



## 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.