

## **CURSO MULTIMEDIA DE PASTELERIA**

En este curso aprenderás 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.

- 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.

El curso se estructura en los siguientes apartados:

- Explicaciones multimedia estructuradas en 16 temas.
- Elaboración práctica de recetas de pastelería
- Elaboración práctica de recetas de panadería
- Manuales
- Test final de evaluación y superación del curso

## **1 CURSO PRÁCTICO DE PASTELERIA**

### **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
2. 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

### **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 PASTERERÍA.**

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

## **2 DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PASTERERÍA**

1. Recetas de pastelería I

2. Recetas de pastelería II

3. Recetas de pastelería III

## **3 DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANADERÍA**

1. Recetas de panadería I

2. Recetas de panadería II
  3. Recetas de panadería III
- 

#### **4 MANUALES**

Manual de Pastelería y Panadería

---

#### **5 EXÁMENES FINALES**

---