



INESEM

BUSINESS SCHOOL

HOTR0509 Repostería

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

HOTR0509 Repostería

duración total: 500 horas

horas teleformación: 250 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar todas estas actividades y conseguir el reconocimiento de un verdadero profesional en repostería.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0509 Repostería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'UF1097 Elaboración y Presentación de Postres de Cocina'
- Manual teórico 'UF1098 Elaboración y Presentación de Helado'
- Manual teórico 'UF1096 Elaboración y Presentación de Productos hechos a base de Masas y Pastas'
- Manual teórico 'MF0709_2 Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos'
- Manual teórico 'UF1052 Elaboración de Masas y Pastas de Pastelería-Repostería'
- Manual teórico 'UF1053 Elaboraciones Complementarias en Pastelería-Repostería'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. MF0306_2 ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA****UNIDAD FORMATIVA 1. UF1052 ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
2. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
 - 1.- Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - 2.- Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
3. Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
 - 1.- Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - 2.- Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Características distintivas de los distintos tipos de masas.
2. Principales tipos de masa.
 - 1.* Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
 - 2.* Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisa de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
 - 3.* Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
 - 4.* Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
 - 5.* Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavaoís, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
3. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
4. Formulaciones.
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS.

1. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
2. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
3. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos de pastelería.

4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1053 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovechamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES.

1. Principales tipos de cremas:
 - 1.* Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
 - 2.* Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
 - 3.* Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
 - 1.- Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
 - 2.- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
 - 3.- Formulación de las distintas elaboraciones.
 - 4.- Secuencia de operaciones.
 - 5.- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
 - 6.- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
 - 7.- Conservación y normas de higiene.
 - 8.- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
10. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
 - 1.- Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
 - 2.- Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 - 3.- Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 - 4.- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.

2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

MÓDULO 2. MF0709_2 OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

1. Tipos de establecimientos y formulas de restauración:
 - 1.* Pastelería tradicional.
 - 2.* Pastelería industrial.
 - 3.* Distribuidor de pastelería.
 - 4.* Establecimientos que venden productos de pastelería.
 - 5.* Otros establecimientos especializados.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS OFERTAS DE REPOSTERÍA.

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
2. Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
3. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO.

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
5. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
6. Departamentos o unidades que intervienen.
7. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
8. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
9. Recepción y verificación de la entrega.
10. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
11. Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A REPOSTERÍA.

1. Diferencia entre alimentación y nutrición.
2. Caracterización de los grupos de alimentos:
 - 1.* Harinas.
 - 2.* Grasas.
 - 3.* Lácteos y derivados.
 - 4.* Ovoproductos.
 - 5.* Frutas.
 - 6.* Chocolates y coberturas.
 - 7.* Frutos secos.
 - 8.* Azúcares y varios.
3. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

4.Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.

5.Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.

6.Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1.Aseguramiento de la calidad.

2.Características peculiares.

3.Concepto de calidad por parte del cliente.

4.Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

5.Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPC)

6.Actividades de prevención y control de los insumos.

MÓDULO 3. MF0710_2 PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1096 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1.Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

2.Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

3.Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

4.Eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

1.Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

2.Preparación de latas y moldes.

3.Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.

4.Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS.

1.Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.

2.Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, metodo de elaboracion y desarrollo del hojaldre.

3.Tipos de hojaldre:

1.* Hojaldre común.

2.* Hojaldre invertido.

3.* Hojaldre rápido.

4.* Hojaldre mitad/mitad.

4.Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS.

1.Procesos de elaboración.

2.Principales elaboraciones con masas batidas:

3.Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.

4.Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.

5.Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.

6.Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.

7.La pasta choux.

8.Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.

9.Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocadoitos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.

10.Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.

11.Principales elaboraciones con masas azucaradas:

12.Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.

13.Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecado polvorones.

14.Pastas de bavas y savarines.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS.

1. Ingredientes y técnicas.
2. Procesos de elaboración.
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1097 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA**UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN.**

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS.

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres a base de frutas:
 - 1.- Macedonias o ensaladas de frutas.
 - 2.- Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
 - 3.- Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
3. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
4. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
6. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
7. Principales postres a base de lácteos:
 - 1.- Arroz con leche y arroz emperatriz.
 - 2.- Flanes y pudding.
 - 3.- Natillas.
 - 4.- Crema catalana.
 - 5.- Soufflé de crema.
8. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
9. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
10. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS.

1. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres fritos o de sartén:
 - 1.* Torrijas.
 - 2.* Leche frita.
 - 3.* Crepes.
 - 4.* Tortitas americanas.
3. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
5. Semifrios. Descripción, aplicaciones y conservación.
6. Principales tipos de semifrios:
 - 1.- Bavaois: de crema, frutas o licores.

- 2.- Carlotas.
- 3.- Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda Mouse de frutas.
- 4.- Tartas con base de Mouse.
- 7. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifrios.
- 8. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifrios.
- 9. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS.

- 1. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- 2. Principales Tartas:
 - 1.- Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
 - 2.- Tartas de Yema.
 - 3.- Tartas con base de nata:
 - 1.* Tarta de trufa.
 - 2.* Tarta San Marcos.
 - 3.* Tarta Selva Negra y otras.
 - 4.- Tarta de Queso.
 - 5.- Brazos de gitano.
 - 6.- Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
- 3. Procedimientos de ejecución de las tartas.
- 4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

- 1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- 2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- 3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- 4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA.

- 1. Aseguramiento de la calidad.
- 2. APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
- 3. Certificación de los sistemas de calidad.
- 4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF1098 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

- 1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2. Ubicación y distribución.
- 3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 4. Características de la maquinaria utilizada.
- 5. Utilaje y herramientas del obrador de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

- 1. Principales materias primas:
 - 1.* Grasas.
 - 2.* Lácteos y derivados.
 - 3.* Ovoproductos.
 - 4.* Frutas.
 - 5.* Chocolates y coberturas.
 - 6.* Frutos secos.

7.* Azúcares y varios.

2.Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

3.Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.

4.Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

5.Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1.Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

3.Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1.Procesos de ejecución de fases.

2.Pasteurización.

3.Homogeneización.

4.Maduración.

5.Terminología básica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS.

1.Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:

1.- Helados de crema.

2.- Helados de fruta.

3.- Sorbetes.

4.- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.

5.- Tartas heladas.

2.Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

3.Fuentes de información y bibliografía.

4.Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS.

1.Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

2.Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3.Realización de motivos decorativos.

4.Teoría y valoración del color en heladería.

5.Contraste y armonía.

6.Sabor, color y sensaciones.

7.Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

8.Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA.

1.Aseguramiento de la calidad.

2.APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

3.Certificación de los sistemas de calidad.

4.Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

MÓDULO 4. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

2.Alteración y contaminación de los alimentos:

- 1.* Conceptos
- 2.* Causas
- 3.* Factores contribuyentes.
- 3.Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - 1.* Físicas
 - 2.* Químicas y biológicas.
- 4.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 5.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- 6.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 7.Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 8.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 9.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- 10.Alimentación y salud:
 - 1.* Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - 2.* Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - 3.* Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 11.Personal manipulador:
 - 1.* Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - 2.* Reglamento.
 - 3.* Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 - 4.* Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 - 5.* Gestos.
 - 6.* Heridas y su protección.
 - 7.* Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - 8.* Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

- 1.Concepto y niveles de limpieza.
- 2.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- 3.Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- 4.Productos de limpieza de uso común:
 - 1.* Tipos, clasificación.
 - 2.* Características principales de uso.
 - 3.* Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - 4.* Interpretación de las especificaciones.
- 5.Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 - 1.* Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - 2.* Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- 6.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

- 1.Agentes y factores de impacto.
- 2.Tratamiento de residuos:
 - 1.* Manejo de residuos y desperdicios.
 - 2.* Tipos de residuos generados.
 - 3.* Residuos sólidos y envases.
 - 4.* Emisiones a la atmósfera.
 - 5.* Vertidos líquidos.
- 3.Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- 4.Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

- 1.Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- 2.Consumo de energía.
- 3.Ahorro y alternativas energéticas.

4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
4. Medidas de prevención y protección:
 - 1.* En instalaciones.
 - 2.* En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 - 3.* Equipamiento personal de seguridad.
 - 4.* Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Situaciones de emergencia:
 - 1.* Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
 - 2.* Incendios.
 - 3.* Escapes de gases.
 - 4.* Fugas de agua o inundaciones.
 - 5.* Planes de emergencia y evacuación.
 - 6.* Primeros auxilios.