

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.  
HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería**

**Horas: 30**

### **Objetivos:**

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración. Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

### **Dirigido a:**

A todos aquellos interesados en adquirir conocimientos sobre los métodos y técnicas del tratamiento final y presentación de las elaboraciones de pastelería y repostería.

### **Capacita para:**

Para reconocer y diferenciar los elementos que intervienen en el proceso de decoración de productos de pastelería, sus usos, aplicaciones y modos correctos de proceder.

### **Otros datos:**

- Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base sobre los procesos de decoración de pastelería.
- En este curso se citan las diferentes materias primas y materiales que intervienen en estos procesos para su familiarización.
- A lo largo de la acción formativa encontrará la definición de términos específicos relacionados con el sector de la decoración de pastelería, así como diferentes recursos didácticos que ayudan a la comprensión y familiarización con las labores y materias primas del sector.
- El curso incluye fotografías para facilitar el conocimiento y familiarización con los diferentes elementos que intervienen en los diversos procesos y materias primas.
- De igual forma, presenta distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y ser así de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Acabado y presentación de pastelería y repostería**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos
- 1.3. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería

## FICHA TÉCNICA

- 1.4. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución
- 1.5. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras
- 1.6. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería
- 1.7. Resumen

### **2. Decoración de productos de repostería**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas.
- 2.3. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración
- 2.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
- 2.5. Tendencias en la presentación de elaboraciones
- 2.6. Decoraciones de chocolate
- 2.7. Posibles problemas y cómo evitarlos
- 2.8. Composición básica de las coberturas
- 2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos)
- 2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado
- 2.11. Conservación y almacenamiento
- 2.12. Resumen

### **3. Decoraciones con caramelo y frutas**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Materias primas para la obtención del caramelo
- 3.3. El azúcar: puntos y aplicaciones
- 3.4. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo
- 3.5. Cocción del azúcar
- 3.6. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas)
- 3.7. Conservación y almacenamiento del caramelo
- 3.8. Decoraciones con frutas
- 3.9. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería
- 3.10. Utensilios para la talla y manipulación de frutas
- 3.11. Posibles problemas y cómo evitarlos
- 3.12. Conservación y almacenamiento de la fruta
- 3.13. Resumen