



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Conservación en pastelería. HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### 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

#### REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN

1. Introducción
2. Regeneración. Definición
3. Identificación de los principales sistemas de regeneración
4. Clases de técnicas y procesos
5. Riesgos posibles en la ejecución
6. Aplicaciones

## 7. Resumen

# ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA

1. Introducción
2. Sistemas de conservación
3. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos
4. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior
5. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
6. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas
7. Resumen

# ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA

1. Introducción
2. Envasado. Definición
3. Identificación de los principales equipos de envasado
4. Etiquetado de productos. Normativa y ejecución
5. Procesos y aplicaciones
6. Aplicación práctica sobre la recepción y envasado de productos
7. Resumen

# SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Introducción
2. Conservación. Definición
3. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes
4. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación
5. Asociación de los sistemas de conservación con los distintos productos y equipos necesarios
6. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

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

## PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Introducción
2. Concepto de calidad
3. APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
4. Aseguramiento de la calidad
5. Certificación de los sistemas de calidad
6. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
7. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)