

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Este curso proporciona los conocimientos necesarios, las habilidades y técnicas necesarias para confeccionar productos de pastelería y repostería.

Este curso está dirigido a los amantes de la repostería en el ámbito profesional, personal o a personas que deseen iniciarse en el mundo culinario.

2. Horas de duración:

50 horas.

3. Número máximo de participantes:

ON-LINE.

OBJETIVOS:

- Saber cómo cocinar productos en pastelería y repostería de forma correcta. Las reglas de oro para cada técnica, cocer, amasar, materias primas, aditivos, etc.

CONTENIDO:

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Antes de empezar

- Panadería
 - El pan en la historia
 - La panadería en España
- La higiene
- Maquinaria y herramientas
- Maquinaria y herramientas para pastelería
- Usos de la maquinaria
- Utensilios del panadero y el repostero
- Materias primas
- Gestión de residuos
- Masas fermentadas
- Masas base
- Cremas y rellenos

- Elaboraciones de cocina
- Plum-cakes y magdalenas.
- Postres fríos.
- Soufflés.
- Salsas y cremas
- Trabajo con materias primas.
- Elaboraciones auxiliares
- Pastas secas
- Sorbetes y helados
- Pastelería salada

APPC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO)

1. Definición de actividades
2. Diseño higiénico de industrias
3. Operaciones, equipos y utensilios
4. Productos elaborados
5. Materias primas y aditivos
 - Materias primas
 - Aditivos
6. Consideraciones generales al sistema appcc
7. Requisitos previos a la implantación del sistema appcc .
 - Plan de agua potable
 - Plan de limpieza y desinfección.
 - Plan de formación y control de manipuladores.
 - Plan de mantenimiento
 - Plan de desinsectación y desratización
 - Plan de control de proveedores
 - Plan de control de la trazabilidad
 - Plan de control de desperdicios
8. Desarrollo del sistema appcc
 - 8.1. Diagrama de flujo
 - 8.2. Identificación de peligros y puntos de control crítico
 - 8.3. Consideraciones higiénico-sanitarias a las etapas de producción
 - 8.4. Desarrollo de tablas de gestión y monitorización de puntos de control

9. Registros de vigilancia y monitorización

10. Verificación del sistema

ANEXOS

Anexo I. Poblaciones de riesgo

Anexo II. Fichas técnicas de materias primas

GLOSARIO DE TÉRMINOS

BIBLIOGRAFÍA Y LEGISLACIÓN