



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1778\_3 Supervisión y Ejecución de Operaciones de Acabado y Presentación de Productos de Pastelería

---

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 en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

### CONTENIDOS

**MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERERÍA**

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock.
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. SUPERVISIÓN DE ELABORACIONES ESPECÍFICAS PARA EL ACABADO Y PRESENTACIÓN DE POSTRES

1. Fuentes de información y bibliografía.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones:
3. - Glaseados.
4. - Merengues.
5. - Pinturas de cobertura.
6. - Gelatinas.
7. - Almíbares y baños.
8. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
9. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
10. Justificación y realización de posibles variaciones.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN DE LA DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos:
4. - Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.
5. - Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.
6. - Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.
7. - Decoraciones con frutas: talla de frutas.
8. Teoría y valoración del color en pastelería.
9. Contraste y armonía.
10. Sabor, color y sensaciones.
11. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
12. Experimentación y evaluación de resultados.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE DECORACIONES DE PASTELERÍA.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.

6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: Definición.
11. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
14. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.



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)