

## UF1053 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA- REPOSTERÍA(ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	40 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

1. Dedución y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES.**

1. Principales tipos de cremas:
2. \* Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
3. \* Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
4. \* Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
5. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
6. Formulación de las distintas elaboraciones.
7. Secuencia de operaciones.
8. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
9. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
10. Conservación y normas de higiene.
11. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.**

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.

4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
10. - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
11. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
12. - Formulación de las distintas elaboraciones.
13. - Secuencia de operaciones.
14. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
15. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
16. - Conservación y normas de higiene.
17. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
18. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
19. - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
20. - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
21. - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
22. - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.**

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.