



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso de Galletas Decoradas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Curso de Galletas Decoradas

duración total: 150 horas

horas teleformación: 75 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Con el presente Curso de Galletas Decoradas recibirá una formación especializada en la materia. Son muchas las personas quienes, aferrándose a la creatividad son capaces de dar formas a las galletas y decorarlas haciendo uso de materiales comestibles, dándoles un toque de personalidad. Con el presente curso te enseñaremos a preparar galletas y a como decorarlas.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer las materias primas empleadas en la elaboración de galletas.
- Conocer los materiales empleados en la elaboración de galletas.
- Conocer las etapas de elaboración de las galletas.

para qué te prepara

El presente curso le preparará para conocer un amplio recetario de galletas, así como conocer las materias primas y los materiales empleados en la elaboración de galletas.

salidas laborales

Pastelero / Pastelería / Hostelería / Persona empleada en empresas de repostería

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Galletas Decoradas'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS

1. Harina: distintas clases y usos
 - 1.- Tipos de harinas
 - 2.- Características principales de la harina
2. Mantequillas y otras grasas
 - 1.- Producción de la mantequilla
 - 2.- Elaboración y almacenamiento
3. Azúcares
 - 1.- Siropes como alternativa al azúcar
 - 2.- Edulcorantes
4. Cacao y derivados
 - 1.- Composición y transformación del cacao en grano de chocolate
 - 2.- Variedades del cacao
 - 3.- Variedades de chocolate
5. Frutas y productos derivados
 - 1.- Tipos de frutas
 - 2.- Productos derivados de las frutas
6. Frutos secos
 - 1.- Tipos de frutos secos
7. Huevos y ovoproductos
 - 1.- Clasificación de los huevos
 - 2.- Utilización del huevo en repostería
 - 3.- Utilización de la clara y de la yema en postres
 - 4.- Ovoproductos más empleados
8. Cereales y derivados
9. Gelatinas
10. Especias y aderezos
11. Mix
12. Productos de decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS

1. Maquinaria utilizada en la elaboración de galletas
 - 1.- Generadores de calor
 - 2.- Generadores de frío
 - 3.- Maquinaria auxiliar
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas
4. Moldes de repostería
5. Herramientas de decoración de galletas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ETAPAS DE LA ELABORACIÓN DE LAS GALLETAS

1. Proceso de elaboración de galletas
2. Preparación de los ingredientes
3. Mezclado y amasado de ingredientes
4. Extensión y cortado de la masa
5. Horneado
6. Decoración de galletas
 - 1.- Manga pastelera
 - 2.- Cornets

3.- Decoración con aerógrafo o pistola de compresión

7.Medidas de higiene, limpieza y control en la elaboración de galletas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GALLETAS: RECETARIO

- 1.Galletas dulces
- 2.Galletas saladas
- 3.Galletas decoradas con cobertura
- 4.Galletas blandas
- 5.Galletas sin azúcar
- 6.Galletas con decoraciones temáticas
- 7.Galletas veganas
- 8.Galletas con relleno
- 9.Galletas internacionales