



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0818 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 la conservación en pastelería.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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 frío 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. APYPC (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