

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Explicar los procesos que se desarrollan en la ejecución de las diversas técnicas empleadas en la elaboración de productos de pastelería, que conducen a la mejora e innovación de los mismos. Analizar los cambios que se producen en las estructuras de los componentes de las materias primas, al ser sometidas a diferentes procesos de transformaciones para su posterior aplicación.

CONTENIDOS

1. Composición de las materias primas. 2. Las calidades de las materias primas. 3. Variedades y subproductos. 4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas. 5. Características de sabor, olor y color entre otras, de las diferentes materias primas. 6. Aplicaciones de un producto. 7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería. 8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. 9. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes. 10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

