

SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA

SKU: EVOL-4772-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

Contenidos

1. Clases y caracterización.
2. Identificación de equipos asociados en la conservación.
3. Equipos de almacenamiento.
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de los resultados.
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.



9. Equipos asociados para la regeneración.
10. Identificación, manejo y parámetro de control de los equipos asociados.

