



Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería



Área: PASTELERIA Y CONFITERIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos adecuados sobre las Elaboraciones complementarias en pastelería y repostería en lo referente a las Elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

CONTENIDOS

1 operaciones previas a las elaboraciones complementarias - 1.1 regeneración y acondicionamiento de materias primas - 1.2 aprovisionamiento interno formulación de documentación - 1.3 seleccion acondicionamiento y regulacion del equipo - 1.4 actividades: operaciones previas a las elaboraciones complementarias - 2 elaboración de cremas o rellenos dulces - 2.1 principales tipos de cremas - 2.2 tipo crema pastelera - 2.3 identificación de los ingredientes propios de cada elaboración - 2.4 formulación de las distintas elaboraciones - 2.5 análisis de las anomalías y defectos más frecuentes - 2.6 conservación y normas de higiene - 2.7 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 2.8 formulación de las distintas elaboraciones - 2.9 análisis de las anomalías y defectos más frecuentes - 2.10 conservación y normas de higiene - 2.11 tipos chantilly fondant y otras - 2.12 ingredientes propio de cada elaboración - 2.13 formulación de las distintas elaboraciones - 2.14 análisis de las anomalías y defectos más frecuentes - 2.15 conservación y normas de higiene - 2.16 actividades: elaboración de cremas o rellenos dulces - 3 elaboración de rellenos salados - 3.1 tipos crema base - 3.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 3.3 formulación de las distintas elaboraciones - 3.4 conservación y normas de higiene - 3.5 elaboración de cubiertas en pastelería - 3.6 identificación de los ingredientes propios de cada elaboración - 3.7 formulación de las distintas elaboraciones - 3.8 conservación y normas de higiene - 3.9 actividades: elaboración de rellenos salados - 4 aplicación de las técnicas de frío - 4.1 congelación descongelación de productos complementarios - 4.2 fermentación controlada y aletargada - 4.3 masa ultracongelada antes o después de la fermentación - 4.4 adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración - 4.5 principales anomalías, causas y posibles correcciones - 4.6 regeneración de masas ultracongeladas - 4.7 actividades: aplicación de las técnicas de frío - 4.8 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2 - 4.9 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

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.