



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1740 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Cremas y Rellenos

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos
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. Nuevas tecnologías para la elaboración de cremas y rellenos
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
8. Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
3. Formalización de documentación
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CREMAS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Manipulación de materias primas
4. - Mezclado
5. - Cocción y enfriado
6. Tipos:
7. - Cremas pasteleras y derivadas
8. - Cremas de mantequilla
9. - Crema inglesa
10. - Crema Saint Honoré
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas
13. Formulaciones
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Manipulación de materias primas
4. - Mezclado
5. - Cocción y enfriado
6. Tipos:
7. - Dulces:
8. - Yema pastelera
9. - Chantilly
10. - Trufas crudas y cocidas
11. - Crema de praliné
12. - Salados:
13. - Bechamel,
14. - Tomate y
15. - Batido para quiche
16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
17. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos
18. Formulaciones
19. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
20. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
21. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
22. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS,

SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CREMAS Y RELLENOS TERMINADOS

1. Regeneración: Definición
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería
5. Clases de técnicas y procesos
6. Riesgos en la ejecución
7. Aplicaciones
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
10. Envasado: Definición
11. Identificación de los principales equipos de envasado:
12. - Atmósfera modificada
13. - Envasado al vacío
14. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma
15. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones
16. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
17. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es