

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería

**Duración:** 40h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería
- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados
- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

### Contenido

#### **UD1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos semielaborados y elaboraciones básicas para repostería.**

- 1.1. Clases y caracterización.
- 1.2. Identificación de equipos asociados en la conservación.
- 1.3. Equipos de almacenamiento.
- 1.4. Etapas de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 1.5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
- 1.6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
- 1.7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
- 1.8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- 1.9. Equipos asociados para la regeneración.
- 1.10. Identificación manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

#### **UD2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.**

- 2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- 2.2. Aprovisionamiento interno.
- 2.3. Formalización de documentación y realización de operaciones.
- 2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- 2.5. Normas de control.