

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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.

