



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## *Productos de Repostería*

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

## Productos de Repostería

**duración total:** 180 horas

**horas teleformación:** 90 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### descripción

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 productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y productos de heladería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos elaborados a base de masas y pastas, postres de cocina y helados de acuerdo con su definición, estado o tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina y helados, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0710\_2 Productos de Repostería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1097 Elaboración y Presentación de Postres de Cocina'
- Manual teórico 'UF1098 Elaboración y Presentación de Helado'
- Manual teórico 'UF1096 Elaboración y Presentación de Productos hechos a base de Masas y Pastas'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



### *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

### *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

### *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

### *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo**

## **MÓDULO 1. PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Eliminación de residuos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.**

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
2. Preparación de latas y moldes.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS.**

1. Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
2. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldrado.
3. Tipos de hojaldrado:
  - 1.\* Hojaldrado común.
  - 2.\* Hojaldrado invertido.
  - 3.\* Hojaldrado rápido.
  - 4.\* Hojaldrado mitad/mitad.
4. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, millojas y otras.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS.**

1. Procesos de elaboración.
2. Principales elaboraciones con masas batidas:
3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
7. La pasta choux.
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocado de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
10. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecado polvorones.
14. Pastas de bavas y savarines.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS.**

1. Ingredientes y técnicas.
2. Procesos de elaboración.
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

1. Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la

elaboración.

3.Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA**

### **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:

1.- Macedonias o ensaladas de frutas.

2.- Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.

3.- Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.

3.Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.

4.Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

5.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6.Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

7.Principales postres a base de lácteos:

1.- Arroz con leche y arroz emperatriz.

2.- Flanes y pudding.

3.- Natillas.

4.- Crema catalana.

5.- Soufflé de crema.

8.Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.

9.Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

10.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRIOS.**

1.Postres fritos o de sarten. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

2.Principales postres fritos o de sarten:

1.\* Torrijas.

2.\* Leche frita.

3.\* Crepes.

4.\* Tortitas americanas.

3.Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sarten.

4.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

5.Semifrios. Descripción, aplicaciones y conservación.

6.Principales tipos de semifrios:

1.- Bavaois: de crema, frutas o licores.

2.- Carlotas.

3.- Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda Mouse de frutas.

4.- Tartas con base de Mouse.

7.Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifrios.

8.Procedimientos de ejecución para la obtención de semifrios.

9.Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaría, 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:
  - 1.- Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
  - 2.- Tartas de Yema.
  - 3.- Tartas con base de nata:
    - 1.\* Tarta de trufa.
    - 2.\* Tarta San Marcos.
    - 3.\* Tarta Selva Negra y otras.
  - 4.- Tarta de Queso.
  - 5.- Brazos de gitano.
  - 6.- Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
- 3.Procedimientos de ejecución de las tartas.
- 4.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, 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.

#### **UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.**

- 1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2.Ubicación y distribución.
- 3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 4.Características de la maquinaria utilizada.
- 5.Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.**

- 1.Principales materias primas:
  - 1.\* Grasas.
  - 2.\* Lácteos y derivados.
  - 3.\* Ovoproductos.
  - 4.\* Frutas.
  - 5.\* Chocolates y coberturas.
  - 6.\* Frutos secos.
  - 7.\* Azúcares y varios.
- 2.Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- 3.Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
- 4.Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
- 5.Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

### **PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.**

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.**

1. Procesos de ejecución de fases.
2. Pasteurización.
3. Homogeneización.
4. Maduración.
5. Terminología básica.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS.**

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
  - 1.- Helados de crema.
  - 2.- Helados de fruta.
  - 3.- Sorbetes.
  - 4.- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
  - 5.- Tartas heladas.
2. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
3. Fuentes de información y bibliografía.
4. Justificación y realización de posibles variaciones.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS.**

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos.
4. Teoría y valoración del color en heladería.
5. Contraste y armonía.
6. Sabor, color y sensaciones.
7. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
8. Experimentación y evaluación de resultados.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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.