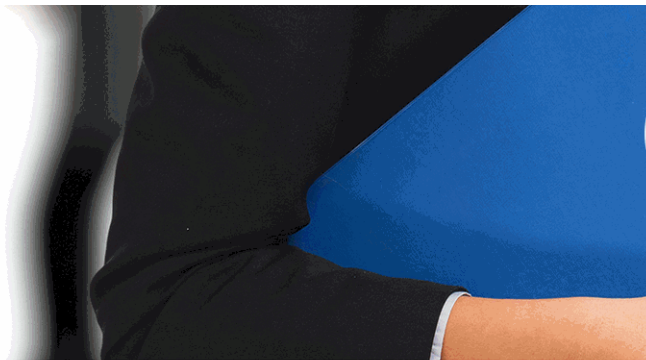


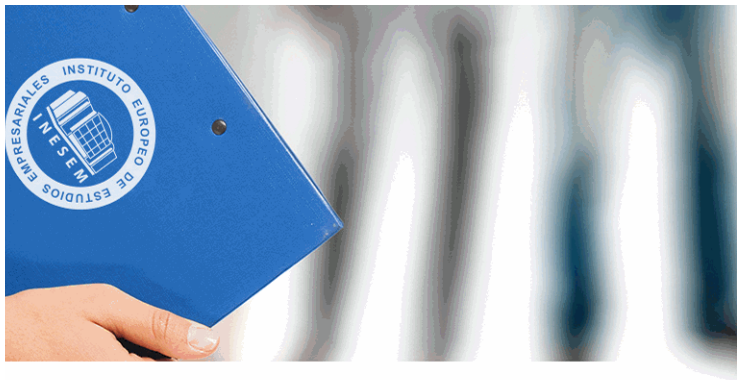






IN
—
BU

***Preelaboración, Elaboración,
Pastorización***



INESEM

SINESS SCHOOL

***ación y Presentación en
telería***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Preelaboración, Elaboración y Pasos

duración total: 240 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario realizar operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional. En este curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la presentación en pastelería.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénica y instrucciones recibidas, para su posterior utilización o consumo.
- Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.
- Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas e instrucciones recibidas.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Preelaboración, Elaboración y Presentación en Pastelería, que incluye distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va a desarrollar las Competencias Profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título de Técnico de Pastelería, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las Administraciones Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1513/2007) las competencias profesionales adquiridas por experiencia profesional.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, en la elaboración de productos de pastelería. En pequeños establecimientos con cierta autonomía.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha alcanzado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución emisora (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo del itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, el alumno debe superar un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0053 Aplicación de Normas y Con
- Manual teórico 'UF0821 Presentación y Decoración d
- Manual teórico 'UF0819 Preelaboración de Productos
- Manual teórico 'UF0820 Elaboraciones Básicas de Pro

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso, nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formar como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede acceder al mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

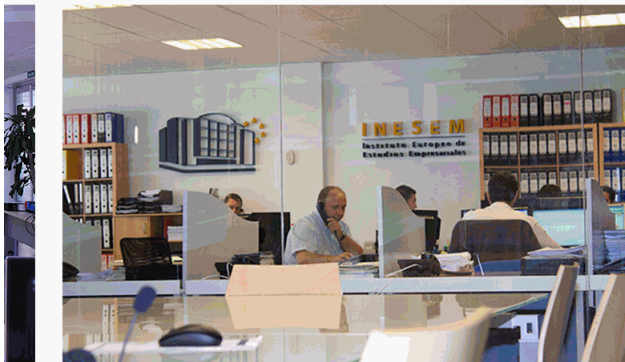
+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis





plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM y la gestión de su expediente académico.

programa formativo

MÓDULO 1. PREELABORACION, E PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS DE RESTAURACIÓN

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir la maquinaria y el pequeño material característicos de las empresas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de riesgos.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicación.

+ Información Gratis

11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y des
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y re
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y punt
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. PREELABORACIÓN DE UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁS

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, y

+ Información Gratis

2. Identificación y características de la maquinaria y eq

1.* Cámaras frigoríficas o generadores de frío.

2.* Hornos.

3.* Batidoras amasadora.

4.* Laminadora.

5.* Heladora.

6.* Armario de fermentación.

7.* Trituradora-refinadora.

8.* Divisores de masas.

9.* Inyector o dosificador.

10.* Atemperadora de chocolate.

11.* Freidora.

3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:

1.* Pilas.

2.* Mesas.

3.* Carros.

4.* Portalatas.

5.* Tolvas o estanterías.

4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y caract

1.* Varilla.

+ Información Gratis

- 2.* Barreno.
- 3.* Boquillas.
- 4.* Cazo eléctrico.
- 5.* Paleta.
- 6.* Juegos de cortar pastas.
- 7.* Cuchillos.
- 8.* Cucharillas.
- 9.* Chinos.
- 10.* Espátulas.
- 11.* Espuela.
- 12.* Hilador.
- 13.* Polvera o lustradera.
- 14.* Manga pastelera.
- 15.* Medidas de capacidad.
- 16.* Moldes varios:
- 17.* Bavarois.
- 18.* Tarta.
- 19.* Flores.
- 20.* Magdalena.
- 21.* Pan de molde.

+ Información Gratis

- 22.* Perfectos.
 - 23.* Flan.
 - 24.* Plum-cake o savarin.
 - 25.* Pasapures.
 - 26.* Peso.
 - 27.* Pies de tarta.
 - 28.* Expositores de tartas y pasteles.
 - 29.* Placas de horno.
 - 30.* Ralladores.
 - 31.* Rodillos.
 - 32.* Tamiz.
 - 33.* Aros.
 - 34.* Lengüeta de goma.
 - 35.* Rebanadera.
 - 36.* Quemadores eléctricos.
 - 37.* Pesajarabes.
 - 38.* Termómetros.
 - 39.* Escarchaderas y rejillas.
- 5.Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería
- 6.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de cocción

+ Información Gratis

característicos.

