

Curso: Conservación en pastelería

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

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 APYPC (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