

GUÍA DIDÁCTICA

UF0818

# CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA





CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

# DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA



**CERTIFICADO AL QUE PERTENECE**

HOTR0109



**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO**

CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA



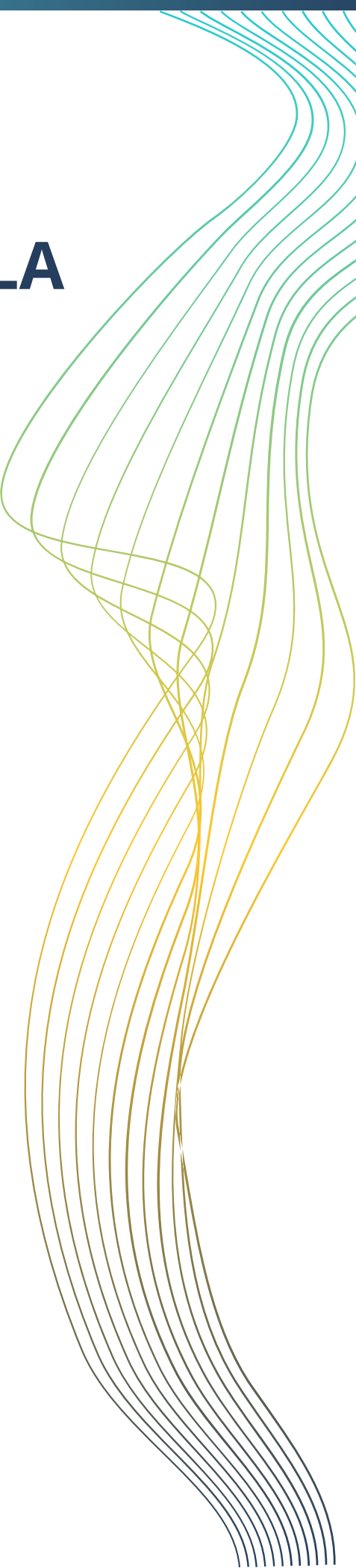
**UNIDAD DE COMPETENCIA**

UC1333\_1



**DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

60 horas



## CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

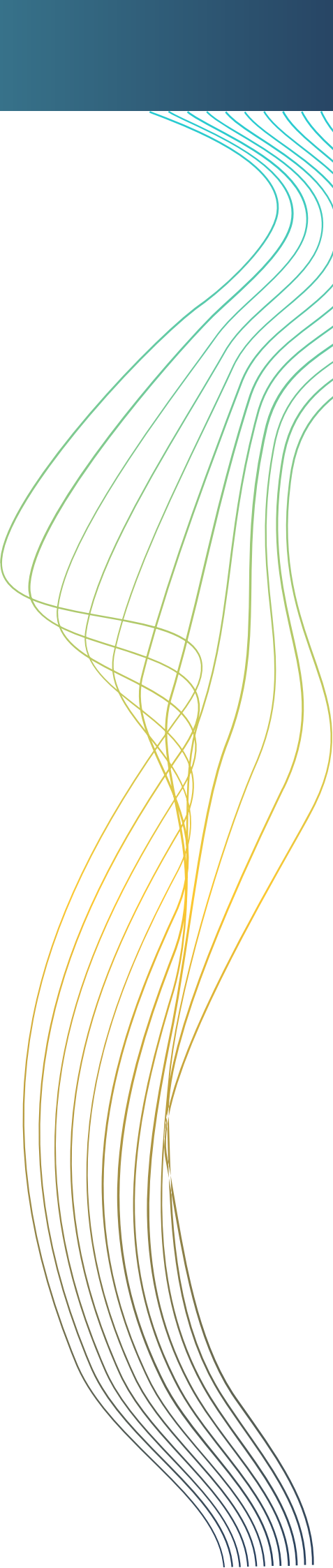
# OBJETIVOS

- ◆ Saber aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.
- ◆ Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.
- ◆ Conocer las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.
- ◆ Saber aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.



## CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

# OBJETIVOS

- ◆ Saber efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados, según su destino y consumo y su naturaleza.
  - ◆ Saber ejecutar las operaciones auxiliares previas y las operaciones de regeneración, conservación y envasado de las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado
- 

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

## UD 01

Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

*1.1 Regeneración: definición*

*1.2 Identificación de los principales sistemas de regeneración*

*1.2.1 Descongelación de materias primas o productos preelaborados*

*1.2.2 Horneado de panes o bollería precocida*

*1.2.3 Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería*

*1.3 Clases de técnicas y procesos*

*1.4 Riesgos en la ejecución*

*1.5 Aplicaciones*

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### UD 02

#### Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería

##### *2.1 Sistemas de conservación*

###### *2.1.1 Sistemas de conservación mediante calor*

###### *2.1.2 Sistemas de conservación por frío positivo y negativo*

###### *2.1.3 Sistemas de conservación por reducción de humedad*

###### *2.1.4 Sistemas de conservación mediante envasado al vacío o atmósfera modificada*

##### *2.2 Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos, no perecederos y semiperecederos*

##### *2.3 Necesidades de conservación de los productos o géneros perecederos*

##### *2.4 Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos*

##### *2.5 Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas*

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

## UD 03

### Envasado de géneros de pastelería

#### *3.1 Envasado: definición*

##### *3.1.1 Tipos de envasados*

##### *3.1.2 Materiales en contacto con los alimentos*

##### *3.1.3 Envasado de productos a granel*

#### *3.2 Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada y envasado al vacío*

##### *3.2.1 envasado al vacío*

##### *3.2.2 envasado en atmósfera modificada*

#### *3.3 Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma*

##### *3.3.1 Etiquetado de productos envasados*

##### *3.3.2 Etiquetado de productos no envasados*

##### *3.3.3 Normativa sobre etiquetado de alimentos*

#### *3.4 Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones*

##### *3.4.1 Proceso de envasado*

##### *3.4.2 Riesgos del envasado al vacío y en atmósfera modificada*

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

### UD 04

#### Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería

- 4.1 *Conservación: definición*
- 4.2 *Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes*
  - 4.2.1 *Productos de primera gama*
  - 4.2.2 *Productos de segunda gama*
  - 4.2.3 *Productos de tercera gama*
  - 4.2.4 *Productos de cuarta gama*
  - 4.2.5 *Productos de quinta gama*
- 4.3 *Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación*
  - 4.3.1 *Conservación por frío positivo y/o negativo*
  - 4.3.2 *Deshidratación*
  - 4.3.3 *Liofilización*
  - 4.3.4 *Confitado*
  - 4.3.5 *Compotas*
  - 4.3.6 *Esterilización*
  - 4.3.7 *Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada*
- 4.4 *Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios*
  - 4.4.1 *Equipos de frío positivo y negativo*
  - 4.4.2 *Equipos de deshidratación*
  - 4.4.3 *Equipos de liofilización*
  - 4.4.4 *Equipos de confitado y de compotas*
  - 4.4.5 *Equipos de esterilización*
  - 4.4.6 *Equipos de pasteurización y de envasado al vacío*

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### UD 04

#### Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería

##### *4.5 Fases de los procesos y riesgos en la ejecución*

*4.5.1 Riesgos en la conservación a temperaturas adecuadas*

*4.5.2 Riesgos en la deshidratación y liofilización*

*4.5.3 Riesgos en el confitado y en la realización de compotas*

*4.5.4 Riesgos en los procesos de pasteurización y de esterilización*

*4.5.5 Riesgos en la aplicación de vacío y de atmósfera modificada*

##### *4.6 Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros*

*4.6.1 Operaciones de conservación y presentación de productos envasados*

*4.6.2 Operaciones de conservación y presentación de productos a granel*

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

## UD 05

### Participación en la mejora de la calidad

#### *5.1 Concepto de calidad*

#### *5.2 APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)*

##### *5.2.1 APPCC*

##### *5.2.2 Guías prácticas de higiene*

##### *5.2.3 Planes generales de higiene (PGH)*

#### *5.3 Aseguramiento de la calidad*

##### *5.3.1 Sistemas de control en pastelería y panadería*

#### *5.4 Certificación de los sistemas de calidad*

#### *5.5 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos*

##### *5.5.1 Medidas preventivas en todos los procesos*

##### *5.5.2 Manipuladores de alimentos*

##### *5.5.3 Manejo de residuos y desperdicios*

##### *5.5.4 Limpieza y desinfección*

