



Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería (MF1778_3)

Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería (MF1778_3)

Duración: 50 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

- 1.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- 1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- 1.3. Formalización de documentación:
 - 1.3.1. Vale de pedidos
 - 1.3.2. Parte de consumos diarios
 - 1.3.3. Inventario o control de existencias en stock.
- 1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres

- 2.1. Fuentes de información y bibliografía.
- 2.2. Clasificación, descripción y aplicaciones:
 - 2.2.1. Glaseados.
 - 2.2.2. Merengues.
 - 2.2.3. Pinturas de cobertura.
 - 2.2.4. Gelatinas.
 - 2.2.5. Almíbares y baños.
- 2.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 2.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- 2.5. Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería

- 3.1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 3.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3.3. Realización de motivos decorativos:

3.3.1. Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.

3.3.2. Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.

3.3.3. Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.

3.3.4. Decoraciones con frutas: talla de frutas.

3.4. Teoría y valoración del color en pastelería.

3.5. Contraste y armonía.

3.6. Sabor, color y sensaciones.

3.7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

3.8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.

4.1. Regeneración: Definición.

4.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

4.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

4.2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

4.3. Clases de técnicas y procesos.

4.4. Riesgos en la ejecución.

4.5. Aplicaciones.

4.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.

4.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

4.8. Envasado: Definición.

4.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.

4.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

4.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

4.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

4.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.