Diseño de ofertas de pastelería

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1743

CONTENIDOS

1. Procesos y técnicas aplicadas a las materias primas en la elaboración de productos de pastelería.

####

1.1. Composición de las materias primas.

####

1.2. Las calidades de las materias primas.

####

1.3. Variedades y subproductos.

####

1.4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.

####

1.5. Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.

####

1.6. Aplicaciones de un producto:

####

1.6.1. Dosificación

####

1.6.2. Utilización

####

1.6.3. Propiedades.

####

1.6.4. Productos donde se aplica.

####

1.6.5. Elaboraciones.

####

1.7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.

####

1.8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.

####

1.9. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.

####

1.10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

####

2. Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

####

2.1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:

####

2.1.1. Colorantes.

####

2.1.2. Conservantes.

####

2.1.3. Antioxidantes.

####

2.1.4. Estabilizantes.

####

2.1.5. Emulgentes.

####

2.1.6. Sustancias espesantes.

####

2.1.7. Sustancias gelificantes.

####

2.1.8. Agentes aromáticos.

####

2.1.9. Potenciadores de sabor.

####

2.1.10. Edulcorantes artificiales.

####

2.1.11. Antiaglutinantes.

####

2.1.12. Antiapelmazantes.

####

2.1.13. Reguladores de PH.

####

2.1.14. Antiespumantes.

####

2.1.15. Humectantes.

####

2.1.16. Gasificantes.

####

2.2. Características de los aditivos.

####

2.3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.

####

2.4. Condiciones de conservación y utilización.

####

3. Composición de la oferta de pastelería.

####

3.1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.

####

3.2. Atributos que definen la oferta de pastelería:

####

3.2.1. Situación del local.

####

3.2.2. Oferta y variedad de productos de pastelería.

####

3.2.3. Precios.

####

3.2.4. Identidad corporativa.

####

3.2.5. Ambiente.

####

3.2.6. Servicio.

####

3.2.7. Calidad.

####

3.2.8. Garantía.

####

3.2.9. Estilo de gestión.

####

3.2.10. Valor para el cliente.

####

3.3. Elementos de las ofertas.

####

3.3.1. El cliente.

####

3.3.2. El soporte físico.

####

3.3.3. El personal en contacto.

####

3.4. Variables de la oferta de pastelería.

####

3.4.1. Pasteles y tartas

####

3.4.2. Productos de confitería

####

3.4.3. Helados y Sorbetes

####

3.4.4. Repostería

####

3.5. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.

####

3.6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.

####

3.6.1. Dietético.

####

3.6.2. Económico.

####

3.6.3. Punto de vista de la organización.

####

3.6.4. Aspecto gastronómico.

####

3.6.5. Estético.

####

3.7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.

####

3.8. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.

####

3.9. Estrategias competitivas genéricas.

####

3.9.1. Liderazgo en costes.

####

3.9.2. Diferenciación.

####

3.10. Enfoque o segmentación.

####

4. Nutrición y dietética.

####

4.1. Dietética. Concepto y finalidad.

####

4.2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.

####

4.3. Metabolismo.

####

4.4. Dietas y estilos de vida.

####

4.5. Concepto de alimentos y alimentación.

####

4.6. Grupos de alimentos.

####

4.7. Pirámide de los alimentos.

####

4.8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.

####

4.9. Concepto de nutrición.

####

4.10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.

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.