CURSO

ESPECIALISTA EN REPOSTERÍA

ESCUELA ORIGEN
INTERNATIONAL EDUCATION

ERG010
- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



CECAP

CUM LAUDE

ESPAÑA
NOTARIO

ESCUELA ORIGEN
INTERNATIONAL EDUCATION

DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Repostería** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la identificación y características de la harina, la identificación y características de las esencias y colorantes, las cremas, los rellenos y los almíbares, los merengues, confituras y mermeladas, la caracterización y clasificación de productos pasteleros-reposteros, las masas, las frutas, los helados, biscuits y sorbetes, los diferentes tipos de pan y la decoración y presentación de elaboraciones, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumnado encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él/ella mismo/a podrá corregir a través del solucionario adjunto.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H

MODALIDAD
ONLINE
*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1580 €~~
VALOR ACTUAL: 395 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**ESPECIALISTA EN REPOSTERÍA**", de la ESCUELA ORIGEN INTERNATIONAL EDUCATION, 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, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES

escuelaorigen.com

facebook.com/escuelaorigeninternationaleducation

@escuela_origen/

linkedin.com/company/escuela-origen

@Escuela_Origen

escuelaorigen.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREMAS, RELLENOS, Y ALMÍBARES

1. Características y clasificación de cremas y rellenos
2. Tipos y clasificación de almíbares o jarabes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS

1. Características y clasificación de merengues, confituras y mermeladas

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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, pasteleria en ejecución I
3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II
4. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución III

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS FERMENTADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas fermentadas
2. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución I
3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II
4. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución III
5. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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
3. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas III

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 15. SISTEMAS Y MÉTODOS DE 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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 PASTELERIA

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