

Aprovisionamiento interno en pastelería



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 15.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CÓDIGO

UF0817

CONTENIDOS

1. El sector de la pastelería

####

1.1. Definición de Pastelería.

####

1.2. Tipos de establecimientos:

####

1.2.1. Pastelería tradicional

####

1.2.2. Pastelería industrial

####

1.2.3. Distribuidor de pastelería

####

1.2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería

####

1.2.5. Otros establecimientos especializados.

####

1.3. Productos que se venden en una pastelería:

####

1.3.1. Productos de confitería

####

1.3.2. Productos de bollería y masas fritas

####

1.3.3. Productos de pastelería y repostería

####

1.3.4. Helados

####

1.3.5. Tartas

####

1.3.6. Confituras

####

1.3.7. Mermeladas

####

1.3.8. Jaleas

####

1.3.9. Gelatinas

####

1.3.10. Pastas

####

1.3.11. Frutas en almíbar

####

1.3.12. Frutas confitadas

####

1.3.13. Salsas

####

1.3.14. Cremas de frutas

####

1.3.15. Productos

####

1.3.16. Panes especiales

####

1.3.17. Pastas saladas de diferentes tipos

####

1.3.18. Embutidos

####

1.3.19. Chacinas y quesos

####

1.3.20. Vinos y licores.

####

1.4. El obrador de pastelería:

####

1.4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.

####

1.4.2. Instalaciones del obrador de pastelería.

####

1.4.3. Organigrama laboral de pastelería.

####

1.4.4. Planificación y órdenes de trabajo de un obrador.

####

1.4.5. Maquinaria y equipos básicos que lo componen:

####

1.4.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

####

1.4.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

####

1.4.8. Control y mantenimiento característicos.

####

2. Las materias primas en pastelería.

####

2.1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción:

####

2.1.1. Harinas

####

2.1.2. Grasas

####

2.1.3. Lácteos y derivados

####

2.1.4. Ovoproductos

####

2.1.5. Frutas

####

2.1.6. Chocolates y coberturas

####

2.1.7. Frutos secos

####

2.1.8. Azúcares y varios.

####

2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

####

2.3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

####

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

####

3.1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.

####

3.2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).

####

3.3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).

####

3.4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).

####

3.5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).

####

3.6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).

####

3.7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).

####

3.8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

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.