



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1334_1 Preelaboración, Elaboración y Presentación en Pastelería

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PREELABORACION, ELABORACION Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. 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
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
3. Uniformes de pastelería: tipos
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
5. Uniformes del personal de restaurante-bar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto de alimento
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
11. Manejo de residuos y desperdicios
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación
2. Características principales de uso
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
4. Interpretación de las especificaciones
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

UNIDAD FORMATIVA 2. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar
2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
3. - Cámaras frigoríficas o generadores de frío
4. - Hornos
5. - Batidoras amasadora
6. - Laminadora
7. - Heladora
8. - Armario de fermentación
9. - Trituradora-refinadora
10. - Divisores de masas

11. - Inyector o dosificador
12. - Atemperadora de chocolate
13. - Freidora
14. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
15. - Pilas
16. - Mesas
17. - Carros
18. - Portalatas
19. - Tolvas o estanterías
20. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
 21. - Varilla
 22. - Barreno
 23. - Boquillas
 24. - Cazo eléctrico
 25. - Paleta
 26. - Juegos de cortar pastas
 27. - Cuchillos
 28. - Cucharillas
 29. - Chinos
 30. - Espátulas
 31. - Espuela
 32. - Hilador
 33. - Polvera o lustradera
 34. - Manga pastelera
 35. - Medidas de capacidad
 36. - Moldes varios:
 37. - Bavarois
 38. - Tarta
 39. - Flores
 40. - Magdalena
 41. - Pan de molde
 42. - Perfectos
 43. - Flan

44. - Plum-cake o savarin
45. - Pasapures
46. - Peso
47. - Pies de tarta
48. - Expositores de tartas y pasteles
49. - Placas de horno
50. - Ralladores
51. - Rodillos
52. - Tamiz
53. - Aros
54. - Lengüeta de goma
55. - Rebanadera
56. - Quemadores eléctricos
57. - Pesajarabes
58. - Termómetros
59. - Escarchaderas y rejillas
60. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería
61. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos
62. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
63. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
64. Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA

1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y

aplicaciones

4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
6. Otros productos de uso en pastelería:
 7. - Frutas frescas
 8. - Carne
 9. - Pescados
 10. - Verduras
 11. - Frutos secos
 12. - Aromas
 13. - Especias entre otros
14. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración
2. Tratamientos característicos de las materias primas
3. Preelaboraciones más usuales:
 4. - Merengue
 5. - Montado de nata y trufa
 6. - Gelatinas y glaseados
 7. - Puntos del azúcar
 8. - Pomado de mantequilla
 9. - Purés de frutas
10. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
11. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes
12. Técnicas y métodos establecidos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

1. Uso y manejo de la manga pastelera:
2. - Preparación
3. - Boquillas
4. - Carga de la manga y cerrado de la manga
5. Uso y manejo del cornet o cartucho:
6. - Confección de un cornet
7. - Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet
8. Uso, estirado y manejo con rodillo
9. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
10. - Espátula
11. - Acanalador
12. - Lengua
13. - Rebanadera
14. - Atemperadora de chocolate
15. - Cazo eléctrico
16. - Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)
3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre.
Principales elaboraciones de masas hojaldradas
4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas

5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
Principales elaboraciones
6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas
7. Refrigeración de productos de pastelería
8. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
3. - Cremas con base de huevo
4. - Cremas con nata
5. - Cremas con fruta
6. - Cremas con base de caramelo
7. - Trufas y pralines
8. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas
10. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS

1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias
2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas
3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas
4. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS

1. Formularios
2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias
3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas
4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours
5. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS

1. Formulario y variaciones
2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias
3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas
4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas
5. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS

1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea
2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración
3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes
5. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén
2. Semifríos: Bavarois y mousses
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas
7. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS

1. Tartas. Montaje y composición
2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
 3. - Tarta alsaciana
 4. - Tartas de fruta
 5. - Tartas con crema de mantequilla
 6. - Tartas de yema
 7. - Tartas de nata
 8. - Tartas de trufa
 9. - Tarta de queso
10. - Tarta de Santiago
11. - Brazos de gitano
12. - Tartas con base de hojaldre. (milhojas o bandas de frutas)
13. Tartas con base de semifríos o mousses
14. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTELERÍA SALADA

1. Clasificación de los diferentes grupos:
 2. - Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches)

3. - De la pasta quebrada salada (Quichés y tartaletas)
4. - De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas)
5. Formulas y procesos de elaboración
6. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)

UNIDAD FORMATIVA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos
2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras
5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
4. Tendencias en la presentación de elaboraciones
5. Decoraciones de chocolate
6. Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:
7. - Fundir la cobertura
8. - Atemperar la cobertura
9. - Medición de la temperatura durante el templado

10. - Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
11. - Enfriamiento del chocolate
12. - Acondicionamiento
13. Posibles problemas y como evitarlos
14. Composición básica de las coberturas
15. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos)
16. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado
17. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS

1. Materias primas para la obtención del caramelo:
 2. - Azúcar
 3. - Glucosa
 4. - Ácido tartárico
 5. - Gel de sílice y colorantes
6. El azúcar: puntos y aplicaciones
7. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo
8. Cocción del azúcar
9. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas)
10. Conservación y almacenamiento
11. Decoraciones con frutas
12. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería
13. Utensilios para la talla y manipulación de frutas
14. Posibles problemas y como evitarlos
15. Conservación y almacenamiento



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