ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

MÁSTER EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

TUR039
www.escuelaturismopirineos.com



Escuela asociada a:

e: CUM LAUDE

CECAP

DESTINATARIOS

El **Máster en Repostería y Pastelería** está pensado para todas aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos sobre el arte de la creación, preparación y decoración de postres. Con estos estudios, el alumno conocerá todos los procesos involucrados en la repostería y la pastelería, desde el tratamiento de los materiales y las técnicas básicas en esta disciplina hasta el emplatado y la presentación. A lo largo de esta formación, se profundizará en aspectos relevantes como la aplicación de las técnicas de frío, tanto en la preparación de masas como en elaboraciones complementarias. Por otro lado, el estudiante también adquirirá conocimientos sobre el control de consumos en empresas de restauración, la confección de cartas y el control de calidad. Además, se estudiarán las técnicas, herramientas y mecánicas de producción necesarias para la elaboración de helados y su decoración. En último lugar, el alumno también recibirá formación sobre manipulación de alimentos, limpieza de instalaciones y buenas prácticas ambientales, junto con conocimientos sobre la seguridad en el lugar de trabajo y la prevención de riesgos laborales.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

• **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
• **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.

DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.

IMPORTE

Importe Original: ~~960€~~

Importe Actual: 480€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1: CURSO EXPERTO EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

MÓDULO 1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
2. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
    - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
    - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
3. Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
    - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
    - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Características distintivas de los distintos tipos de masas.
2. Principales tipos de masa.
    - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
    - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
    - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
    - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
    - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
3. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
4. Formulaciones.
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS

1. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
2. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
3. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES

1. Principales tipos de cremas:
    - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
    - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
    - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
    - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
    - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
    - Formulación de las distintas elaboraciones.
    - Secuencia de operaciones.
    - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
    - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
    - Conservación y normas de higiene.
    - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
10. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
    - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
    - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
    - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
    - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

MÓDULO 2. OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos y formulas de restauración:
    - Pastelería tradicional.
    - Pastelería industrial.
    - Distribuidor de pastelería.
    - Establecimientos que venden productos de pastelería.
    - Otros establecimientos especializados.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS OFERTAS DE REPOSTERÍA

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
2. Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
3. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
5. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
6. Departamentos o unidades que intervienen.
7. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
8. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
9. Recepción y verificación de la entrega.
10. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
11. Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A REPOSTERÍA

1. Diferencia entre alimentación y nutrición.
2. Caracterización de los grupos de alimentos:
    - Harinas.
    - Grasas.
    - Lácteos y derivados.
    - Ovoproductos.
    - Frutas.
    - Chocolates y coberturas.
    - Frutos secos.
    - Azúcares y varios.
3. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
4. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
6. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Características peculiares.
3. Concepto de calidad por parte del cliente.
4. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
5. Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPCC)

6. Actividades de prevención y control de los insumos.

MÓDULO 3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
2. Preparación de latas y moldes.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS

1. Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
2. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre.
3. Tipos de hojaldre:
    - Hojaldre común.
    - Hojaldre invertido.
    - Hojaldre rápido.
    - Hojaldre mitad/mitad.
4. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS

1. Procesos de elaboración.
2. Principales elaboraciones con masas batidas:
3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
7. La pasta choux.
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
10. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.
14. Pastas de bravas y savarines.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS

1. Ingredientes y técnicas.
2. Procesos de elaboración.
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración de productos en pastelería/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.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres a base de frutas:
    - Macedonias o ensaladas de frutas.
    - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
    - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
3. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Plátano flambé y otros.
4. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
6. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
7. Principales postres a base de lácteos:
    - Arroz con leche y arroz emperatriz.
    - Flanes y pudding.
    - Natillas.
    - Crema catalana.
    - Soufflé de crema.
8. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
9. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
10. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

1. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres fritos o de sartén:
    - Torrijas.
    - Leche frita.
    - Crepes.
    - Tortitas americanas.
3. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
5. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
6. Principales tipos de semifríos:
    - Bavarois: de crema, frutas o licores.
    - Carlotas.
    - Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
    - Tartas con base de Mouse.
7. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
8. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
9. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

1. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
2. Principales Tartas:
    - Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
    - Tartas de Yema.
    - Tartas con base de nata:
        - Tarta de trufa.
        - Tarta San Marcos.
        - Tarta Selva Negra y otras.
    - Tarta de Queso.
    - Brazos de gitano.
    - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
3. Procedimientos de ejecución de las tartas.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad.
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Certificación de los sistemas de calidad.
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF1098 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Características de la maquinaria utilizada.
5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Principales materias primas:
    - Grasas.
    - Lácteos y derivados.
    - Ovoproductos.
    - Frutas.
    - Chocolates y coberturas.
    - Frutos secos.
    - Azúcares y varios.
2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
3. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
4. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
5. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Procesos de ejecución de fases.
2. Pasteurización.
3. Homogeneización.
4. Maduración.
5. Terminología básica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
    - Helados de crema.
    - Helados de fruta.
    - Sorbetes.
    - Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
    - Tartas heladas.
2. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
3. Fuentes de información y bibliografía.
4. Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos.
4. Teoría y valoración del color en heladería.
5. Contraste y armonía.
6. Sabor, color y sensaciones.
7. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad.
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Certificación de los sistemas de calidad.
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

MÓDULO 4. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos:
    - Conceptos
    - Causas
    - Factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos:
    - Físicas
    - Químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control critico (APPCC).
9. Guías de practicas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud:
    - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
    - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
    - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador:
    - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
    - Reglamento.
    - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
    - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
    - Gestos.
    - Heridas y su protección.
    - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
    - Importancia de las buenas practicas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
    - Tipos, clasificación.
    - Características principales de uso.
    - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
    - Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
    - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
    - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos:

- Manejo de residuos y desperdicios.
- Tipos de residuos generados.
- Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera.
- Vertidos líquidos.

3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía.
3. Ahorro y alternativas energéticas.
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo mas comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas especificas de seguridad.
3. Condiciones especificas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
4. Medidas de prevención y protección:
    - En instalaciones.
    - En utilización de maquinas, equipos y utensilios.
    - Equipamiento personal de seguridad.
    - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Situaciones de emergencia:
    - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
    - Incendios.
    - Escapes de gases.
    - Fugas de agua o inundaciones.
    - Planes de emergencia y evacuación.
    - Primeros auxilios.

PARTE 2. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
2. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
    - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
    - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
3. Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
    - Descripción, caracteristicas, tipologia, métodos y aplicaciones comunes.
    - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Características distintivas de los distintos tipos de masas.
2. Principales tipos de masa.
    - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
    - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
    - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
    - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
    - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
3. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
4. Formulaciones.
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS.

1. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
2. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
3. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES.

1. Principales tipos de cremas:
    - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
    - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
    - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
    - Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
2. Formulación de las distintas elaboraciones.
3. Secuencia de operaciones.
4. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
5. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

6. Conservación y normas de higiene.
7. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
    - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
    - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
    - Formulación de las distintas elaboraciones.
    - Secuencia de operaciones.
    - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
    - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
    - Conservación y normas de higiene.
    - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
10. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
    - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
    - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
    - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
    - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.