

MF0306_2 ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

SKU: EVOL-5132-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [120](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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

Contenido

1. 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, características, tipología, 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 (bavaois, 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.

