Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matriculame

CÓDIGO

MF1778_3

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

####

1.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.

####

1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.

####

1.3. Formalización de documentación:

####

1.3.1. Vale de pedidos

####

1.3.2. Parte de consumos diarios

####

1.3.3. Inventario o control de existencias en stock.

####

1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres

####

2.1. Fuentes de información y bibliografía.

####

2.2. Clasificación, descripción y aplicaciones:

####

2.2.1. Glaseados.

####

2.2.2. Merengues.

####

2.2.3. Pinturas de cobertura.

####

2.2.4. Gelatinas.

####

2.2.5. Almíbares y baños.

####

2.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

####

2.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

####

2.5. Justificación y realización de posibles variaciones.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería

####

3.1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

####

3.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

####

3.3. Realización de motivos decorativos:

####

3.3.1. Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.

####

3.3.2. Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.

####

3.3.3. Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.

####

3.3.4. Decoraciones con frutas: talla de frutas.

####

3.4. Teoría y valoración del color en pastelería.

####

3.5. Contraste y armonía.

####

3.6. Sabor, color y sensaciones.

####

3.7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

####

3.8. Experimentación y evaluación de resultados.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.

####

4.1. Regeneración: Definición.

####

4.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

####

4.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

####

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

####

4.3. Clases de técnicas y procesos.

####

4.4. Riesgos en la ejecución.

####

4.5. Aplicaciones.

####

4.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.

####

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

####

4.8. Envasado: Definición.

####

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

####

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

####

4.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

####

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

####

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

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.