

Código: 27010
Unidad Formativa:
UF0818 - Conservación en pastelería
Módulo: MF1333_1 - APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACION EN PASTELERÍA
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA
Modalidad: ONLINE
Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desarrollar las tareas de conservación, regeneración y presentación comercial de géneros y productos de pastelería en condiciones de calidad e inocuidad, y está dirigido a profesionales y personas en formación del sector de la pastelería y la restauración que desean consolidar sus competencias técnicas. A lo largo del recorrido se abordan la regeneración de materias primas y elaboraciones, los sistemas de almacenamiento y conservación en frío positivo y negativo, así como las técnicas de envasado, etiquetado y conservación como la deshidratación, la liofilización, el confitado, las compotas, la esterilización y la pasteurización, asociando cada método con los productos y equipos adecuados. La parte práctica y el cumplimiento ocupan un lugar central: se identifican los riesgos en la ejecución de los procesos y se aplican actividades de prevención y control de insumos y procesos para evitar resultados defectuosos, en el marco de la mejora de la calidad y del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos. Al finalizar, el alumnado será capaz de aplicar los sistemas de conservación y regeneración más adecuados a cada producto, presentarlos comercialmente y participar en la mejora de la calidad de su establecimiento.

Contenidos

Módulo 1: Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común
1.1 - Concepto y finalidad de la regeneración en pastelería
1.2 - Descongelación de materias primas y productos preelaborados
1.3 - Horneado de panes y bollería precocida
1.4 - Puesta a punto de productos para elaboraciones concretas
1.5 - Reciclaje de productos y elaboraciones de pastelería
1.6 - Clases de técnicas y procesos de regeneración
1.7 - Riesgos en la ejecución y aplicaciones de la regeneración
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería
2.1 - Sistemas de conservación: fundamentos y criterios de elección
2.2 - Clasificación de los géneros: productos frescos, perecederos y no perecederos
2.3 - Necesidades de conservación según la clasificación de los productos
2.4 - Acondicionamiento y normas básicas de almacenaje de productos no perecederos
2.5 - Conservación en frío positivo: aplicaciones y características
2.6 - Conservación en frío negativo: aplicaciones y características
2.7 - Organización y control del almacén de pastelería
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Envasado y etiquetado de géneros de pastelería
3.1 - Concepto y funciones del envasado
3.2 - Equipos y materiales de envasado
3.3 - Envasado en atmósfera modificada
3.4 - Envasado al vacío
3.5 - Normativa aplicable al etiquetado de productos
3.6 - Ejecución del etiquetado y comprobación de la información
3.7 - Procesos, riesgos en la ejecución y aplicaciones del envasado
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Sistemas de conservación y presentación comercial de productos de pastelería
4.1 - Conservación: concepto y finalidad
4.2 - Presentación comercial de géneros, productos y materias primas
4.3 - Conservación por frío positivo y negativo
4.4 - Deshidratación y liofilización
4.5 - Confitado y compotas
4.6 - Esterilización y pasteurización
4.7 - Envasado al vacío y en atmósfera modificada como método de conservación
4.8 - Adecuación de los métodos de conservación a los productos y equipos
4.9 - Fases de los procesos, riesgos y operaciones sencillas de conservación y presentación comercial
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Participación en la mejora de la calidad
5.1 - Concepto de calidad en pastelería
5.2 - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPCC)

5.3 - Aseguramiento de la calidad
5.4 - Certificación de los sistemas de calidad
5.5 - Prevención y control de insumos y procesos
5.6 - Actividades para evitar resultados defectuosos y mejora continua
Resumen del módulo 5