DISEÑO DE OFERTAS DE PASTELERÍA. UF1743

SKU: EVOL-4904-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Repostería, Pastelería y Helados

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	40
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Diseño de Ofertas de Pastelería.

Objetivos

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el diseño de ofertas de pastelería.

Contenidos

UNIDAD FORMATIVA 1. DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y TÉCNICAS APLICADAS A LAS MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Composición de las materias primas.
2. Las calidades de las materias primas.
3. Variedades y subproductos.
4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.
5. Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
6. Aplicaciones de un producto:
7. - Dosificación
8. - Utilización
9. - Propiedades.
10. - Productos donde se aplica.

11. - Elaboraciones.
12. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
13. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
14. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.
15. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN PASTELERÍA

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
2. - Colorantes.
3. - Conservantes.
4. - Antioxidantes.
5. - Estabilizantes.
6. - Emulgentes.
7. - Sustancias espesantes.
8. - Sustancias gelificantes.
9. - Agentes aromáticos.
10. - Potenciadores de sabor.
11. - Edulcorantes artificiales.
12. - Antiaglutinantes.
13. - Antiapelmazantes.
14. - Reguladores de PH.
15. - Antiespumantes.
16. - Humectantes.
17. - Gasificantes.
18. Características de los aditivos.
19. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas
20. Condiciones de conservación y utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA.

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
3. - Situación del local.
4. - Oferta y variedad de productos de pastelería.
5. - Precios.
6. - Identidad corporativa.
7. - Ambiente.
8. - Servicio.
9. - Calidad.
10. - Garantía.
11. - Estilo de gestión.

12. - Valor para el cliente.
13. Elementos de las ofertas.
14. - El cliente.
15. - El soporte físico.
16. - El personal en contacto.
17. Variables de la oferta de pastelería.
18. - Pasteles y tartas
19. - Productos de confitería
20. - Helados y Sorbetes
21. - Repostería
22. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
23. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
24. - Dietético.
25. - Económico.
26. - Punto de vista de la organización.
27. - Aspecto gastronómico.
28. - Estético.
29. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
30. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
31. Estrategias competitivas genéricas.
32. - Liderazgo en costes.
33. - Diferenciación.
34. Enfoque o segmentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Dietética. Concepto y finalidad.
2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
3. Metabolismo.
4. Dietas y estilos de vida.
5. Concepto de alimentos y alimentación.
6. Grupos de alimentos.
7. Pirámide de los alimentos.
8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
9. Concepto de nutrición.
10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.