ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0306_2 Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

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 y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. 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
3. - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes
4. - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados
5. 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
6. - Descripción, caracteristicas, tipologia, métodos y aplicaciones comunes
7. - 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
3. - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
4. - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros
5. - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros
6. - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros
7. - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras
8. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería
9. Formulaciones
10. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
11. 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. 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. 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 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:

2. - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
3. - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
4. - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras
5. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
6. Formulación de las distintas elaboraciones
7. Secuencia de operaciones
8. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema
9. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
10. Conservación y normas de higiene
11. 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:
10. - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
11. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
12. - Formulación de las distintas elaboraciones
13. - Secuencia de operaciones
14. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
15. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

16. - Conservación y normas de higiene
17. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
18. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
19. - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
20. - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales
21. - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos
22. - 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

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS