

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Conservación en pastelería

**Duración:** 60h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Aplicar métodos sencillos técnicas básicas y operar equipos para la regeneración envasado almacenamiento y conservación de géneros crudos que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.
- Aplicar métodos sencillos técnicas básicas y operar equipos para la regeneración envasado almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

### Contenido

#### **UD1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común.**

- 1.1. Regeneración: Definición.
- 1.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
- 1.3. Clases de técnicas y procesos.
- 1.4. Riesgos en la ejecución.
- 1.5. Aplicaciones.

#### **UD2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.**

- 2.1. Sistemas de conservación.
- 2.2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
- 2.3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
- 2.4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- 2.5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

#### **UD3. Envasado de géneros de pastelería.**

- 3.1. Envasado: Definición.
- 3.2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada envasado al vacío.

3.3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

3.4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

#### **UD4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.**

4.1. Conservación: Definición.

4.2. Presentación comercial de los géneros productos y materias primas más comunes.

4.3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación.

4.4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

4.5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4.6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

#### **UD5. Participación en la mejora de la calidad.**

5.1. Concepto de calidad.

5.2. APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

5.3. Aseguramiento de la calidad.

5.4. Certificación de los sistemas de calidad.

5.5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.