

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 solicitud 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.

