



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1097 Elaboración y Presentación de Postres de Cocina

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 postres de cocina.

CONTENIDOS

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 sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
2. Principales postres fritos o de sartén:
3. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén

4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
5. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación
6. Principales tipos de semifríos:
7. Bavarois: de crema, frutas o licores
8. Carlotas
9. Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas
10. Tartas con base de Mouse
11. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos
12. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos
13. 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 Queso
7. Brazos de gitano
8. Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras
9. Procedimientos de ejecución de las tartas
10. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, 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



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