



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0069 Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales

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

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

OBJETIVOS

En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, 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 alimentaria. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para preparar elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería, distintos moldes y sus características
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Harina: distintas clases y usos
2. Mantequilla y otras grasas
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate
5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
6. Almendras y otros frutos secos
7. Huevos y ovoproductos
8. Gelatinas, especias, etc...
9. Distintas clases de “mix”
10. Productos de decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1. Asar al horno
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla

4. Hervir y cocer al vapor

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

1. Regeneración: Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre
2. Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios
3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
4. Importancia de la vajilla



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