

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, while various grey shapes of different shades and orientations are scattered across the page, creating a modern, layered effect.

Guía didáctica

HOTR0034. Productos de pastelería y repostería

INTRODUCCIÓN

Bienvenidos al curso de Productos de Pastelería y Repostería. Este curso está diseñado para proporcionar a los participantes una comprensión profunda y práctica de los fundamentos, técnicas y habilidades necesarias para crear una amplia variedad de productos de pastelería y repostería. Desde deliciosos pasteles hasta exquisitas galletas y panes, exploraremos los secretos detrás de estas delicias dulces y saladas. Durante este curso, exploraremos los ingredientes clave, las técnicas de preparación, las herramientas necesarias y los conceptos básicos de la presentación para garantizar que cada producto que elaboren sea de la más alta calidad y sabor.

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para para la realización de elaboraciones de pastelería y repostería con las garantías de calidad exigida por el mercado.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0034	Productos de pastelería y repostería	40 horas
UA1	Productos y elaboraciones de pastelería y repostería <ul style="list-style-type: none"> • Introducción y objetivos • Comprensión acerca del análisis de los productos de pastelería dulce y repostería <ul style="list-style-type: none"> ○ Asimilación de las cualidades organolépticas ○ Comprensión de las formas y los colores en las elaboraciones ○ Comprensión del papel de la pastelería y repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos • Comprensión acerca de pastelería y repostería de la zona <ul style="list-style-type: none"> ○ Identificación de las diferencias entre los conceptos pastelería y repostería ○ Identificación de las elaboraciones significativas regionales • Comprensión acerca de las principales elaboraciones de pastelería y repostería <ul style="list-style-type: none"> ○ Asimilación de los análisis comparativos ○ Elaboraciones significativas. Batidos, amasado, tamizado, engrasado, uso de manga pastelera y cornete, estirado de rodillo, hojaldre, bizcocho, pasta choux, bollería ○ Elaboración de masas, cremas y rellenos ○ Elaboración de semifríos ○ Elaboración de Pastelería salada • Comprensión acerca de las tendencias de la pastelería actual <ul style="list-style-type: none"> ○ Integración de las nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar ○ Comprensión acerca de la pastelería industrial ○ Integración de la pastelería y sus nuevas fórmulas de producción 	22,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable 1	1
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	24

HOTR0034	Productos de pastelería y repostería	40 horas
UA2	<p>Elaboraciones de pastelería y repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción y objetivos • Realización de ejercicios de elaboraciones de pastelerías y repostería <ul style="list-style-type: none"> ○ Realización de prácticas sobre la pastelería y su entorno, técnicas básicas, elaboración de masas, cremas y rellenos ○ Realización de prácticas relacionadas con la elaboración de semifríos ○ Realización de prácticas relacionadas con pastas de manga, secas, savarines y pastelería salada 	14
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable 2	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	15
	Prueba final de evaluación	1