

Taller de Repostería

Creado: Jueves, 15 Noviembre 2018 17:06 - Última actualización: Martes, 04 Junio 2019 10:29

Escrito por Industria Alimentaria

Visto: 183

En el mes de junio de 2018 se desarrolló el taller de repostería con vistas a elevar el nivel de conocimiento y habilidad de los maestros dulceros, el cual tuvo muy buena aceptación por los participantes.

En este taller, además del intercambio de conocimientos, los maestros adquirieron técnicas para mejorar sus habilidades, en cuanto a la elaboración y presentación del producto, según la variedad de dulce a elaborar en cada genérico de la repostería. Con ello se logró un paso de avance por mantener una calidad estética en la repostería.

La calidad puede enseñarse y aprenderse, puede aplicarse o mejorarse a voluntad y lo que es más importante, se puede sistematizar su implantación, de forma que una organización llegue a desarrollar mejores procesos, mejores productos y mejores métodos de gestión.

En las dulcerías la producción primaria debe realizarse de manera que asegure que el alimento sea inocuo y apto para el uso al que se destina, con el fin de reducir la probabilidad de que se asigne un peligro que pueda afectar la inocuidad de los alimentos o su aptitud para el consumo en etapa posterior de la cadena Alimentaria.

Algunos de los temas tratados en este taller fueron:

1. Medidas de higiene personal y del taller.
2. El maestro dulcero sus deberes generales.
3. Clasificación de la repostería.
4. Etapas del Proceso Tecnológico
5. Preparaciones complementarias en la dulcería (rellenos y cubiertas).
6. Defectos más comunes presentes en la Repostería.