



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1362 Realización de decoraciones de repostería y expositores

---

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 repostería y expositores.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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. - Utiles
14. - Materiales de uso mas 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



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)