



INAF020PO.Pastelería.

Sku: 48980IN

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos básicos para la realización de elaboraciones de pastelería, utilizando correctamente los procedimientos, técnicas y métodos adecuados.
- Explicar los procesos asociados a la producción de elaboraciones básicas para pastelería.
- Definir ofertas sencillas de repostería, teniendo presente el correcto aprovisionamiento y control de consumos.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

CONTENIDOS

Elaboraciones básicas para pastelería Introducción. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería. *Mise en place* o puesta a punto. Terminología básica. Operaciones y técnicas básicas en pastelería–repostería. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas. Masas hojaldradas. Masas batidas o esponjadas. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas. Masas escaldadas. Masas azucaradas o pastas. Elaboraciones de semifríos. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas. Cremas con huevo. Cremas batidas. Proceso de elaboración de rellenos salados. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas. Preparación de coberturas de chocolate. Proceso general para la elaboración de coberturas de chocolate. Aplicación de técnicas de frío o en pastelería. Productos de pastelería salada. Base masa leudada. Base masa quebrada. Base masa hojaldrada. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería- repostería. Métodos de conservación y regeneración para géneros crudos. Métodos de conservación y regeneración de productos semielaborados. Métodos de conservación y regeneración de productos elaborados. Contenidos prácticos: elaboración de postres. Elaboración de postres a base de frutas. Postres a base de lácteos y huevos. Postres fritos o de sartén. Postres semifríos. Tartas. Resumen. **Ofertas de pastelería, aprovisionamiento interno y control de consumos** Introducción. Las empresas de pastelería. Las ofertas de pastelería. Aprovisionamiento interno. El ciclo de compra. Control

de consumos y costes. Métodos de valoración de existencias. Nutrición y dietética aplicada a pastelería. Grupos de alimentos en pastelería. Control de calidad en pastelería. Programas, procedimientos e instrumentos específicos para el control de la calidad. Resumen.

Seguridad, higiene y protección ambiental Introducción. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos. Limpieza de instalaciones y equipos. Incidencia ambiental de la actividad. Gestión del agua y de la energía. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos. Seguridad y situaciones de emergencia. Indicaciones de seguridad Situaciones de emergencia. Resumen.