SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS

SKU: EVOL-5057-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	80
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función de planes de trabajo establecidos y de las cremas y rellenos que se vayan a realizar
- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de cremas y rellenos que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas
- Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenidos

UD1. Manejo de maquinaria equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos.

1.1. Maquinaria batería útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos.
1.2. Procedimientos de puesta en marcha regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
1.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
1.4. Nuevas tecnologías para la elaboración de cremas y rellenos.
1.5. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación control limpieza y mantenimiento de uso característicos.
1.6. Características fundamentales funciones y aplicaciones más comunes.
1.7. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación.
1.8. Control y mantenimiento característicos.

UD2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos.

2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2.2. Procedimientos de solicitTema y gestión de géneros.
2.3. Formalización de documentación:.
2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UD3. Supervisión y elaboración de cremas.

3.1. Clasificación y características.
3.2. Puntos críticos en su elaboración:.
3.3. Tipos:.
3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
3.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas.
3.6. Formulaciones.
3.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
3.8. Principales anomalías causas y posibles correcciones.
3.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
3.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UD4. Supervisión y elaboración de rellenos.

4.1. Clasificación y características.
4.2. Puntos críticos en su elaboración:.
4.3. Tipos:.
4.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
4.6. Formulaciones.
4.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
4.8. Principales anomalías causas y posibles correcciones.
4.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
4.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UD5. Control de los procesos de envasado conservación y regeneración de géneros crTemaos semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados.

5.1. Regeneración: Definición.
5.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:.
5.3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
5.4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5.5. Clases de técnicas y procesos.
5.6. Riesgos en la ejecución.
5.7. Aplicaciones.
5.8. Sistemas de conservación: vacío refrigeración o congelación.

5.9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
5.10. Envasado: Definición.
5.11. Identificación de los principales equipos de envasado:.
5.12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
5.13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
5.14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
5.15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.