



PASTELEROS

77031048

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

Pastelero i

Repostería. Emplazamiento y distintas áreas de trabajo.
Repostería básica
Masas de levadura
Bizcochos y masas bizcochadas.

Pastelero ii

Postres a base de frutas
Postres varios y postres al baño maria.
Decoración

2º PERIODO FORMATIVO

Pastelero iii

Pasteles y piezas pequeñas
Las tartas
Preparación salada
Equipo y menaje utilizado

Manipulador de alimentos

La manipulación de alimentos
Los microorganismos. Enfermedades de transmisión alimentaria
Manipulación de los alimentos en la cadena alimentaria
Medidas básicas en la manipulación de alimentos
sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc)

3º PERIODO FORMATIVO

El sector de la pastelería

Introducción



Definición de pastelería
Tipos de establecimientos
Productos que se venden en pastelería
El obrador de pastelería
Resumen

Las materias primas en pastelería

Introducción
Identificación de las materias primas para una correcta recepción
Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores
Resumen

Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

Introducción
Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones
Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas)
Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores)
Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes)
Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos)
Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo)
Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán)
Resumen

Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

Introducción
Regeneración. Definición
Identificación de los principales sistemas de regeneración
Clases de técnicas y procesos
Riesgos posibles en la ejecución
Aplicaciones
Resumen

Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería

Introducción
Sistemas de conservación
Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos
Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior
Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas
Resumen



Envasado de géneros de pastelería

Introducción

Envasado. Definición

Identificación de los principales equipos de envasado

Etiquetado de productos. Normativa y ejecución

Procesos y aplicaciones

Aplicación práctica sobre la recepción y envasado de productos

Resumen

Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería

Introducción

Conservación. Definición

Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes

Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación

Asociación de los sistemas de conservación con los distintos productos y equipos necesarios

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos

culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados

Resumen

Participación en la mejora de la calidad

Introducción

Concepto de calidad

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Aseguramiento de la calidad

Certificación de los sistemas de calidad

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Resumen

O 4º PERIODO FORMATIVO

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad



Resumen

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción

Concepto de alimento

Requisitos de los manipuladores de alimentos

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión

alimentaria Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

Manejo de residuos y desperdicios

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Etiquetado de alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Resumen

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

Medidas de seguridad y normas de almacenaje

Interpretación de las especificaciones

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Resumen

Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Uniformes de cocina: tipos

Prendas de protección: tipos, adecuación y

normativa Uniformes del personal de restaurante -

bar Resumen

Maquinaria y equipos básicos de pastelería

Introducción

Identificación y clasificación: generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar



Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería
Mobiliario de uso común y específico en pastelería
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de usos característicos
Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas
Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación. Control y mantenimiento característicos
Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
Resumen

Materias primas de uso común en pastelería

Introducción
Harina. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Grasas. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Huevos y ovoproductos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Azúcar. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Lácteos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Otros productos de uso en pastelería
Resumen

Preelaboración de materias primas

Introducción
Términos pasteleros relacionados con la preelaboración
Tratamientos característicos de las materias primas
Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos
Preelaboraciones más comunes
Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
Resumen

Utilizaciones básicas de pastelería

Introducción
Uso y manejo de la manga pastelera
Uso y manejo del cornet o cartucho
Uso, estirado y manejo con rodillo
Uso y manejo de herramientas y utillaje específico
Resumen

○ 5º PERIODO FORMATIVO



Masas y pastas de múltiples aplicaciones

Rellenos y cremas

Jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Pastas, mignardises y petit fours

Acabado y presentación de pastelería y repostería

Introducción

Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos

Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería

Esquemas, fases y riesgos en la ejecución

Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras

Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería

Resumen

Decoración de productos de repostería

Introducción

Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones

Tendencias en la presentación de elaboraciones

Decoraciones de chocolate

Posibles problemas y cómo evitarlos

Composición básica de las coberturas

Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos)

Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado

Conservación y almacenamiento

Resumen

Decoraciones con caramelo y frutas

Introducción

Materias primas para la obtención del caramelo

El azúcar: puntos y aplicaciones

Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo

Cocción del azúcar

Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas)

Conservación y almacenamiento del caramelo

Decoraciones con frutas

Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería

Utensilios para la talla y manipulación de frutas

Posibles problemas y cómo evitarlos

Conservación y almacenamiento de la fruta



Resumen

O 6º PERIODO FORMATIVO

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Resumen

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción

Concepto de alimento

Requisitos de los manipuladores de alimentos

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión

alimentaria Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

Manejo de residuos y desperdicios

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Etiquetado de alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Resumen

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

Medidas de seguridad y normas de almacenaje

Interpretación de las especificaciones

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos



Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Resumen

Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Uniformes de cocina: tipos

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa Uniformes del personal de restaurante - bar Resumen

Análisis del perfil profesional

Introducción

El perfil profesional

El contexto sociolaboral

Itinerarios formativos y profesionales

Resumen

La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo

Introducción

Canales de información del mercado laboral: INE, Observatorio de Empleo y portales de empleo

Agentes vinculados con la orientación formativa y laboral e intermediadores laborales: SPEE, servicios autonómicos de empleo, tutores de empleo, OPEA, gabinetes de orientación, ETT, empresas de selección, consulting, asesorías y agencias de desarrollo

Elaboración de una guía de recursos para el empleo y la formación

Técnicas de búsqueda de empleo

Canales de acceso a información. La web: portales, redes de contactos, otros

Procesos de selección

Resumen

Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente Introducción

Procesos y mecanismos de evaluación de la calidad formativa

Realización de propuestas de los docentes para la mejora para la acción formativa Centros de referencia nacional Perfeccionamiento y actualización técnico-pedagógica de los formadores: planes de perfeccionamiento técnico

Centros Integrados de Formación Profesional

Programas europeos e iniciativas comunitarias

Resumen