

Diseño de ofertas de pastelería

Código del curso: UF1743

Horas: 40

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: UF1743_V2

Tema 1. Procesos y técnicas aplicadas a las materias primas en la elaboración de productos de pastelería.

- 1.1. Composición de las materias primas.
- 1.2. Las calidades de las materias primas.
- 1.3. Variedades y subproductos.
- 1.4. Estacionalidad de las materias primas percederas tales como frutas y hortalizas.
- 1.5. Características de sabor olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
- 1.6. Aplicaciones de un producto:
- 1.7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
- 1.8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir mezclar amasar incorporar tamizar entre otros.
- 1.9. Descripciones caracterizaciones métodos y aplicaciones más comunes.
- 1.10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

Tema 2. Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

- 2.1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
- 2.2. Características de los aditivos.
- 2.3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
- 2.4. Condiciones de conservación y utilización.

Tema 3. Composición de la oferta de pastelería.

- 3.1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
- 3.2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
- 3.3. Elementos de las ofertas.
- 3.4. Variables de la oferta de pastelería.
- 3.5. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
- 3.6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
- 3.7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- 3.8. Est

Temaio de la situación actual de la alimentación y sal

Tema. 3.

- 9. Estrategias competitivas genéricas.
- 3.10. Enfoque o segmentación.

Tema 4. Nutrición y dietética.

- 4.1. Dietética. Concepto y finalidad.
- 4.2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
- 4.3. Metabolismo.
- 4.4. Dietas y estilos de vida.
- 4.5. Concepto de alimentos y alimentación.
- 4.6. Grupos de alimentos.
- 4.7. Pirámide de los alimentos.
- 4.8. Alimentación y sal

Tema. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.

- 4.9. Concepto de nutrición.
- 4.10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.

¿Qué aprenderás?

Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.

Explicar los procesos que se desarrollan en la ejecución de las diversas técnicas empleadas en la elaboración de productos de pastelería que conducen a la mejora e innovación de los mismos.

Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería.