



Conservación en pastelería

Sku: UF0818_V2

Horas: 60

OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos técnicas básicas y operar equipos para la regeneración envasado almacenamiento y conservación de géneros crudos que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias, Aplicar métodos sencillos técnicas básicas y operar equipos para la regeneración envasado almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común,

CONTENIDOS

Tema 1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

- 1.1 Regeneración: Definición.
- 1.2 Identificación de los principales sistemas de regeneración.
- 1.3 Clases de técnicas y procesos.
- 1.4 Riesgos en la ejecución.
- 1.5 Aplicaciones.

Tema 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.

Tema 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.

Tema 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.

4.4 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.

Tema 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.