

PASTELERÍA Y PANADERÍA (60h)

EL CURSO OFRECE: Conocimientos para aprender a caracterizar las elaboraciones de pastelería y/o repostería en función de su composición, producción, servicio y resultados finales que se obtienen, así como también caracterizar los diferentes tipos de guarnición/decoración aplicables a la pastelería repostería en función de los géneros que la componen, formas y esquemas de presentación, y tipos de servicio que se ofrecen.

OBJETIVOS:

- Especificar el nivel de calidad y características organolépticas de los géneros que se deben utilizar en unidades de producción de elaboraciones pasteleras en función del servicio que se realiza, condiciones de caducidad y temperatura de consumo,
- Tener en cuenta la oferta de productos de pastelería y repostería en función de la oferta de materia prima, tipos de establecimientos, servicio y presentación predeterminados.
- Valorar los resultados finales obtenidos en función de los estándares de calidad predeterminados.
- Realizar variaciones en las elaboraciones de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con su posible oferta comercial.

COMO APRENDEMOS: Mediante 18 temas multimedia, dos de ellos con elaboración de recetas de panadería y pastelería.



CONTENIDO DEL CURSO

TEMA 1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA HARINA

1. Identificación y características de la harina.
2. Identificación y características de la azúcar.
3. Clasificación y comercialización del azúcar.
4. Aplicación en la producción de productos pasteleros y pastelería.

TEMA 2. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ESENCIAS Y COLORANTES

1. Gasificantes, conservantes y productos análogos.
2. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas.
3. Aplicaciones en la producción en productos pasteleros y de panadería.

TEMA 3. CREMAS, RELLENOS, Y ALMÍBARES

1. Características y clasificación de cremas y rellenos.
2. Tipos y clasificación de almíbares o jarabes.

TEMA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS

1. Características y clasificación de merengues, confituras y mermeladas.

TEMA 5. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESPONJOSAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas esponjosas.
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I.
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II.
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III.
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV.

TEMA 6. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESTIRADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas estiradas.
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I.
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II.
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III.

TEMA 7. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS FERMENTADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas fermentadas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I.
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II.
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III.
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV.

TEMA 8. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. FRUTAS

1. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos I.
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos II.

TEMA 9. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. HELADOS, BISCUITS, Y SORBETES

1. Caracterización y clasificación de helados, biscuits, y sorbetes.
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I.
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II.

TEMA 10. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. DIFERENTES TIPOS DE PAN

1. Caracterización y clasificación de productos de panadería: Diferentes tipos de pan
2. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados I
3. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados II
4. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados III
5. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados IV
6. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados V

TEMA 11. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES PASTELERAS Y DE REPOSTERÍA.

1. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas I.
2. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas II.
3. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas III.

TEMA 12. ESCAPARATISMO Y EXPOSITORES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños I.
2. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños II.
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II.
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III.
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV.

TEMA 13. PROCESOS DE PANIFICACIÓN INDUSTRIAL

1. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales I.
2. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales II.
3. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales III.
4. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales IV.

TEMA 14. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL PAN Y DE LA PASTELERÍA.

1. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales I

2. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales II
3. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales III
4. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales IV
5. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales V

TEMA 15. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULADO, Y ETIQUETADO, PARA ELABORACIONES OBTENIDAS EN EL ÁMBITO DE UNA COCINA U OBRADOR.

1. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado I.
2. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado II.
3. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado III.

TEMA 16. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA. DESCRIPCIÓN DE POSIBLES PLANIFICACIONES DEL TRABAJO.

1. Procesos de producción culinaria I.
2. Procesos de producción culinaria II.
3. Procesos de producción culinaria III.
4. Procesos de producción culinaria IV.

DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PASTELERIA

1. Recetas de pastelería I.
2. Recetas de pastelería II.
3. Recetas de pastelería III.

DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANADERÍA

1. Recetas de panadería I.
2. Recetas de panadería II.
3. Recetas de panadería III.