

## Elaboraciones Básicas De Repostería Y Postres Elementales



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 40 h  
**Precio:** 280.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales. - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales. - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior. - Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### CONTENIDOS

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería Introducción Características de la maquinaria utilizada Batería, distintos moldes y sus características Utillaje y herramientas Resumen Materias primas Introducción Harina: distintas clases y usos Mantequilla y otras grasas Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate Distintos tipos de fruta y productos derivados Almendras y otros frutos secos Huevos y ovoproductos Gelatinas Especies Distintas clases de "mix" Productos de decoración Resumen Preparaciones básicas de repostería Introducción Materias primas empleadas en repostería Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial Resumen Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales Introducción Cocer al horno Freír en aceite Saltear en aceite y en mantequilla Hervir y cocer al vapor Otras técnicas de cocción Resumen Postres elementales Introducción Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería Resumen Regeneración de productos utilizados en repostería Introducción Regeneración: definición Clases de técnicas y procesos Identificación de equipos asociados Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados Realización de operaciones necesarias para la regeneración Postres y otros productos preparados. Distintas clases Resumen Presentación y decoración de postres elementales Introducción Técnicas a utilizar en función de la clase de postre Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración Importancia de la vajilla Resumen

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a

participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.