

Diseño de ofertas de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos
- Explicar los procesos que se desarrollan en la ejecución de las diversas técnicas empleadas en la elaboración de productos de pastelería, que conducen a la mejora e innovación de los mismos
- Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería

CONTENIDOS

UD1. Procesos y técnicas aplicadas a las materias primas en la elaboración de productos de pastelería.

- 1.1. Composición de las materias primas.
- 1.2. Las calidades de las materias primas.
- 1.3. Variedades y subproductos.
- 1.4. Estacionalidad de las materias primas perecederas tales como frutas y hortalizas.
- 1.5. Características de sabor olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
- 1.6. Aplicaciones de un producto:
 - 1.7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
 - 1.8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir mezclar amasar incorporar tamizar entre otros.
 - 1.9. Descripciones caracterizaciones métodos y aplicaciones más comunes.
 - 1.10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

UD2. Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería.

- 2.1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
- 2.2. Características de los aditivos.
- 2.3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
- 2.4. Condiciones de conservación y utilización.

UD3. Composición de la oferta de pastelería.

- 3.1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
- 3.2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
- 3.3. Elementos de las ofertas.
- 3.4. Variables de la oferta de pastelería.
- 3.5. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
- 3.6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
- 3.7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- 3.8. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
- 3.9. Estrategias competitivas genéricas.
- 3.10. Enfoque o segmentación.

UD4. Nutrición y dietética.

- 4.1. Dietética. Concepto y finalidad.
- 4.2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
- 4.3. Metabolismo.
- 4.4. Dietas y estilos de vida.
- 4.5. Concepto de alimentos y alimentación.
- 4.6. Grupos de alimentos.
- 4.7. Pirámide de los alimentos.
- 4.8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
- 4.9. Concepto de nutrición.
- 4.10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.