



INAF0002. Pastelería

Sku: 73059IN

Horas: 30

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

1. Elaboración de recetas básicas en pastelería

1.1. Introducción

- 1.2. 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.
- 1.3. Mise en place o puesta a punto. Terminología básica.
- 1.4. Operaciones y técnicas básicas en pastelería – repostería.
- 1.5. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas.
 - 1.5.1. Masas hojaldradas.
 - 1.5.2. Masas batidas o esponjadas.
- 1.6. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas.
 - 1.6.1. Masas escaldadas.
 - 1.6.2. Masas azucaradas o pastas.
- 1.7. Elaboraciones de semifríos.
- 1.8. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas.
 - 1.8.1. Cremas con huevo.
 - 1.8.2. Cremas batidas.
- 1.9. Proceso de elaboración de rellenos salados.
- 1.10. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- 1.11. Preparación de coberturas de chocolate.
 - 1.11.1. Proceso general para la elaboración de coberturas de chocolate.
- 1.12. Aplicación de técnicas de frío en pastelería.
- 1.13. Productos de pastelería salada.
 - 1.13.1. Base masa leudada.
 - 1.13.2. Base masa quebrada.

- 1.13.3. Base masa hojaldrada.
- 1.14. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería-repostería.
 - 1.14.1. Métodos de conservación y regeneración para géneros crudos.
 - 1.14.2. Métodos de conservación y regeneración de productos semielaborados.
 - 1.14.3. Métodos de conservación y regeneración de productos elaborados.
- 1.15. Contenidos prácticos: elaboración de postres.
 - 1.15.1. Elaboración de postres a base de frutas.
 - 1.15.2. Postres a base de lácteos y huevos.
 - 1.15.3. Postres fritos o de sartén.
 - 1.15.4. Postres semifríos.
 - 1.15.5. Tartas.
- 1.16. Resumen.

2. Conocimiento de ofertas de pastelería, aprovisionamiento interno y control de consumos

2.1. Introducción

- 2.2. Empresas de pastelería.
- 2.3. Ofertas de pastelería.
- 2.4. Aprovisionamiento interno.
 - 2.4.1. El ciclo de compra.
- 2.5. Control de consumos y costes.
 - 2.5.1. Métodos de valoración de existencias.
- 2.6. Nutrición y dietética aplicada a pastelería.
- 2.7. Grupos de alimentos en pastelería.
- 2.8. Control de calidad en pastelería.
 - 2.8.1. Programas, procedimientos e instrumentos específicos para el control de la calidad.
- 2.9. Resumen.

3. Gestión de la seguridad, higiene y protección ambiental

3.1. Introducción

- 3.2. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 - 3.2.1. Alteración y contaminación de los alimentos.
- 3.3. Limpieza de instalaciones y equipos.
- 3.4. Incidencia ambiental de la actividad.
- 3.5. Gestión del agua y de la energía.
- 3.6. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos.
- 3.7. Seguridad y situaciones de emergencia.
 - 3.7.1. Indicaciones de seguridad.
 - 3.7.2. Situaciones de emergencia.
- 3.8. Resumen.