

Pastelería

ONLINE**DURACIÓN:**
30 h.**LUGAR:**
Online**ALUMNADO:**
Trabajadores
Autónomos

PASTELERÍA (INAF020PO)

El curso Pastelería (INAF020PO) (30 horas) te ofrece una base práctica y muy completa para dominar las elaboraciones esenciales de pastelería y repostería, mejorando tu técnica y tu capacidad para crear una oferta dulce (y salada) más profesional. Aprenderás procesos de aprovisionamiento y regeneración de materias primas y preelaboraciones, y trabajarás operaciones y técnicas básicas para elaborar masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas, además de semifríos, cremas con huevo y cremas batidas, rellenos salados, cubiertas y preparados de fruta, y coberturas de chocolate, aplicando técnicas de frío y criterios de conservación y regeneración para mantener textura, sabor y seguridad; el curso incluye contenidos prácticos centrados en la elaboración de postres para que puedas trasladarlo a resultados reales. Además, conocerás cómo diseñar ofertas de pastelería y controlar el día a día del obrador o cocina con aprovisionamiento interno, control de consumos y costes, nociones de nutrición y dietética aplicadas y control de calidad en restauración; y completarás la formación con un bloque imprescindible de seguridad e higiene alimentaria, limpieza de instalaciones y equipos, protección ambiental, gestión del agua y la energía y actuación ante situaciones de emergencia, para trabajar con calidad, orden y responsabilidad.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 150 €

Categorías: [Online](#)
Etiquetas: [Hostelería](#)

CONTENIDO



1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA.

- 1.1. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería.
- 1.2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería.
- 1.3. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas.
- 1.4. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas.
- 1.5. Elaboraciones de semifríos.
- 1.6. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas.
- 1.7. Proceso de elaboración de rellenos salados.
- 1.8. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- 1.9. Preparación de coberturas de chocolate.
- 1.10. Aplicación de técnicas de frío en pastelería.
- 1.11. Productos de pastelería salada.
- 1.12. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería - repostería.
- 1.13. Contenidos prácticos: Elaboración de postres.

2. OFERTAS DE PASTELERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS.

- 2.1. Las empresas de pastelería.
 - 2.2. Las ofertas de pastelería.
- (Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación /

autorización del centro por parte de otra administración competente.
diciembre.

- Incluir la imagen institucional del Servicio Público de Empleo Estatal y de las entidades que él designe, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que proporcione soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. El servicio, que deberá estar disponible para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, deberá mantener un horario de funcionamiento de mañana y de tarde, tendrá que ser accesible mediante teléfono y mensajería electrónica y no podrá superar un tiempo de demora en la respuesta superior a 2 días laborables.

2. Requisitos técnicos del contenido virtual de aprendizaje

Para garantizar la calidad del proceso de aprendizaje del alumnado, el contenido virtual de aprendizaje de las especialidades formativas no dirigidas a la obtención de certificados de profesionalidad mantendrá una estructura y funcionalidad homogénea, cumpliendo los siguientes requisitos:

- Como mínimo, ser los establecidos en el correspondiente programa formativo que conste en el fichero de especialidades formativas previsto en el artículo 20.3 del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo y esté asociado a la especialidad formativa para la que se solicita inscripción.
- Estar referidos tanto a los conocimientos como a las destrezas prácticas y habilidades recogidas en los objetivos de aprendizaje de los citados programas formativos, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la práctica profesional, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante o a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

2.3. Aprovisionamiento interno.

2.4. Control de consumos y costes.

2.5. Nutrición y dietética aplicada a pastelería.

2.6. Grupos de alimentos en pastelería.

2.7. Control de calidad en restauración.

3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCION AMBIENTAL.

3.1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

3.2. Limpieza de instalaciones y equipos.

3.3. Incidencia ambiental de la actividad.

3.4. Gestión del agua y de la energía.

3.5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos.

3.6. Seguridad y situaciones de emergencia.

METODOLOGÍA



La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.

Sesiones de tutoría

El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.

Requisitos técnicos

Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.

Material didáctico y recursos

Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES



- Pastelero/a
- Repostero/a
- Ayudante de cocina en pastelería/repostería
- Elaborador/a de masas y postres
- Profesional en obrador o cocina de restaurantes con sección de repostería
- Encargado/a de control de calidad y aprovisionamiento en pastelería
- Emprendedor/a en negocios de pastelería o repostería