Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 20.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1363

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

####

1.1. Clases y caracterización.

####

1.2. Identificación de equipos asociados en la conservación:

####

1.3. Equipos de almacenamiento.

####

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

####

1.5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.

####

1.6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.

####

1.7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

####

1.8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.

####

1.9. Equipos asociados para la regeneración.

####

1.10. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

####

2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

####

2.2. Aprovisionamiento interno:

####

2.3. Formalización de documentación y realización de operaciones.

####

2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

####

2.5. Normas de control.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.