ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0509 Repostería

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar todas estas actividades y conseguir el reconocimiento de un verdadero profesional en repostería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MF0306_2 ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1052 ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería
2. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír
3. - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes
4. - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados
5. Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet
6. - Descripción, caracteristicas, tipologia, métodos y aplicaciones comunes
7. - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Características distintivas de los distintos tipos de masas
2. Principales tipos de masa
3. - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
4. - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros
5. - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros
6. - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros
7. - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras
8. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería
9. Formulaciones
10. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
11. Principales anomalías, causas y posibles correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS

1. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
2. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales
3. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos

4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
2. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería
3. Refrigeración de productos de pastelería
4. Equipos específicos: composición y regulación
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1053 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES

1. Principales tipos de cremas:

2. - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
3. - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
4. - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras
5. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
6. Formulación de las distintas elaboraciones
7. Secuencia de operaciones
8. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema
9. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
10. Conservación y normas de higiene
11. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
10. - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
11. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
12. - Formulación de las distintas elaboraciones
13. - Secuencia de operaciones
14. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
15. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

16. - Conservación y normas de higiene
17. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
18. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
19. - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
20. - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales
21. - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos
22. - Principales anomalías, causas y posibles correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería
4. Equipos específicos: composición y regulación
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones

MÓDULO 2. MF0709_2 OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos y formulas de restauración
2. - Pastelería tradicional
3. - Pastelería industrial
4. - Distribuidor de pastelería
5. - Establecimientos que venden productos de pastelería
6. - Otros establecimientos especializados
7. Estructura organizativa y funcional

8. Aspectos económicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS OFERTAS DE REPOSTERÍA

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería
2. Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras
3. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO

1. El departamento de economato y bodega
2. El ciclo de compra
3. Registros documentales de compras
4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
5. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
6. Departamentos o unidades que intervienen
7. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
8. Formalización del pedido de almacén y su traslado
9. Recepción y verificación de la entrega
10. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
11. Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES

1. Definición y clases de costes
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental
3. Control de consumos. Aplicación de métodos
4. Componentes de precio
5. Métodos de fijación de precios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A REPOSTERÍA

1. Diferencia entre alimentación y nutrición
2. Caracterización de los grupos de alimentos:
3. - Harinas
4. - Grasas
5. - Lácteos y derivados
6. - Ovoproductos
7. - Frutas
8. - Chocolates y coberturas
9. - Frutos secos
10. - Azúcares y varios
11. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
12. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
13. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos
14. Peculiaridades de la alimentación colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Aseguramiento de la calidad
2. Características peculiares
3. Concepto de calidad por parte del cliente
4. Programas, procedimientos e instrumentos específicos

5. Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPCC)
6. Actividades de prevención y control de los insumos

MÓDULO 3. MF0710_2 PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1096 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Eliminación de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
2. Preparación de latas y moldes
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS

1. Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal
2. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, metodo de elaboracion y

desarrollo del hojaldre

3. Tipos de hojaldre:
4. - Hojaldre común
5. - Hojaldre invertido
6. - Hojaldre rápido
7. - Hojaldre mitad/mitad
8. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS

1. Procesos de elaboración
2. Principales elaboraciones con masas batidas:
3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla
5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros
7. La pasta choux
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras
10. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones
14. Pastas de bavas y savarines

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS

1. Ingredientes y técnicas
2. Procesos de elaboración
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración de productos en pastelería/reposteria. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1097 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE

FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
2. Principales postres a base de frutas:
3. - Macedonias o ensaladas de frutas
4. - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
5. - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros
6. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros
7. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas
8. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
9. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales
10. Principales postres a base de lácteos:
11. - Arroz con leche y arroz emperatriz
12. - Flanes y pudding
13. - Natillas
14. - Crema catalana
15. - Soufflé de crema
16. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé
17. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos
18. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

1. Postres fritos o de sarten. Descripcion, analisis, tipos, caracteristicas, aplicaciones y conservación
2. Principales postres fritos o de sarten:
3. - Torrijas
4. - Leche frita

