

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1061_3 Procesos de repostería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de la restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la realización de decoraciones de procesos de repostería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PROCESOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos

y características

4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Definición, clasificación
2. - Las harinas:
3. - Harina fuerza
4. - Harina media
5. - Harina floja
6. - Los azúcares:
7. - Azúcar invertido
8. - Glucosa
9. - Destrosa
10. - Sorbitol
11. - Azúcar lustre
12. - Sacarosa
13. - Los lácteos:
14. - Leche
15. - Mantequilla
16. - Nata
17. - La sal
18. - El huevo
19. - El chocolate:
20. - Blanco
21. - Negro
22. - Con leche
23. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras
2. Preparación de latas y moldes
3. Manejo del rodillo
4. Manejo de espátula
5. Trabajos con manga pastelera
6. Trabajos con cartucho

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS

1. Definición del término masa
2. Fundamentos de la elaboración de masas
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos
5. Tipos de masas:
6. - Hojaldradas:
7. . Materias primas
8. . Proceso de elaboración
9. . Influencia de los distintos ingredientes
10. . Tipos de hojaldre: Hojaldre comun, hojaldre invertido, hojaldre rapido, hojaldre mitad/mitad
11. . Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana
12. - Batidas o esponjadas:
13. . Materias primas
14. . Proceso de elaboración
15. . Influencia de los distintos ingredientes
16. . Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados
17. . Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla

18. - Amasadas:
19. . Materias primas
20. . Proceso de elaboración
21. . Influencia de los distintos ingredientes
22. . Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas
23. - Escaldadas:
24. . Materias primas
25. . Proceso de elaboración
26. . Influencia de los distintos ingredientes
27. . Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos
28. - Azucaradas y pastas varias:
29. . Materias primas
30. . Proceso de elaboración
31. . Influencia de los distintos ingredientes
32. . Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros
33. - Masas fritas:
34. . Materias primas
35. . Proceso de elaboración
36. . Influencia de los distintos ingredientes
37. . Principales elaboraciones: churros, pestinos y bartolillos, flores y otros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

1. Principales tipos de cremas:
2. - Cremas con huevo:
3. - Crema pastelera
4. - Crema pastelera para hornear
5. - Yema
6. - De mantequilla
7. - Otras
8. - Cremas batidas:
9. - Crema de almendras
10. - Crema muselina

11. - Crema de moka
12. - Crema de trufa
13. - Nata montada
14. - Otras
15. - Cremas ligeras:
16. - Chantilly
17. - Fondant
18. - Otras
19. Fundamentos de la elaboración de cremas
20. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración
21. Secuencia de operaciones
22. Conservación
23. Utilización en los distintos productos de repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS

1. Cremas base para rellenos salados
2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados
3. Secuencia de operaciones. Realización
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
5. Conservación
6. Consistencia y características
7. Utilización en los distintos productos de repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos
3. Justificación y realización de posibles variaciones
4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración
5. Repostería a base de masas:

6. - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
7. - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos
8. - Principales tartas:
9. - Procesos de ejecución
10. Postres a base de semifrios y helados:
11. - Maquinarias y equipos básicos
12. - Clasificación
13. - Proceso de elaboración
14. - Principales materias primas de los helados:
15. - Grasas
16. - Lácteos y derivados
17. - Ovoproductos
18. - Frutas
19. - Chocolates y coberturas
20. - Frutos secos
21. - Azúcares y varios
22. - Procesos de elaboración en los helados
23. - Clasificación de los helados:
24. - Sorbetes
25. - Helados de frutas
26. - Helados crema
27. - Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control
28. - Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:
29. - Clasificación y descripción de los productos
30. - Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles
31. - Descripción de la elaboración más significativa
32. - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
33. - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas
34. - Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

1. Normas y combinaciones básicas
2. Control y valoración de resultados
3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas
6. Realización de motivos decorativos
7. Teoría y valoración del color en repostería:
8. - Contraste y armonía
9. - Sabor
10. - Color y sensaciones
11. El dibujo aplicado a la repostería:
12. - Instrumentos
13. - Útiles
14. - Materiales de uso más generalizado
15. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes
16. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones
17. Experimentación y evaluación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados

2. Normas y combinaciones básicas
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio
2. Realización de motivos decorativos
3. Teoría y valoración del color en heladería
4. Contraste y armonía
5. Sabor, color y sensaciones
6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUBIERTAS

1. Definición
2. Tipos:
 3. - Chocolate
 4. - Preparados a base de frutas y otras
 5. - Glaseados
 6. - Pasta de almendra
 7. - Pasta de azúcar
8. Ingredientes y formulación
9. Secuencia de operaciones
10. Consistencia y características
11. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
12. Conservación y normas de higiene
13. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

UNIDAD FORMATIVA 3. APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA

1. Clases y caracterización
2. Identificación de equipos asociados en la conservación
3. Equipos de almacenamiento
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión
6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
9. Equipos asociados para la regeneración
10. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
2. Aprovisionamiento interno

3. Formalización de documentación y realización de operaciones
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
5. - Normas de control



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es