

FICHA TÉCNICA

Curso: Aprovechamiento interno en pastelería. HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería

Horas: 30

Objetivos:

Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.
Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

Dirigido a:

Ayudante de pastelería.
Ayudante de almacén de pastelería.
Empleado de establecimiento de pastelería.

Capacita para:

Para conocer los aspectos y elementos básicos que intervienen en el sector de producción de pastelería y establecer una familiarización con todo ello a fin de adquirir conocimientos más avanzados con mayor facilidad y capacitación en un futuro.

Otros datos:

Para personas sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base sobre el sector de la pastelería.
Este material desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes para los trabajadores del sector.
Encontrará las definiciones de términos específicos relacionados con el sector de la pastelería, así como diferentes recursos didácticos que ayudan a la comprensión y familiarización con las labores y materias primas del sector.
Se incluyen fotografías para facilitar el conocimiento y familiarización con los diferentes elementos que intervienen en los diversos procesos y materias primas.
De igual forma, se incluyen distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del

FICHA TÉCNICA

texto y así ser de fácil asimilación.

Contenido Formativo:

1. El sector de la pastelería

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición de pastelería
- 1.3. Tipos de establecimientos
- 1.4. Productos que se venden en pastelería
- 1.5. El obrador de pastelería
- 1.6. Resumen

2. Las materias primas en pastelería

- 2.1. Introducción
- 2.2. Identificación de las materias primas para una correcta recepción
- 2.3. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
- 2.4. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores
- 2.5. Resumen

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones
- 3.3. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas)
- 3.4. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores)
- 3.5. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes)
- 3.6. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos)
- 3.7. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo)
- 3.8. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán)
- 3.9. Resumen