5. - Crepes
6. - Tortitas americanas
7. Procedimientos de ejecucion de postres fritos o de sarten
8. Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental
9. Semifrios. Descripcion, aplicaciones y conservación
10. Principales tipos de semifrios:
11. - Bavarois: de crema, frutas o licores
12. - Carlotas
13. - Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas
14. - Tartas con base de Mouse
15. Organizacion y secuenciacion de fases para la obtencion de semifrios
16. Procedimientos de ejecucion para la obtencion de semifrios
17. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

1. Las tartas. Descripcion, analisis, caracteristicas, aplicaciones y conservacion caracteristicas generales
2. Principales Tartas:
3. - Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras
4. - Tartas de Yema
5. - Tartas con base de nata:
6. - Tarta de trufa
7. - Tarta San Marcos
8. - Tarta Selva Negra y otras
9. - Tarta de Queso
10. - Brazos de gitano
11. - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras
12. Procedimientos de ejecucion de las tartas
13. Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos

laborales y de proteccion ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas
2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)
3. Certificación de los sistemas de calidad
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

UNIDAD FORMATIVA 3. UF1098 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Características de la maquinaria utilizada

5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Principales materias primas:
2. - Grasas
3. - Lácteos y derivados
4. - Ovoproductos
5. - Frutas
6. - Chocolates y coberturas
7. - Frutos secos
8. - Azúcares y varios
9. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
10. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales
11. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores
12. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Procesos de ejecución de fases
2. Pasteurización
3. Homogeneización
4. Maduración
5. Terminología básica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
2. - Helados de crema
3. - Helados de fruta
4. - Sorbetes
5. - Biscuit, perfectos helados y soufflés helados
6. - Tartas heladas
7. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles
8. Fuentes de información y bibliografía
9. Justificación y realización de posibles variaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas
3. Realización de motivos decorativos
4. Teoría y valoración del color en heladería
5. Contraste y armonía
6. Sabor, color y sensaciones
7. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones
8. Experimentación y evaluación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)
3. Certificación de los sistemas de calidad
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

MÓDULO 4. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
2. Alteración y contaminación de los alimentos:
3. - Conceptos
4. - Causas

5. - Factores contribuyentes
6. Fuentes de contaminación de los alimentos:
7. - Físicas
8. - Químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Limpieza y desinfeccion: diferenciacion de conceptos; aplicaciones
11. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
12. Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones
13. Autocontrol: sistemas de analisis de peligros y puntos de control critico (APPCC)
14. Guias de practicas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones
15. Alimentación y salud:
16. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
17. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
18. - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
19. Personal manipulador:
20. - Requisitos de los manipuladores de alimentos
21. - Reglamento
22. - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones
23. - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados
24. - Gestos
25. - Heridas y su protección
26. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
27. - Importancia de las buenas practicas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza
2. Requisitos higienicos generales de instalaciones y equipos
3. Procesos de limpieza: desinfeccion, esterilizacion, desinsectacion y desratización
4. Productos de limpieza de uso común:
5. - Tipos, clasificación

6. - Características principales de uso
7. - Medidas de seguridad y normas de almacenaje
8. - Interpretación de las especificaciones
9. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
10. - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos
11. - Procedimientos habituales: tipos y ejecución
12. Tecnicas de senalizacion y aislamiento de areas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto
2. Tratamiento de residuos:
3. - Manejo de residuos y desperdicios
4. - Tipos de residuos generados
5. - Residuos sólidos y envases
6. - Emisiones a la atmósfera
7. - Vertidos líquidos
8. Normativa aplicable sobre proteccion ambiental
9. Otras tecnicas de prevencion o protección

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
2. Consumo de energía
3. Ahorro y alternativas energéticas
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
3. Limpieza, lavandería y lencería
4. Recepción y administración
5. Mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo mas comunes
2. Identificacion e interpretacion de las normas especificas de seguridad
3. Condiciones especificas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeno material caracteristicos de la actividad de hosteleria
4. Medidas de prevención y protección
5. - En instalaciones
6. - En utilización de maquinas, equipos y utensilios
7. - Equipamiento personal de seguridad
8. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
9. Situaciones de emergencia:
10. - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas
11. - Incendios
12. - Escapes de gases
13. - Fugas de agua o inundaciones
14. - Planes de emergencia y evacuación
15. - Primeros auxilios

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS