



Programa del curso profesional:

**Técnico en Pastelería y Repostería (Adaptado
a Certificado de Profesionalidad)**

WWW.OPOSICIONESYCURSOS.ES

Metodología

El Curso será desarrollado con una metodología Semipresencial. El sistema está organizado ateniéndonos en todo momento a las necesidades del alumno 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 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 en las tutorías presenciales así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación.

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,
- Por e-mail
- Por teléfono

Prácticas

Tenemos convenios de prácticas con las mejores empresas de cada sector y existe la posibilidad, siempre contando con la disponibilidad del alumno, de la realización de estas prácticas para afianzar sus conocimientos teóricos.

TEMARIO

1. MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.

12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.

1. Definición de Pastelería.
2. Tipos de establecimientos:
3. * Pastelería tradicional.
4. * Pastelería industrial.
5. * Distribuidor de pastelería.
6. * Establecimientos que venden productos de pastelería.
7. * Otros establecimientos especializados.
8. Productos que se venden en una pastelería:
9. * Productos de confitería.
10. * Productos de bollería y masas fritas.
11. * Productos de pastelería y repostería.
12. * Helados.
13. * Tartas.
14. * Confituras.

15. * Mermeladas.
16. * Jaleas.
17. * Gelatinas.
18. * Pastas.
19. * Frutas en almíbar.
20. * Frutas confitadas.
21. * Salsas.
22. * Cremas de frutas.
23. * Productos.
24. * Panes especiales.
25. * Pastas saladas de diferentes tipos.
26. * Embutidos.
27. * Chacinas y quesos.
28. * Vinos y licores.
29. El obrador de pastelería:
30. * Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
31. * Instalaciones del obrador de pastelería.
32. * Organigrama laboral de pastelería.
33. * Planificación y ordenes de trabajo de un obrador.
34. * Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
35. * Características fundamentales, funciones y aplicaciones mas comunes.
36. * Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
37. * Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA.

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción:
2. * Harinas.
3. * Grasas.
4. * Lácteos y derivados.
5. * Ovoproductos.
6. * Frutas.
7. * Chocolates y coberturas.
8. * Frutos secos.
9. * Azucares y varios.
10. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
11. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA.

1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
3. * Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. * Horneado de panes o bollería precocida.
5. * Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
6. Clases de técnicas y procesos.
7. Riesgos en la ejecución.
8. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.

1. Sistemas de conservación.
2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y

normas básicas para el almacenaje de productos.

5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.

1. Envasado: Definición.
2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Conservación: Definición.
2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
4. * Conservación por frío positivo y/o negativo.
5. * Deshidratación.
6. * Liofilización.
7. * Confitado.
8. * Compotas.
9. * Esterilización.
10. * Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
11. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
12. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
13. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

1. Concepto de calidad.
2. APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Aseguramiento de la calidad.
4. Certificación de los sistemas de calidad.
5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para

tratar de evitar resultados defectuosos.

6. MÓDULO 2. PREELABORACION, ELABORACION Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
3. * Cámaras frigoríficas o generadores de frío.
4. * Hornos.
5. * Batidoras amasadora.
6. * Laminadora.
7. * Heladora.
8. * Armario de fermentación.
9. * Trituradora-refinadora.
10. * Divisores de masas.
11. * Inyector o dosificador.
12. * Atemperadora de chocolate.
13. * Freidora.
14. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
15. * Pilas.

16. * Mesas.
17. * Carros.
18. * Portalatas.
19. * Tolvas o estanterías.
20. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
21. * Varilla.
22. * Barreno.
23. * Boquillas.
24. * Cazo eléctrico.
25. * Paleta.
26. * Juegos de cortar pastas.
27. * Cuchillos.
28. * Cucharillas.
29. * Chinos.
30. * Espátulas.
31. * Espuela.
32. * Hilador.
33. * Polvera o lustradera.
34. * Manga pastelera.
35. * Medidas de capacidad.
36. * Moldes varios:
37. * Bavarois.
38. * Tarta.
39. * Flores.
40. * Magdalena.
41. * Pan de molde.
42. * Perfectos.
43. * Flan.
44. * Plum-cake o savarin.
45. * Pasapures.
46. * Peso.
47. * Pies de tarta.
48. * Expositores de tartas y pasteles.
49. * Placas de horno.
50. * Ralladores.
51. * Rodillos.
52. * Tamiz.
53. * Aros.
54. * Lengüeta de goma.
55. * Rebanadera.

