

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0308_2 Acabado de Decoración de Productos de Pastelería y Confitería

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos de la pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el acabado y decorado de productos de pastelería y confitería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras

3. Selección, preparación y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANEJO DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA

1. Manejo, regulación y parámetros de control de:
2. - Rellenadoras
3. - Inyectoras de crema
4. - Dosificadoras
5. - Glaseadoras
6. - Bañadoras
7. - Flameadoras
8. - Atemperadoras de cobertura
9. - Serigrafiadoras
10. - Otras

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS ARTESANALES PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA

1. Manejo de mangas pasteleras, espátulas, cartuchos, aerógrafos, pala de quemar, soplete y otros
2. Técnicas artesanales de pintado con huevo, bañado o recubrimiento manual, nebulización y otras
3. Técnicas de trabajo con azúcar: Pastillaje, estirado, soplado y elaboración de elementos decorativos con caramelo
4. Técnicas de trabajo con chocolate y coberturas: fundido, atemperado manual, enfriamiento y recristalización, bañado, nebulización, elaboración de piezas decorativas como virutas, fideos, lazos y otras
5. Aplicación manual de rellenos y baños
6. Elementos decorativos habituales: Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en

polvo, granillo, palitos, láminas y otros, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, mermeladas confites, chocolate en virutas, escamas y otros

7. Formatos y/o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza
8. Tendencias actuales en decoración
9. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVACIÓN Y GUARDA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA: MÉTODOS, EQUIPOS, REGULACIÓN Y CONTROL

1. Métodos de conservación aplicados a productos de pastelería-confitería
2. Regulación y control de las condiciones de conservación
3. Traslado de productos. Sistemas y equipos
4. Equipos de conservación de productos: Abatidor de temperatura, túnel de congelación, cámara de congelación, cámara de refrigeración, vitrinas, y otros



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