

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR033PO ELABORACIONES BASICAS PARA PASTELERIA-REPOSTERIA

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

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

OBJETIVOS

En el curso HOTR033PO Elaboraciones Basicas para Pasteleria-Reposteria el alumno recibirá una especialidad formativa de la Familia Profesional de Hosteleria y Turismo. El HOTR033PO Elaboraciones Basicas para Pasteleria-Reposteria le enseñará a emplear las principales técnicas para preparar las principales elaboraciones de repostería y pastelería.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería, distintos moldes y sus características
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Harina: distintas clases y usos
2. Mantequilla y otras grasas

3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate
5. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
6. Almendras y otros frutos secos
7. Huevos y ovoproductos
8. Gelatinas, especias, ...
9. Distintas clases de “mix”
10. Productos de decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINA EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1. Asar al horno
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla
4. Hervir y cocer al vapor

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería



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