



Curso práctico de pastelería

Curso práctico de pastelería

Duración: 100 horas

Precio: consultar euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa 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 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 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 www.cursosmultimedia.es comercial@cursosmultimedia.es Tel.: 961691976 28 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 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 PASTELERÍA 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 MANUALES Manual de Pastelería y Panadería