



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1363 Aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de Repostería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de Repostería.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA

1. Clases y caracterización
2. Identificación de equipos asociados en la conservación
3. Equipos de almacenamiento
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión
6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
9. Equipos asociados para la regeneración
10. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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
3. Formalización de documentación y realización de operaciones
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
5. - Normas de control



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