

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Preelaboración de productos básicos de pastelería

**Duración:** 90h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Utilizar los equipos máquinas utensilios utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

### Contenido

#### 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.