ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
MF1333_1 Aprovisionamiento Interno y Conservación en Pastelería

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el aprovisionamiento interno y la conservación en pastelería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
3. Uniformes de pastelería: tipos
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
5. Uniformes del personal de restaurante-bar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto de alimento
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
11. Manejo de residuos y desperdicios
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación
2. Características principales de uso
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
4. Interpretación de las especificaciones
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELERÍA

1. Definición de Pastelería
2. Tipos de establecimientos:
3. - Pastelería tradicional
4. - Pastelería industrial
5. - Distribuidor de pastelería
6. - Establecimientos que venden productos de pastelería
7. - Otros establecimientos especializados
8. Productos que se venden en una pastelería:
9. - Productos de confitería
10. - Productos de bollería y masas fritas
11. - Productos de pastelería y repostería
12. - Helados

13. - Tartas
14. - Confituras
15. - Mermeladas
16. - Jaleas
17. - Gelatinas
18. - Pastas
19. - Frutas en almíbar
20. - Frutas confitadas
21. - Salsas
22. - Cremas de frutas
23. - Productos
24. - Panes especiales
25. - Pastas saladas de diferentes tipos
26. - Embutidos
27. - Chacinas y quesos
28. - Vinos y licores
29. El obrador de pastelería:
30. - Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería
31. - Instalaciones del obrador de pastelería
32. - Organigrama laboral de pastelería
33. - Planificación y ordenes de trabajo de un obrador
34. - Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
35. - Características fundamentales, funciones y aplicaciones mas comunes
36. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
37. - Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción
2. - Harinas
3. - Grasas
4. - Lácteos y derivados
5. - Ovoproductos

6. - Frutas
7. - Chocolates y coberturas
8. - Frutos secos
9. - Azucares y varios
10. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
11. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA

1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones
2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas)
3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores)
4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes)
5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos)
6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo)
7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán)
8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima

UNIDAD FORMATIVA 3. CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN

1. Regeneración: Definición
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Horneado de panes o bollería precocida
5. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o

proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería
6. Clases de técnicas y procesos
7. Riesgos en la ejecución
8. Aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA

1. Envasado: Definición
2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío
3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma
4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Conservación: Definición
2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes
3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación

4. - Conservación por frió positivo y/o negativo
5. - Deshidratación
6. - Liofilización
7. - Confitado
8. - Compotas
9. - Esterilización
10. - Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada
11. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
12. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
13. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

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