



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1096 Elaboración y Presentación de Productos hechos a base de Masas y Pastas

---

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.

### CONTENIDOS

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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTERÍA 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, metodo 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



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)