

---

**Curso: Conservación en pastelería. HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería**

**Horas: 60**

**Objetivos:**

Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

**Dirigido a:**

Ayudante de pastelería.

Ayudante de almacén de pastelería.

Empleado de establecimiento de pastelería.

**Capacita para:**

Este título capacita para conocer los diferentes pasos de preelaboración, elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería, así como ayudar a otras más complejas, realizar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicar técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

**Otros datos:**

El material permite al alumno definir los pasos o fases necesarias para elaborar o terminar ciertos productos de pastelería, así como su regeneración y conservación adecuadas.

Incluye ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del mismo.

Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

A lo largo de los capítulos se detallan varias aplicaciones prácticas para facilitar al alumno una mejor asimilación de los contenidos expuestos.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Regeneración. Definición
- 1.3. Identificación de los principales sistemas de regeneración
- 1.4. Clases de técnicas y procesos
- 1.5. Riesgos posibles en la ejecución
- 1.6. Aplicaciones
- 1.7. Resumen

#### **2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Sistemas de conservación
- 2.3. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos
- 2.4. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior
- 2.5. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
- 2.6. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas
- 2.7. Resumen

#### **3. Envasado de géneros de pastelería**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Envasado. Definición
- 3.3. Identificación de los principales equipos de envasado
- 3.4. Etiquetado de productos. Normativa y ejecución
- 3.5. Procesos y aplicaciones
- 3.6. Aplicación práctica sobre la recepción y envasado de productos
- 3.7. Resumen

#### **4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Conservación. Definición
- 4.3. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes
- 4.4. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación
- 4.5. Asociación de los sistemas de conservación con los distintos productos y equipos necesarios
- 4.6. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
- 4.7. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados
- 4.8. Resumen

#### **5. Participación en la mejora de la calidad**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Concepto de calidad
- 5.3. APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

## FICHA TÉCNICA

- 5.4. Aseguramiento de la calidad
- 5.5. Certificación de los sistemas de calidad
- 5.6. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
- 5.7. Resumen