Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preelaboracion-de-productos-basicos-de-pasteleria-uf0819/

Objetivo

Con el Curso de **Preelaboración de productos básicos de pastelería** de **90 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

1.1 Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y

maquinaria auxiliar.
1.2 Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería.
1.3 Mobiliario de uso común y específico en pastelería.
1.4 Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas.
1.5 Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
1.6 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
1.7 Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
1.8 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
1.9 Control y mantenimiento característicos.

UD2. Materias primas de uso común en pastelería

2.1 Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.2 Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.3 Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.4 Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.5 Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.6 Otros productos de uso en pastelería.

UD3. Preelaboración de materias primas

3.1 Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
3.2 Tratamientos característicos de las materias primas.

3.3 Preelaboraciones más usuales.

3.4 Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

3.5 Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.

3.6 Técnicas y métodos establecidos.

UD4. Utilizaciones básicas de pastelería

4.1 Uso y manejo de la manga pastelera.

4.2 Uso y manejo del cornet o cartucho.

4.3 Uso, estirado y manejo con rodillo.

4.4 Uso y manejo de herramientas y utillaje específico.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 90
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4