56. * Quemadores eléctricos.
57. * Pesajarabes.
58. * Termómetros.
59. * Escarchaderas y rejillas.
60. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
61. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
62. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
63. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
64. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA

1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
6. Otros productos de uso en pastelería:
 7. * Frutas frescas.
 8. * Carne.
 9. * Pescados.
 10. * Verduras.
 11. * Frutos secos.
 12. * Aromas.
 13. * Especies entre otros.
14. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3. Preelaboraciones más usuales:
4. * Merengue.
5. * Montado de nata y trufa.
6. * Gelatinas y glaseados.
7. * Puntos del azúcar.
8. * Pomado de mantequilla.
9. * Purés de frutas.
10. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
11. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
12. Técnicas y métodos establecidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA.

1. Uso y manejo de la manga pastelera:
2. * Preparación.
3. * Boquillas.
4. * Carga de la manga y cerrado de la manga.
5. Uso y manejo del cornet o cartucho:
6. * Confección de un cornet.
7. * Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
8. Uso, estirado y manejo con rodillo.
9. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
10. * Espátula.
11. * Acanalador.
12. * Lengua.
13. * Rebanadera.
14. * Atemperadora de chocolate.
15. * Cazo eléctrico.
16. * Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las

- diversas masas y pastas.
2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
 3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
 4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
 5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
 6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
 7. Refrigeración de productos de pastelería.
 8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS.

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
3. * Cremas con base de huevo.
4. * Cremas con nata.
5. * Cremas con fruta.
6. * Cremas con base de caramelo.
7. * Trufas y pralines.
8. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
10. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS.

1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
4. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS.

1. Formularios.
2. Elaboración de pastas, mignardises y petitfours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petitfours, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petitfours.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS.

1. Formulario y variaciones.
2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS.

1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN.

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
2. Semifríos: Bavarois y mousses.
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
7. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS.

1. Tartas. Montaje y composición.
2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
3. * Tarta alsaciana.
4. * Tartas de fruta.
5. * Tartas con crema de mantequilla.
6. * Tartas de yema.
7. * Tartas de nata.
8. * Tartas de trufa.
9. * Tarta de queso.
10. * Tarta de Santiago.
11. * Brazos de gitano.
12. * Tartas con base de hojaldre. (milhojas o bandas de frutas).
13. Tartas con base de semifrios o mousses.
14. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTELERÍA SALADA.

1. Clasificación de los diferentes grupos:
2. * Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches).
3. * De la pasta quebrada salada (Quichés y tartaletas).
4. * De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
5. Formulas y procesos de elaboración.
6. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

UNIDAD FORMATIVA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones

- básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
 3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
 5. Decoraciones de chocolate.
 6. Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:
 7. * Fundir la cobertura.
 8. * Atemperar la cobertura.
 9. * Medición de la temperatura durante el templado.
 10. * Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes.
 11. * Enfriamiento del chocolate.
 12. * Acondicionamiento.
 13. Posibles problemas y como evitarlos.
 14. Composición básica de las coberturas.
 15. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
 16. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
 17. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CAMELO Y FRUTAS.

1. Materias primas para la obtención del caramelo:
2. * Azúcar.
3. * Glucosa.
4. * Ácido tartárico.
5. * Gel de sílice y colorantes.
6. El azúcar: puntos y aplicaciones.
7. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
8. Cocción del azúcar.
9. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
10. Conservación y almacenamiento.
11. Decoraciones con frutas.
12. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
13. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
14. Posibles problemas y como evitarlos.
15. Conservación y almacenamiento.