



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0710\_2 Productos de Repostería

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

##### UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Eliminación de residuos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
2. Preparación de latas y moldes
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS

1. Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal
2. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre
3. Tipos de hojaldre:
4. - Hojaldre común
5. - Hojaldre invertido
6. - Hojaldre rápido
7. - Hojaldre mitad/mitad
8. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS

1. Procesos de elaboración
2. Principales elaboraciones con masas batidas:
3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla
5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros
7. La pasta choux
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras
10. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones
14. Pastas de bavas y savarines

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS

1. Ingredientes y técnicas
2. Procesos de elaboración
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE

## PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración de productos en pastelería/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

## UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
2. Principales postres a base de frutas:
3. - Macedonias o ensaladas de frutas
4. - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
5. - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros
6. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros
7. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas

8. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
9. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales
10. Principales postres a base de lácteos:
11. - Arroz con leche y arroz emperatriz
12. - Flanes y pudding
13. - Natillas
14. - Crema catalana
15. - Soufflé de crema
16. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé
17. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos
18. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

1. Postres fritos o de sarten. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
2. Principales postres fritos o de sarten:
3. - Torrijas
4. - Leche frita
5. - Crepes
6. - Tortitas americanas
7. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sarten
8. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
9. Semifrios. Descripción, aplicaciones y conservación
10. Principales tipos de semifrios:
11. - Bavarois: de crema, frutas o licores
12. - Carlotas
13. - Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba,

Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas

14. - Tartas con base de Mouse
15. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifrios
16. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifrios
17. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

1. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales
2. Principales Tartas:
3. - Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras
4. - Tartas de Yema
5. - Tartas con base de nata:
6. - Tarta de trufa
7. - Tarta San Marcos
8. - Tarta Selva Negra y otras
9. - Tarta de Queso
10. - Brazos de gitano
11. - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras
12. Procedimientos de ejecución de las tartas
13. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas
2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados

4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad
2. APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos)
3. Certificación de los sistemas de calidad
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

## UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Características de la maquinaria utilizada
5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Principales materias primas:
2. - Grasas
3. - Lácteos y derivados
4. - Ovoproductos

5. - Frutas
6. - Chocolates y coberturas
7. - Frutos secos
8. - Azúcares y varios
9. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
10. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales
11. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores
12. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Procesos de ejecución de fases
2. Pasteurización
3. Homogeneización
4. Maduración
5. Terminología básica

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
2. - Helados de crema
3. - Helados de fruta
4. - Sorbetes
5. - Biscuit, perfectos helados y soufflés helados
6. - Tartas heladas
7. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles
8. Fuentes de información y bibliografía
9. Justificación y realización de posibles variaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

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. Teoría y valoración del color en heladería
5. Contraste y armonía
6. Sabor, color y sensaciones
7. 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
8. Experimentación y evaluación de resultados

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)
3. Certificación de los sistemas de calidad
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos



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)