Conservación en pastelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0818

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

####

1.1. Regeneración: Definición.

####

1.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

####

1.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

####

1.2.2. Horneado de panes o bollería precocida

####

1.2.3. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

####

1.3. Clases de técnicas y procesos.

####

1.4. Riesgos en la ejecución.

####

1.5. Aplicaciones

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

####

2.1. Sistemas de conservación.

####

2.2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.

####

2.3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.

####

2.4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

####

2.5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Envasado de géneros de pastelería.

####

3.1. Envasado: Definición.

####

3.2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.

####

3.3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

####

3.4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.

####

4.1. Conservación: Definición.

####

4.2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.

####

4.3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:

####

4.3.1. Conservación por frío positivo y/o negativo

####

4.3.2. Deshidratación

####

4.3.3. Liofilización

####

4.3.4. Confitado

####

4.3.5. Compotas

####

4.3.6. Esterilización

####

4.3.7. Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.

####

4.4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

####

4.5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

####

4.6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Participación en la mejora de la calidad.

####

5.1. Concepto de calidad

####

5.2. APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

####

5.3. Aseguramiento de la calidad.

####

5.4. Certificación de los sistemas de calidad.

####

5.5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

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.