







***MF1778_3 Supervisión y
de Acabado y Presentación***



INESEM

SINESS SCHOOL

***Ejecución de Operaciones
tación de Productos de***

Past

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

MF1778_3 Supervisión y de Acabado y Presentación Pastelería

duración total: 50 horas

horas telepresenciales: 0

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario con producción en pastelería, dentro del área profesional de pretende aportar los conocimientos necesarios para su acabado y presentación de productos de pastelería.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

ones de Acabado y Presentación de Productos de telería



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y materiales necesarios de acuerdo con planes de producción determinados.
- Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería, aplicando técnicas de decoración.
- Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de producción de todo tipo de productos de pastelería, controlando los tiempos y recursos de los mismos.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Supervisión y Ejecución de Operaciones de Acabado y Presentación de Pastelería, tras haber superado las distintas Unidades de Competencia que conforman la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del título de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias de las Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Educación para el reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas a través de la formación no formal.

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en pequeños establecimientos del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Actúa habitualmente en establecimientos de carácter privado, como hoteles, restaurantes, establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se presta servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, responde ante el director del establecimiento, sea este una pastelería o un alojamiento.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del 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 nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros de enseñanza recibida (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

Sell



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición 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 salarios de los meses 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 seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con 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 'MF1778_3 Supervisión y Ejecución d

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

iones de Acabado y Presentación de Productos de telería



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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

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

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

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

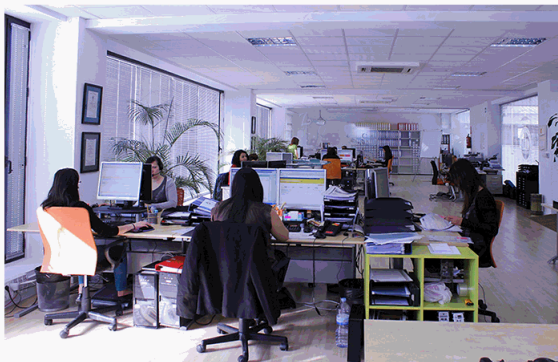
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Tratamientos de Acabado y Presentación de Productos de Papelería



teléfono: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para completar el curso de 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 opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor 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 y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE PROCESOS DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN

+ Información Gratis

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 - 1.- Vale de pedidos
 - 2.- Parte de consumos diarios
 - 3.- Inventario o control de existencias en stock.

4. Ejecución de operaciones de regeneración que prec

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE POSTRES

PRESENTACIÓN DE POSTRES

1. Fuentes de información y bibliografía.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones:
 - 1.- Glaseados.
 - 2.- Merengues.
 - 3.- Pinturas de cobertura.
 - 4.- Gelatinas.
 - 5.- Almíbares y baños.
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de técnicas y procedimientos de ejecución y control.
5. Justificación y realización de posibles variaciones.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN DE LA DECORACIÓN DE LA PASTELERÍA

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos:
 - 1.- Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseado, chocolate, etc.
 - 2.- Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, etc.
 - 3.- Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de mazapán, etc.
 - 4.- Decoraciones con frutas: talla de frutas, etc.
4. Teoría y valoración del color en pastelería.
5. Contraste y armonía.
6. Sabor, color y sensaciones.
7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles, modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE PROCESOS DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - 1.- Descongelación de materias primas o productos

+ Información Gratis

2.- Puesta a punto de diferentes productos para su producción o elaboraciones de pastelería.

3. Clases de técnicas y procesos.

4. Riesgos en la ejecución.

5. Aplicaciones.

6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.

7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento.

8. Envasado: Definición.

9. Identificación de los principales equipos de envasado.

10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según legislación.

11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

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

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y