








ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA



	ONLINE		
	Duración: 40 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 40 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: 1 Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería 1.1 Deducción y cálculo de las necesidades de género 1.2 Aprovisionamiento interno 1.3 Regeneración y acondicionamiento de materias primas 2 Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería 2.1 Operaciones básicas 2.2 Técnicas básicas 3 Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería 3.1 Tipos de masas 3.2 Amasado 3.3 Reposo en masa o en bloque 3.4 Proceso de hojaldrado manual o mecanico 3.5 Proceso de fermentación 3.6 Tratamiento térmico de las masas de bollería 3.7 Deshorneado y enfriado de las piezas 3.8 Anomalías más frecuentes 3.9 Formulación 3.10 Preparación de la esponja 3.11 Productos finales de bollería 4 Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales		

4.1 Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos
5 Aplicación de las técnicas de frío
5.1 Aplicación de las técnicas de frío 5.2 Fermentación controlada y aletargada 5.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación 5.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores 5.5 Anomalías causas y posibles correcciones 5.6 Regeneración de masas ultracongeladas
Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería
1 Operaciones previas a las elaboraciones complementarias
1.1 Regeneración y acondicionamiento de materias primas 1.2 Aprovisionamiento interno formulación de documentación 1.3 Selección acondicionamiento y regulación del equipo
2 Elaboración de cremas o rellenos dulces
2.1 Principales tipos de cremas 2.2 Tipo crema pastelera 2.3 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración 2.4 Formulación de las distintas elaboraciones 2.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes 2.6 Conservación y normas de higiene 2.7 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración 2.8 Formulación de las distintas elaboraciones 2.9 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes 2.10 Conservación y normas de higiene 2.11 Tipos chantilly fondant y otras 2.12 Ingredientes propio de cada elaboración 2.13 Formulación de las distintas elaboraciones 2.14 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes 2.15 Conservación y normas de higiene
3 Elaboración de rellenos salados
3.1 Tipos crema base 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración 3.3 Formulación de las distintas elaboraciones 3.4 Conservación y normas de higiene 3.5 Elaboración de cubiertas en pastelería
3.6 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración 3.7 Formulación de las distintas elaboraciones 3.8 Conservación y normas de higiene
4 Aplicación de las técnicas de frío
4.1 Congelación descongelación de productos complementarios 4.2 Fermentación controlada y aletargada 4.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación 4.4 Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración 4.5 Principales anomalías, causas y posibles correcciones 4.6 Regeneración de masas ultracongeladas