

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Preelaboraciones de materias primas en pastelería

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

### Contenido

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3. Preelaboraciones más usuales.
4. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones más comunes.
6. Técnicas y métodos establecidos.