

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. Repostería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos.

Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería.

Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.

Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.

Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Características distintivas de los distintos tipos de masas.

Principales tipos de masa.

Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.

Formulaciones.

Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS

Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias

Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.

Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.

Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.

Refrigeración de productos de pastelería.

Equipos específicos: composición y regulación.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

