

Aplicación De Los Métodos De Conservación Y Regeneración De Los Preparados De Repostería

Horas

40

Acerca de este curso

Cod: UF1363_V2

Tema 1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

1.1 Clases y caracterización.

1.2 Identificación de equipos asociados en la conservación

1.3 Equipos de almacenamiento.

1.4 Etapas de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.

1.5 Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.

1.6 Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.

1.7 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

1.8 Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.

1.9 Equipos asociados para la regeneración.

1.10 Identificación manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

Tema 2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de géneros preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno.

2.3 Formalización de documentación y realización de operaciones.

2.4 Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros preelaboraciones y elaboraciones básicas.

2.5 Normas de control.

¿Qué aprenderás?

- Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.
- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de

producción determinados.

- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional de autor y creativa controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.