



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1053 Elaboraciones Complementarias en Pastelería-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 realizar y/o controlar las operaciones de elaboraciones complementarias en pastelería-repostería.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a

desarrollar

2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES

1. Principales tipos de cremas:
2. - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
3. - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
4. - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras
5. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
6. Formulación de las distintas elaboraciones
7. Secuencia de operaciones
8. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema
9. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
10. Conservación y normas de higiene
11. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de

cada elaboración

6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
10. - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
11. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
12. - Formulación de las distintas elaboraciones
13. - Secuencia de operaciones
14. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
15. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
16. - Conservación y normas de higiene
17. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
18. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
19. - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
20. - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales
21. - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos
22. - Principales anomalías, causas y posibles correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería
4. Equipos específicos: composición y regulación
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones



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