

CURSO ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

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

Dirigido a los amantes de la cocina en el ámbito profesional, personal o a personas que deseen iniciarse en el mundo de la Repostería

2. Horas de duración:

50 horas (35 h Elaboraciones de Productos de Pastelería y Repostería + 15 h AAPPCC). El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación.

3. Número máximo de participantes:

ON.LINE La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.

4. Criterios de evaluación y calificación:

Al final del curso se hacen unas sencillas pruebas de evaluación. La empresa de formación emite un certificado que se puede descargar online en el momento y que tiene toda la validez legal.

OBJETIVOS:

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

CONTENIDOS:

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- PANADERÍA

- O EL PAN EN LA HISTORIA
- O LA PANADERÍA EN ESPAÑA

- LA HIGIENE
- MAQUINARÍA Y HERRAMIENTAS.
- MAQUINARÍA 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

1. DEFINICIÓN DE ACTIVIDADES
2. DISEÑO HIGIÉNICO DE INDUSTRIAS
3. OPERACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
4. PRODUCTOS ELABORADOS
5. MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS
 - 5.1. MATERIAS PRIMAS
 - 5.2. ADITIVOS
6. CONSIDERACIONES GENERALES AL SISTEMA APPCC
7. REQUISITOS PREVIOS A LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC .
 - 7.1. PLAN DE AGUA POTABLE
 - 7.2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
 - 7.3. PLAN DE FORMACIÓN Y CONTROL DE MANIPULADORES.
 - 7.4. PLAN DE MANTENIMIENTO
 - 7.5. PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN
 - 7.6. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
 - 7.7. PLAN DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD
 - 7.8. 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