

# Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Cocina

## Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Cocina

**Duración:** 40 horas

**Precio:** 220 euros.

**Modalidad:** A distancia

### Objetivos:

Adquirir y/o actualizar conocimientos en pastelería y repostería para desempeñar el trabajo necesario en un obrador o restaurante.

### 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:

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

Características de la maquinaria utilizada.

Batería, distintos moldes y sus características.

Utillaje y herramientas.

Materias primas

Harina: distintas clases y usos. Mantequilla y otras grasas.

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.

Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).

Almendras y otros frutos secos.

Huevos y ovoproductos.


© icaformación2026

Gelatinas, especias…

Distintas clases de “mix”.

Productos de decoración.

Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería

Materias primas empleadas en repostería.

Principales preparaciones básicas.

Composición y elaboración.

Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.

Utilización.

Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras, composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales

Baño maría.

Flambear.

Asado a la parrilla**.**

Asar al horno.

Freír en aceite.



© icaformación2026

Saltear en aceite y en mantequilla.

Hervir y cocer al vapor.

Postres elementales

Importancia del postre en la comida.

Distintas clasificaciones.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

Regeneración de productos utilizados en repostería

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

Postres y otros productos preparados.

Distintas clases.


© icaformación2026

Presentación y decoración de postres elementales

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios.

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración. Importancia de la vajilla.



© icaformación2026