



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos. Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería. Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

### CONTENIDOS

#### REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Introducción
2. Dedución y cálculo de las necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
3. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
4. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

5. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería
6. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados
7. Resumen

## OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Introducción
2. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería
3. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír
4. Técnicas básicas: encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera y cartucho o cornet
5. Resumen

## ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Introducción
2. Características distintivas de los distintos tipos de masas
3. Principales tipos de masa y su formulación
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
7. Resumen

## ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES

1. Introducción
2. Colectivos especiales en alimentación
3. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
4. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales

5. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
7. Resumen

## APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Introducción
2. Adaptación de las fórmulas y procesos. Congelación - descongelación de productos de pastelería y repostería. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
3. Refrigeración de productos de pastelería
4. Equipos específicos: composición y regulación
5. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)