7.Características fundamentales, funciones y aplicaci

8.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de c

9.Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS DE USO C

1.Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fu
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas

2.Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas v
Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaci

3.Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pa
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas

4.Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar d
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas

5.Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas

6.Otros productos de uso en pastelería:

1.* Frutas frescas.

2.* Carne.

3.* Pescados.

4.* Verduras.

+ Información Gratis

5.* Frutos secos.

6.* Aromas.

7.* Especias entre otros.

7.Tipos. Definición. Descripción de las cualidades orga

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE MATE

1.Términos pasteleros relacionados con la preelabora

2.Tratamientos característicos de las materias primas.

3.Preelaboraciones mas usuales:

1.* Merengue.

2.* Montado de nata y trufa.

3.* Gelatinas y glaseados.

4.* Puntos del azúcar.

5.* Pomado de mantequilla.

6.* Purés de frutas.

4.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

5.Operaciones necesarias para la obtención de las pre

6.Técnicas y métodos establecidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. UTILIZACIONES BÁSICAS DE

1.Uso y manejo de la manga pastelera:

1.* Preparación.

+ Información Gratis

- 2.* Boquillas.
- 3.* Carga de la manga y cerrado de la manga.
- 2. Uso y manejo del cornet o cartucho:
 - 1.* Confección de un cornet.
 - 2.* Cortado y técnicas de escritura o decoración con.
- 3. Uso, estirado y manejo con rodillo.
- 4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
 - 1.* Espátula.
 - 2.* Acanalador.
 - 3.* Lengua.
 - 4.* Rebanadera.
 - 5.* Atemperadora de chocolate.
 - 6.* Cazo eléctrico.
 - 7.* Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES

- 1. Organización y secuenciación de fases para la obtención.
- 2. Preparación del material necesario (moldes, latas, u).
- 3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldradas.

+ Información Gratis

4.Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración.

5.Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración.

6.Masas azucaradas. Proceso general de elaboración azucaradas.

7.Refrigeración de productos de pastelería.

8.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS.

1.Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.

2.Preparación de rellenos y cremas, seleccionando he

1.* Cremas con base de huevo.

2.* Cremas con nata.

3.* Cremas con fruta.

4.* Cremas con base de caramelo.

5.* Trufas y pralines.

3.Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cre

4.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cre

5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA

1.Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermas necesarias.

+ Información Gratis

- 2.Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de j
- 3.Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños
- 4.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PE

- 1.Formularios.
- 2.Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, sel
- 3.Fases y procesos de la elaboración de pastas, mign
éestas.
- 4.Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignar
- 5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS.

- 1.Formulario y variaciones.
- 2.Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles
- 3.Identificación y conocimiento de las técnicas de elab
en éstas.
- 4.Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y la
- 5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS.

- 1.Formularios de sorbetes y helados de frutas y helado
- 2.Preparación de sorbetes y helados, conociendo la di

+ Información Gratis

en su elaboración.

3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes.
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas.
2. Semifríos: Bavarois y mousses.
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria de elaboración.
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres.
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas técnicas.
7. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS.

1. Tartas. Montaje y composición.
2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
 - 1.* Tarta alsaciana.
 - 2.* Tartas de fruta.
 - 3.* Tartas con crema de mantequilla.
 - 4.* Tartas de yema.

+ Información Gratis

5.* Tartas de nata.

6.* Tartas de trufa.

7.* Tarta de queso.

8.* Tarta de Santiago.

9.* Brazos de gitano.

10.* Tartas con base de hojaldre. (milhojas o banda

3.Tartas con base de semifrios o mousses.

4.Aplicación de las tartas en los servicios de restaurac

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTERERÍA SALADA.

1.Clasificación de los diferentes grupos:

1.* Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillo

2.* De la pasta quebrada salada (Quichés y tartalet

3.* De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes

2.Formulas y procesos de elaboración.

3.Preparación de rellenos, conociendo la distinta maqui
elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y

UNIDAD FORMATIVA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN EN PASTERERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN

1.Normas y combinaciones organolépticas básicas: lo

+ Información Gratis

2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones.
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y bordes.
5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS

1. Decoración de productos de repostería. Normas y condiciones.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación y elaboración.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
5. Decoraciones de chocolate.
6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura:
 - 1.* Fundir la cobertura.
 - 2.* Atemperar la cobertura.
 - 3.* Medición de la temperatura durante el templado.
 - 4.* Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes.
 - 5.* Enfriamiento del chocolate.
 - 6.* Acondicionamiento.
7. Posibles problemas y cómo evitarlos.
8. Composición básica de las coberturas.

+ Información Gratis

- 9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate)
- 10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de preparar la pintura y pintado.
- 11. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CARAM

- 1. Materias primas para la obtención del caramelo:
 - 1.* Azúcar.
 - 2.* Glucosa.
 - 3.* Ácido tartárico.
 - 4.* Gel de sílice y colorantes.
- 2. El azúcar: puntos y aplicaciones.
- 3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
- 4. Cocción del azúcar.
- 5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopla
- 6. Conservación y almacenamiento.
- 7. Decoraciones con frutas.
- 8. Identificación y selección de las frutas más apropiad
- 9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
- 10. Posibles problemas y como evitarlos.
- 11. Conservación y almacenamiento.

+ Información Gratis

+ Información Gratis