



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS Y BASES EN PASTELERÍA
INAF023PO**

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS Y BASES EN PASTELERÍA

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

2. Denominación: ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS Y BASES EN PASTELERÍA

3. Código: **INAF023PO**

4. Objetivo General: Elaborar los distintos tipos de masas, cremas y bases para la ejecución de los diversos productos de pastelería y repostería

5. Número de participantes:

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. Duración:

Horas totales: 40

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 40

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

"

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:
Obrador de Pastelería.

7.2 Equipamientos:

AULA TEÓRICA

Se contará con un aula adaptada a las necesidades del curso, que permitirá el trabajo en grupos. El aula contará con:

- Pizarras para escribir con rotulador o rotafolios.
- Cañón de proyección audiovisual

- Material de aula.
- Mesa y silla para el formador.
- Mesas y sillas para alumnos.
- Equipada con ordenadores y equipos informáticos adecuados para la realización de las actividades planificadas para la acción formativa.

OBRADOR PASTELERÍA:

Equipamiento:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Cocina con focos de calor y campana de extracción.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas y mobiliaria de trabajo de acero inoxidable.
- Equipos de envasado y embalaje
- Utillaje de pastelería y confitería
- Así como otros materiales y/o productos necesarios para la realización de las actividades prácticas que exige la especialidad.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE MASAS PARA LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- 1.1 Dosificación de los ingredientes para la elaboración de masas y pastas.
- 1.2 Tamizado, dosificación de ingredientes, mezclado, amasado, refinado, batido, emulsionado, laminado.
- 1.3 Operaciones complementarias: tostado, pelado, triturado y refinado de frutos secos y el fundido y atemperado de coberturas.

2. PIEZAS DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- 2.1 Preparar porciones de las masas y pastas confeccionadas.
- 2.2 El tiempo de reposo adecuado.
- 2.3 Operaciones previas al horneado
- 2.4 La forma y peso del producto
- 2.5 Enfriar los productos de pastelería-repostería resultados de la cocción.

3. OPERACIONES DE ACABADO DE LA MASAS PARA LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- 3.1 Cocción, fritura y escaldado.

4. ELABORACIÓN DE CREMAS

- 4.1. Crema de base: cremas con huevo, cremas batidas, cremas ligeras, cremas para rellenos salados, elaboración de cubiertas.

5. LAS BASES EN LA CONFITERÍA

- 5.1 Preparados a base de azúcar y frutas
- 5.2 Pastas de confitería.

6. PRODUCTOS ACABADOS

- 6.1 Acabados a base de petisú.
- 6.2 Acabado de masa quebrada.
- 6.3 Acabados de masa de hojaldre.
- 6.4 Acabados de masa fermentada.