



1 **Curso Elaboraciones de Productos de Pastelería y Repostería.**

50 horas (35 h Elaboraciones de Productos de Pastelería y Repostería + 15 h AAPPC)

Procesos básicos de pastelería y repostería

Antes de empezar

- Panadería
 - o El pan en la historia
 - o 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

AAPPC

1. Definición de actividades
2. Diseño higiénico de industrias
3. Operaciones, equipos y utensilios



2

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

Glosario de términos

Bibliografía y legislación