



## Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales



**Área:** COCINA  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 20 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Conseguir la formación precisa sobre las Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales en lo referente a las Técnicas culinarias.

### CONTENIDOS

1 maquinaria y batería - 1.1 descripción - 1.2 actividades: maquinaria y batería - 2 las principales materias primas - 2.1 harina - 2.2 levaduras e impulsores - 2.3 el agua y sal - 2.4 aditivos - 2.5 mantequilla y otras grasas - 2.6 distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes - 2.7 productos lácteos - 2.8 cacao y derivados - 2.9 distintos tipo de fruta - 2.10 almendras y otros frutos secos - 2.11 huevos y ovoproductos - 2.12 actividades: las principales materias primas - 3 preparaciones básicas de múltiples - 3.1 clasificación - 3.2 tipos de masas de bollería - 3.3 pastas azucaradas o secas - 3.4 formulación - 3.5 productos finales de bollería - 3.6 actividades: preparaciones básicas de múltiples - 4 técnicas de cocinado empleadas - 4.1 asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha - 4.2 freír en aceite - 4.3 saltear en aceite y mantequilla - 4.4 cocer al vapor - 4.5 hervir - 5 postres elementales - 5.1 postres y helados - 5.2 frutas frescas - 5.3 aplicación de las respectivas técnicas - 5.4 actividades: postres elementales - 6 regeneración de productos utilizados en la repostería - 6.1 masa de bollería precocida, congelada o refrigerada - 6.2 fermentación controlada y aletargada - 6.3 masa ultracongelada antes o después - 6.4 adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores - 6.5 anomalías, causas y posibles correcciones - 6.6 regeneración de masas ultracongeladas - 6.7 regeneración - 6.8 clases de técnica y procesos - 6.9 el sistema cook-chill - 6.10 fases del proceso de regeneración - 6.11 actividades: regeneración de productos utilizados en la repostería - 7 presentación y decoración de platos elementales - 7.1 tipos - 7.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 7.3 formulación de las distintas elaboraciones - 7.4 análisis de las anomalías y defectos - 7.5 conservación y normas de higiene - 7.6 tipos - 7.7 identificación de los ingredientes - 7.8 formulación de las distintas elaboraciones - 7.9 conservación y normas de higiene - 7.10 vajilla - 7.11 actividades: presentación y decoración de platos elementales - 7.12 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 4 - 7.13 cuestionario: cuestionario módulo 4 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su

alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.