

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Maquinaria y equipos básicos de pastelería

Duración: 35h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo: - Funciones.
- - Normas de utilización.
- - Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- - Riesgos asociados a su manipulación.
- - Limpieza.
- - Mantenimiento de uso necesario Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Contenido

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería.
4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
8. Aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación.
9. Control y mantenimiento característicos.