

Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados

Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso

Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración

Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de pastelería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

1.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.

1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.

1.3. Formalización de documentación:

1.3.1. Vale de pedidos

1.3.2. Parte de consumos diarios

1.3.3. Inventario o control de existencias en stock.

1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres

2.1. Fuentes de información y bibliografía.

2.2. Clasificación, descripción y aplicaciones:

2.2.1. Glaseados.

2.2.2. Merengues.

2.2.3. Pinturas de cobertura.

2.2.4. Gelatinas.

2.2.5. Almíbares y baños.

2.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

2.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

2.5. Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería

3.1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

3.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3.3. Realización de motivos decorativos:

3.3.1. Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.

3.3.2. Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.

3.3.3. Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.

3.3.4. Decoraciones con frutas: talla de frutas.

3.4. Teoría y valoración del color en pastelería.

3.5. Contraste y armonía.

3.6. Sabor, color y sensaciones.

3.7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

3.8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.

4.1. Regeneración: Definición.

4.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

4.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

4.2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

4.3. Clases de técnicas y procesos.

4.4. Riesgos en la ejecución.

4.5. Aplicaciones.

4.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.

4.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

4.8. Envasado: Definición.

4.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.

4.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

4.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

4.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

4.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.