

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

Duración: 20h

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.
- 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

1. Clases y caracterización.
2. Identificación de equipos asociados en la conservación.
3. Equipos de almacenamiento.
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de los resultados.
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
6. Dedución de la técnica o método apropiado para la regeneración.
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
9. Equipos asociados para la regeneración.
10. Identificación, manejo y parámetro de control de los equipos asociados.