



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAF020PO PASTELERIA

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAF020PO PASTELERIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAF020PO PASTELERIA el alumno será capaz de Adquirir los conocimientos básicos para la realización de elaboraciones de pastelería, utilizando correctamente los procedimientos, técnicas y métodos adecuados.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA

1. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería
2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería
3. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas
4. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas
5. Elaboraciones de semifríos
6. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas
7. Proceso de elaboración de rellenos salados
8. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas

9. Preparación de coberturas de chocolate
10. Aplicación de técnicas de frío en pastelería
11. Productos de pastelería salada
12. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería - repostería
13. Contenidos prácticos: Elaboración de postres

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS DE PASTELERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

1. Las empresas de pastelería
2. Las ofertas de pastelería
3. Aprovisionamiento interno
4. Control de consumos y costes
5. Nutrición y dietética aplicada a pastelería
6. Grupos de alimentos en pastelería
7. Control de calidad en restauración

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCION AMBIENTAL

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
2. Limpieza de instalaciones y equipos
3. Incidencia ambiental de la actividad
4. Gestión del agua y de la energía
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos
6. Seguridad y situaciones de emergencia



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)