Conservación en Pastelería (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/conservacion-en-pasteleria-uf0818/

Objetivo

Con el Curso de **Conservación en pastelería** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. 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.

UD2. 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.

UD3. 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.

UD4. 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.

UD5. Participación en la mejora de la calidad

5.1 Concepto de calidad.

5.2 APYPCC (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.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 5