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.