



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

Sku: MF1778_3_V2

Horas: 50

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería, En concreto el alumno será capaz de: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados, Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería aplicando las técnicas inherentes a cada proceso, Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración, Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración presentación y conservación de todo tipo de productos de pastelería controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

CONTENIDOS

Tema 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 1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros Tema 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 2.3. 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 Tema 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 3.4. 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 Tema 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 4.3. 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