

Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería (UF1361)

Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería (UF1361)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería
1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
1.2. Ubicación y distribución.
1.3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
1.4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería
2.1. Definición, clasificación:
2.1.1. Las harinas:
2.1.1.1. Harina fuerza.
2.1.1.2. Harina media.
2.1.1.3. Harina floja.
2.1.2. Los azúcares:
2.1.2.1. Azúcar invertido.
2.1.2.2. Glucosa.
2.1.2.3. Destrosa.
2.1.2.4. Sorbitol.
2.1.2.5. Azúcar lustre.
2.1.2.6. Sacarosa.
2.1.3. Los lácteos:
2.1.3.1. Leche.
2.1.3.2. Mantequilla.
2.1.3.3. Nata.
2.1.4. La sal.
2.1.5. El huevo.

© icaformación2026

2.1.6. El chocolate:
2.1.6.1. Blanco.
2.1.6.2. Negro.
2.1.6.3. Con leche.
2.2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Operaciones y técnicas básicas en repostería
3.1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
3.2. Preparación de latas y moldes.
3.3. Manejo del rodillo.
3.4. Manejo de espátula.
3.5. Trabajos con manga pastelera.
3.6. Trabajos con cartucho.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Masas y pastas
4.1. Definición del término masa.
4.2. Fundamentos de la elaboración de masas.
4.3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4.4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
4.5. Tipos de masas:
4.5.1. Hojaldradas:
4.5.1.1. Materias primas.
4.5.1.2. Proceso de elaboración.
4.5.1.3. Influencia de los distintos ingredientes.
4.5.1.4. Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad.
4.5.1.5. Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, caña.
4.5.2. Batidas o esponjadas:
4.5.2.1. Materias primas.
4.5.2.2. Proceso de elaboración.
4.5.2.3. Influencia de los distintos ingredientes.
4.5.2.4. Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
4.5.2.5. Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
4.5.3. Amasadas:
4.5.3.1. Materias primas.
4.5.3.2. Proceso de elaboración.
4.5.3.3. Influencia de los distintos ingredientes.
4.5.3.4. Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sablé, tejas.
4.5.4. Escaldadas:
4.5.4.1. Materias primas.
4.5.4.2. Proceso de elaboración.
4.5.4.3. Influencia de los distintos ingredientes.
4.5.4.4. Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, buñuelos.

© icaformación2026

4.5.5. Azucaradas y pastas varias:
4.5.5.1. Materias primas
4.5.5.2. Proceso de elaboración.
4.5.5.3. Influencia de los distintos ingredientes.
4.5.5.4. Principales elaboraciones: pastas de té, diamantes, lenguas de gato, otros.
4.5.6. Masas fritas:
4.5.6.1. Materias primas.
4.5.6.2. Proceso de elaboración.
4.5.6.3. Influencia de los distintos ingredientes.
4.5.6.4. Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Cremas y relleno

5.1. Principales tipos de cremas:
5.1.1. Cremas con huevo:
5.1.1.1. Crema pastelera.
5.1.1.2. Crema pastelera para hornear.
5.1.1.3. Yema.
5.1.1.4. De mantequilla.
5.1.1.5. Otras.
5.1.2. Cremas batidas:
5.1.2.1. Crema de almendras.
5.1.2.2. Crema muselina.
5.1.2.3. Crema de moka.
5.1.2.4. Crema de trufa.
5.1.2.5. Nata montada.
5.1.2.6. Otras.
5.1.3. Cremas ligeras:
5.1.3.1. Chantilly.
5.1.3.2. Fondant.
5.1.3.3. Otras.
5.2. Fundamentos de la elaboración de cremas.
5.3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
5.4. Secuencia de operaciones.
5.5. Conservación.
5.6. Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Rellenos salados

6.1. Cremas base para rellenos salados.
6.2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
6.3. Secuencia de operaciones. Realización.
6.4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6.5. Conservación.
6.6. Consistencia y características.

© icaformación2026

6.7. Utilización en los distintos productos de repostería.
UNIDAD DIDÁCTICA 7. Postres de cocina
7.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
7.2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.
7.3. Justificación y realización de posibles variaciones.
7.4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
7.5. Repostería a base de masas:
7.5.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
7.5.2. Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
7.5.3. Principales tartas:
7.5.3.1. Procesos de ejecución.
7.6. Postres a base de semifríos y helados:
7.6.1. Maquinarias y equipos básicos.
7.6.2. Clasificación.
7.6.3. Proceso de elaboración.
7.6.4. Principales materias primas de los helados:
7.6.4.1. Grasas.
7.6.4.2. Lácteos y derivados.
7.6.4.3. Ovoproductos.
7.6.4.4. Frutas.
7.6.4.5. Chocolates y coberturas.
7.6.4.6. Frutos secos.
7.6.4.7. Azúcares y varios.
7.6.5. Procesos de elaboración en los helados.
7.6.6. Clasificación de los helados:
7.6.6.1. Sorbetes.
7.6.6.2. Helados de frutas.
7.6.6.3. Helados crema.
7.6.7. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
7.6.8. Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:
7.6.8.1. Clasificación y descripción de los productos.
7.6.8.2. Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
7.6.8.3. Descripción de la elaboración más significativa.
7.6.8.4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
7.6.8.5. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
7.6.9. Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

© icaformación2026

© icaformación2026