Conservación en pastelería (UF0818)

Conservación en pastelería (UF0818)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común
1.1. Regeneración: Definición.
1.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
1.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados
1.2.2. Horneado de panes o bollería precocida
1.2.3. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
1.3. Clases de técnicas y procesos.
1.4. Riesgos en la ejecución.
1.5. Aplicaciones
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.
2.1. Sistemas de conservación.
2.2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
2.3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
2.4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
2.5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Envasado de géneros de pastelería.
3.1. Envasado: Definición.
3.2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
3.3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
3.4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.
4.1. Conservación: Definición.

© icaformación2025

4.2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
4.3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
4.3.1. Conservación por frío positivo y/o negativo
4.3.2. Deshidratación
4.3.3. Liofilización
4.3.4. Confitado
4.3.5. Compotas
4.3.6. Esterilización
4.3.7. Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
4.4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
4.5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4.6. 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.
5.1. Concepto de calidad
5.2. APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
5.3. Aseguramiento de la calidad.
5.4. Certificación de los sistemas de calidad.
5.5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

© icaformación2025