

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

Código del curso: UF1363

Horas: 40

Descripción del curso:

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.