

Realización de decoraciones de repostería y expositores (UF1362)

Realización de decoraciones de repostería y expositores (UF1362)

Duración: 40 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. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería
1.1. Normas y combinaciones básicas.
1.2. Control y valoración de resultados.
1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
1.6. Realización de motivos decorativos.
1.7. Teoría y valoración del color en repostería:
1.7.1. Contraste y armonía.
1.7.2. Sabor.
1.7.3. Color y sensaciones.
1.8. El dibujo aplicado a la repostería:
1.8.1. Instrumentos.
1.8.2. Útiles.
1.8.3. Materiales de uso más generalizado.
1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
1.11. Experimentación y evaluación de resultados.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería
2.1. Decoración y presentación de postres emplatados.
2.2. Normas y combinaciones básicas.
2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

© icaformación2026

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Decoración y exposición de helados
3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
3.2. Realización de motivos decorativos.
3.3. Teoría y valoración del color en heladería.
3.4. Contraste y armonía.
3.5. Sabor, color y sensaciones.
3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Cubiertas
4.1. Definición.
4.2. Tipos:
4.2.1. Chocolate.
4.2.2. Preparados a base de frutas y otras.
4.2.3. Glaseados.
4.2.4. Pasta de almendra.
4.2.5. Pasta de azúcar.
4.3. Ingredientes y formulación.
4.4. Secuencia de operaciones.
4.5. Consistencia y características.
4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
4.7. Conservación y normas de higiene.
4.8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

© icaformación2026