

Aprovisionamiento interno en pastelería

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: UF0817_V2

Tema 1. El sector de la pastelería

- 1.1 Definición de pastelería.
- 1.2 Tipos de establecimientos.
- 1.3 Productos que se venden en una pastelería.
- 1.4 El obrador de pastelería.

Tema 2. Las materias primas en pastelería

- 2.1 Identificación de las materias primas para una correcta recepción.
- 2.2 Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- 2.3 Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes cámaras de frío o congeladores.

Tema 3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- 3.1 Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos documentación (albaranes) y aplicaciones.
- 3.2 Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- 3.3 Transportes utilizados (isotermos frigoríficos congeladores).
- 3.4 Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas bolsas y embalajes).
- 3.5 Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- 3.6 Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- 3.7 Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
- 3.8 Necesidades básicas de regeneración y conservación según la naturaleza del producto o materia prima.

¿Qué aprenderás?

- Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería describiendo las principales variedades y cualidades.
- Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.