

The background features a teal color at the top and bottom, with light gray geometric shapes in the middle. The teal is a vibrant, medium-dark shade. The light gray shapes are composed of various triangles and polygons, some overlapping, creating a modern, abstract design.

Guía didáctica

HOTR0109. Operaciones básicas de pastelería

INTRODUCCIÓN

El objetivo general de este curso es el de preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Para lograr el objetivo, se capacitará al alumno en ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad **HOTR0109. Operaciones básicas de Pastelería** certificando el haber superado las distintas **Unidades de Competencia en él incluidas:**

- UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
- UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0109	Operaciones básicas de pastelería	330 horas
MF1333	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120
UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
UA1	Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal	8
UA2	Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	14
UA3	Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8
UF0817	Aprovisionamiento interno en pastelería	30
UA1	El sector de la pastelería	12
UA2	Las materias primas en pastelería	8
UA3	Aprovisionamiento de materias primas de pastelería	10
UF0818	Conservación en pastelería	60
UA1	Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común	12
UA2	Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería	12
UA3	Envasado de género de pastelería	8
UA4	Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería	16
UA5	Participación en la mejora de la calidad	12
MF1334	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	240
UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
UA1	Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal	8
UA2	Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	14
UA3	Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8

HOTR0109	Operaciones básicas de pastelería	330 horas
UF0819	Preelaboración de productos básicos de pastelería	90
UA1	Maquinaria y equipos básicos de pastelería	40
UA2	Materias primas de uso común en pastelería	20
UA3	Preelaboración de materias primas	15
UA4	Utilizaciones básicas de pastelería	15
UF0820	Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90
UA1	Masas y Pastas de múltiples aplicaciones	12
UA2	Rellenos y cremas	12
UA3	Jarabes, baños de cobertura y mermeladas	10
UA4	Pastas, mignardises y petit fours	10
UA5	Salsas y coulis	10
UA6	Sorbetes y helados	8
UA7	Postres en restauración	10
UA8	Tartas	10
UA9	Pastelería salada	8
UF0821	Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30
UA1	Acabado y presentación de pastelería	6
UA2	Decoración de productos de repostería	12
UA3	Decoraciones con caramelo y frutas	12