

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## UF0821 Presentación y Decoración de Productos de Repostería y 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 presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)