ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Repostería de Restaurante: Postres al Plato, Técnicas Actuales y Presentación

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este Curso de Formación Permanente en Repostería de Restaurante y domina el arte de crear postres al plato que cautiven tanto al paladar como a la vista. En ICUFOR te ofrecemos una formación diseñada para profesionales que buscan elevar su perfil en el competitivo mundo de la alta restauración, donde el postre se ha convertido en una disciplina creativa fundamental que define la identidad gastronómica de cualquier establecimiento.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos de la repostería profesional, dominando materias primas, técnicas base y elaboraciones esenciales. Explorarás las técnicas de vanguardia más demandadas: gelificación con hidrocoloides, esferificación, criogenia con nitrógeno líquido y procesos fermentativos que aportan complejidad aromática.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la repostería de restaurante identificando las materias primas clave, su función tecnológica y las técnicas base aplicadas al postre al plato.

Aplicar técnicas de vanguardia —gelificación, esferificación, criogenia, deshidratación y fermentación— distinguiendo sus protocolos, variables de control y posibilidades creativas en el postre contemporáneo.

Dominar las técnicas profesionales de emplatado y acabado utilizando herramientas especializadas, elementos decorativos comestibles y una secuencia cronometrada de pase.

Gestionar la organización del obrador y la dinámica de servicio coordinando la mise en place, la adaptación a requerimientos dietéticos especiales y la comunicación con sala.

Dominar las elaboraciones esenciales de la repostería clásica —masas, cremas, merengues, mousses y salsas— diferenciando sus principios de aireación, emulsión y estabilización.

Diseñar postres al plato compositivamente equilibrados integrando principios de armonía gustativa, contraste textural, temperatura y composición visual.

Elaborar cartas de postres estratégicas incorporando criterios de estacionalidad, identidad gastronómica, análisis de costes y coherencia con la categoría del establecimiento.

Identificar las tendencias emergentes en repostería de restaurante analizando las corrientes internacionales y su aplicabilidad al contexto profesional actual.

Temario

01 Fundamentos de la repostería de restaurante: ingredientes clave, técnicas base y elaboraciones esenciales

1.1. La repostería de restaurante en el contexto gastronómico actual: evolución histórica y singularidades frente a la pastelería de obrador
1.2. Materias primas fundamentales y su función tecnológica en las elaboraciones de pastelería
1.3. Técnicas base de la repostería clásica aplicadas al postre al plato
1.4. Principios de equilibrio gustativo, textural y térmico en la concepción integral de un postre
1.5. Seguridad alimentaria, trazabilidad e higiene específica en el obrador de pastelería de restaurante

Temario

02 Técnicas actuales y de vanguardia aplicadas a la repostería de restaurante

2.1. Marco conceptual de la repostería de vanguardia: orígenes, influencias de la cocina tecnoemocional y corrientes contemporáneas
2.2. Gelificación y texturización mediante hidrocoloides y agentes de última generación
2.3. Esferificación y encapsulación aplicadas a la creación de componentes de postre
2.4. Técnicas de frío extremo y criogenia en la elaboración de postres de restaurante
2.5. Deshidratación, liofilización y concentración de sabores como recursos técnicos y creativos
2.6. Fermentaciones, infusiones y maceraciones como herramientas de desarrollo y complejidad de sabor
2.7. Espumas, aires y sifón: técnicas de aireación avanzada y sus posibilidades en la repostería actual
2.8. Integración del universo salado en el postre contemporáneo: umami, especias, hierbas aromáticas y vegetales

Temario

03 Diseño, composición visual y técnicas de emplatado profesional del postre al plato

3.1. El postre al plato como disciplina creativa: concepto, filosofía y referentes de la alta restauración contemporánea
3.2. Principios de composición visual y diseño gráfico aplicados al emplatado de postres
3.3. Selección y uso del soporte: vajilla, cristalería, pizarras y elementos no convencionales de presentación
3.4. Técnicas profesionales de emplatado y acabado para postres de restaurante
3.5. Elementos decorativos comestibles y guarniciones de contraste en el postre al plato
3.6. La temperatura como variable esencial en el diseño y el servicio del postre al plato

04 Gestión de la carta de postres, dinámica de servicio y tendencias profesionales en repostería de restaurante

4.1. Diseño estratégico de la carta de postres en coherencia con la identidad gastronómica del restaurante
4.2. Análisis de costes, escandallos y rentabilidad aplicados a la partida de pastelería
4.3. Organización del obrador, coordinación con sala y gestión del servicio de postres
4.4. Tendencias emergentes y prospectiva en la repostería de restaurante a nivel internacional

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

