

---

### **Curso: Preelaboración de productos básicos de pastelería. HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería**

**Horas: 90**

#### **Objetivos:**

Adquirir y/o actualizar conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de un obrador, dando a conocer las preelaboraciones básicas de los productos más significativos en este ámbito, y conociendo no solo dichas preelaboraciones sino también el vocabulario específico en este sector así como la forma de trabajar más adecuada. Especificar los procesos de preelaboración y operaciones previas necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como conocer las normas de correcta manipulación de los productos, respetando los procedimientos y normas internas de actuación ante cualquier elaboración. Definir cuáles son considerados productos básicos de pastelería y saber actuar ante su preelaboración. Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción. Reconocer los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración. Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones. Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas. Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo. Analizar el manejo y uso de herramientas fundamentales en pastelería-repostería que serán de máxima aplicación en el día a día.

#### **Dirigido a:**

A trabajadores y mandos de un obrador o pastelería así como a personal integrante del departamento de cocina de cualquier establecimiento interesados en adquirir conocimientos sobre preelaboraciones y operaciones previas a las tareas de elaboración de productos de pastelería-repostería.

#### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y eficacia en trabajos relacionados con el ámbito de la pastelería. Conocer los métodos de preelaboración adaptados a las nuevas tecnologías, pudiendo además desarrollar un vocabulario específico de la profesión. Saber llevar a cabo preelaboraciones de dicho ámbito conociendo las materias primas más indicadas para cada elaboración y el manejo y uso de herramientas específicas para ello. Conocer la maquinaria, herramientas y utensilios propios de la profesión, así como su mantenimiento específico y correcto sin peligro de contaminación.

#### **Otros datos:**

## FICHA TÉCNICA

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de atención y ejecución de preelaboraciones y tareas previas a las elaboraciones del ámbito de la pastelería, derivándose al trabajo en restauración.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre la preparación y el trabajo diario de un obrador o pastelería de restaurante.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos específicos relacionados con el mundo dulce, su maquinaria y las técnicas decorativas en torno a ellos.

El manual se complementa con recetas o fórmulas propias de cada elaboración con lo que se podrán poner en práctica los procedimientos y técnicas descritas.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Identificación y clasificación: generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar
- 1.3. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería
- 1.4. Mobiliario de uso común y específico en pastelería
- 1.5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de usos característicos
- 1.6. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas
- 1.7. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería
- 1.8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación. Control y mantenimiento característicos
- 1.9. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
- 1.10. Resumen

#### **2. Materias primas de uso común en pastelería**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Harina. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
- 2.3. Grasas. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
- 2.4. Huevos y ovoproductos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
- 2.5. Azúcar. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
- 2.6. Lácteos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
- 2.7. Otros productos de uso en pastelería
- 2.8. Resumen

#### **3. Preelaboración de materias primas**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración
- 3.3. Tratamientos característicos de las materias primas

## FICHA TÉCNICA

3.4. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos

3.5. Preelaboraciones más comunes

3.6. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

3.7. Resumen

### **4. Utilizaciones básicas de pastelería**

4.1. Introducción

4.2. Uso y manejo de la manga pastelera

4.3. Uso y manejo del cornet o cartucho

4.4. Uso, estirado y manejo con rodillo

4.5. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico

4.6. Resumen