

# UF1053 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

SKU: EVOL-4901-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [40](#)

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 elaboraciones complementarias en pastelería-repostería.

### Contenidos

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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:



- \* Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
- \* Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
- \* Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
- Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

- Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboración de cubiertas en pastelería:
  - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
  - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
  - Formulación de las distintas elaboraciones.
  - Secuencia de operaciones.
  - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
  - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
  - Conservación y normas de higiene.
  - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
  - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
  - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
  - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
  - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

- Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
- Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
- Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
- Equipos específicos: composición y regulación.



5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

