

INAF020PO. PASTELERIA

Código: INAF020PO

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAF020PO

Unidad 1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA..

- 1.1. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería.
- 1.2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería – repostería.
- 1.3. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas.
- 1.4. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas. 1.5. Elaboraciones de semifríos.
- 1.6. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas.
- 1.7. Proceso de elaboración de rellenos salados.
- 1.8. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- 1.9. Preparación de coberturas de chocolate.
- 1.10. Aplicación de técnicas de frío en pastelería.
- 1.11. Productos de pastelería salada.
- 1.12. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería - repostería.
- 1.13. Contenidos prácticos: Elaboración de postres..

Unidad 2. OFERTAS DE PASTELERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

- 2.1. Las empresas de pastelería.
- 2.2. Las ofertas de pastelería.
- 2.3. Aprovisionamiento interno.
- 2.4. Control de consumos y costes.
- 2.5. Nutrición y dietética aplicada a pastelería.
- 2.6. Grupos de alimentos en pastelería.
- 2.7. Control de calidad en restauración.

Unidad 3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCION AMBIENTAL.

- 3.1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- 3.2. Limpieza de instalaciones y equipos.
- 3.3. Incidencia ambiental de la actividad.
- 3.4. Gestión del agua y de la energía.
- 3.5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos.
- 3.6. Seguridad y situaciones de emergencia..

¿Qué aprenderás?

Adquirir los conocimientos básicos para la realización de elaboraciones de pastelería, utilizando correctamente los procedimientos, técnicas y métodos adecuados..