



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1334_1 Preelaboración, Elaboración y Presentación en Pastelería





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1334_1 Preelaboración, Elaboración y Presentación en Pastelería



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1334_1 Preelaboración, Elaboración y Presentación en Pastelería regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Operaciones Básicas de Pastelería. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE-S) (Resolución 100/05)

Descripción

Si desea ser un profesional en productos de pastelería este es su momento, con este **Curso de Preelaboración, Elaboración y Presentación de Pastelería** Conocerás las técnicas necesarias para realizar productos de pastelería y repostería con gran éxito. En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente **Curso de Preelaboración, Elaboración y Presentación de Pastelería** se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preelaboración, elaboración y presentación de pastelería, además de conocer campos como la decoración de los productos, el almacenaje de estos, aprovisionamiento etc.

Objetivos

- Aprender a aplicar normas higiénico
- sanitarias en la producción y servicio de pastelería.
- Conocer y cumplir las normas de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos.
- Utilizar correctamente el equipamiento personal de seguridad en la pastelería.
- Identificar y manejar maquinaria y equipos básicos de pastelería de forma eficiente.
- Preelaborar materias primas comunes en pastelería para su uso en diversas recetas.
- Elaborar masas, pastas, rellenos y cremas con técnicas adecuadas y precisas.
- Decorar y presentar productos de repostería utilizando técnicas con caramelo y frutas.

A quién va dirigido

Este CURSO DE PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA está dirigido a los profesionales del mundo de la **hostelería** y turismo concretamente en operaciones básicas de **pastelería**, dentro del área profesional **restauración**, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la **preelaboración, elaboración y presentación de pastelería**. Además es interesante para aquellos que deseen especializarse en **pastelería y repostería** y conocer todas las técnicas que las rodean.

Para qué te prepara

El presente **Curso de Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería** se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa *MF1334_1 Preelaboración, Elaboración y Presentación en Pastelería* certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente *Certificado de Profesionalidad*, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral). Conviértase en un experto en *elaboración de productos de pastelería* y conoce todas sus técnicas para realizar esta tarea de la mejor manera posible y obtenga su *certificado de profesionalidad*.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería / En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía / Pastelería / Repostería / Decoración de productos de pastelería / Aprovisionamiento en pastelería.

TEMARIO

MÓDULO 1. PREELABORACION, ELABORACION Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Productos de limpieza de uso común:
2. Tipos, clasificación.
3. Características principales de uso.
4. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
5. Interpretación de las especificaciones.
6. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Uniformes de cocina: tipos.
2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
3. Uniformes del personal de restaurante

UNIDAD FORMATIVA 2. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERÍA.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTERÍA

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
 1. * Cámaras frigoríficas o generadores de frío.
 2. * Hornos.
 3. * Batidoras amasadora.
 4. * Laminadora.
 5. * Heladora.
 6. * Armario de fermentación.
 7. * Trituradora-refinadora.
 8. * Divisores de masas.
 9. * Inyector o dosificador.
 10. * Atemperadora de chocolate.
 11. * Freidora.
3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
 1. * Pílas.
 2. * Mesas.
 3. * Carros.
 4. * Portalatas.
 5. * Tolvas o estanterías.
4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
 1. * Varilla.
 2. * Barreno.
 3. * Boquillas.
 4. * Cazo eléctrico.
 5. * Paleta.
 6. * Juegos de cortar pastas.
 7. * Cuchillos.
 8. * Cucharillas.
 9. * Chinos.
 10. * Espátulas.
 11. * Espuela.
 12. * Hilador.
 13. * Polvera o lustradera.
 14. * Manga pastelera.
 15. * Medidas de capacidad.

16. * Moldes varios:
 17. * Bavaois.
 18. * Tarta.
 19. * Flores.
 20. * Magdalena.
 21. * Pan de molde.
 22. * Perfectos.
 23. * Flan.
 24. * Plum-cake o savarin.
 25. * Pasapures.
 26. * Peso.
 27. * Pies de tarta.
 28. * Expositores de tartas y pasteles.
 29. * Placas de horno.
 30. * Ralladores.
 31. * Rodillos.
 32. * Tamiz.
 33. * Aros.
 34. * Lengüeta de goma.
 35. * Rebanadera.
 36. * Quemadores eléctricos.
 37. * Pesajarabes.
 38. * Termómetros.
 39. * Escarchaderas y rejillas.
5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
 6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
 7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
 8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
 9. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA

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. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
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.
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.
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.
6. Otros productos de uso en pastelería:
 1. * Frutas frescas.
 2. * Carne.
 3. * Pescados.
 4. * Verduras.
 5. * Frutos secos.

6. * Aromas.
7. * Especias entre otros.
7. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3. Preelaboraciones mas usuales:
 1. * Merengue.
 2. * Montado de nata y trufa.
 3. * Gelatinas y glaseados.
 4. * Puntos del azúcar.
 5. * Pomado de mantequilla.
 6. * Purés de frutas.
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
6. Técnicas y métodos establecidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA.

1. Uso y manejo de la manga pastelera:
 1. * Preparación.
 2. * Boquillas.
 3. * Carga de la manga y cerrado de la manga.
2. Uso y manejo del cornet o cartucho:
 1. * Confección de un cornet.
 2. * Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
3. Uso, estirado y manejo con rodillo.
4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
 1. * Espátula.
 2. * Acanalador.
 3. * Lengua.
 4. * Rebanadera.
 5. * Atemperadora de chocolate.
 6. * Cazo eléctrico.
 7. * Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales

elaboraciones.

6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
7. Refrigeración de productos de pastelería.
8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS.

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
 1. * Cremas con base de huevo.
 2. * Cremas con nata.
 3. * Cremas con fruta.
 4. * Cremas con base de caramelo.
 5. * Trufas y pralines.
3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS.

1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
4. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS.

1. Formularios.
2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS.

1. Formulario y variaciones.
2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS.

1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.

2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN.

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
2. Semifríos: Bavarois y mousses.
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
7. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS.

1. Tartas. Montaje y composición.
2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
 1. * Tarta alsaciana.
 2. * Tartas de fruta.
 3. * Tartas con crema de mantequilla.
 4. * Tartas de yema.
 5. * Tartas de nata.
 6. * Tartas de trufa.
 7. * Tarta de queso.
 8. * Tarta de Santiago.
 9. * Brazos de gitano.
 10. * Tartas con base de hojaldre. (milhojas o bandas de frutas).
3. Tartas con base de semifrios o mousses.
4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTERÍA SALADA.

1. Clasificación de los diferentes grupos:
 1. * Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches).
 2. * De la pasta quebrada salada (Quichés y tartaletas).
 3. * De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
2. Formulas y procesos de elaboración.
3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

UNIDAD FORMATIVA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
5. Decoraciones de chocolate.
6. Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:
 1. * Fundir la cobertura.
 2. * Atemperar la cobertura.
 3. * Medición de la temperatura durante el templado.
 4. * Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes.
 5. * Enfriamiento del chocolate.
 6. * Acondicionamiento.
7. Posibles problemas y como evitarlos.
8. Composición básica de las coberturas.
9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
11. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CAMELO Y FRUTAS.

1. Materias primas para la obtención del caramelo:
 1. * Azúcar.
 2. * Glucosa.
 3. * Ácido tartárico.
 4. * Gel de sílice y colorantes.
2. El azúcar: puntos y aplicaciones.
3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
4. Cocción del azúcar.
5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
6. Conservación y almacenamiento.
7. Decoraciones con frutas.
8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
10. Posibles problemas y como evitarlos.
11. Conservación y almacenamiento.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group