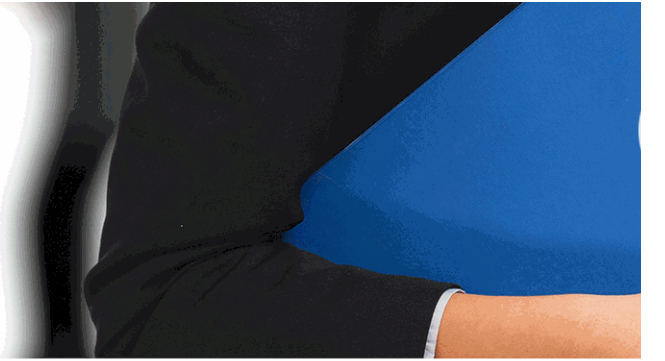
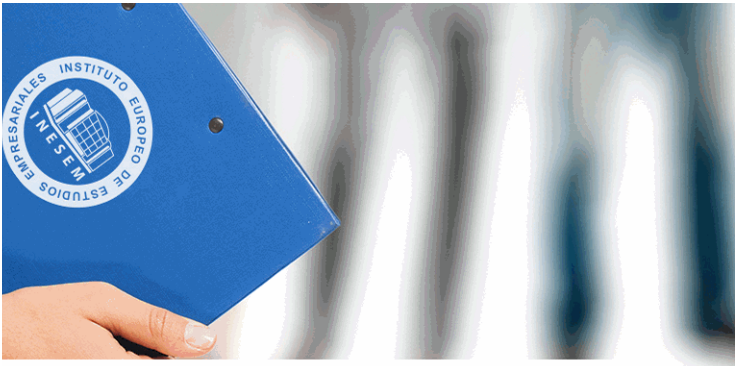


I N

BU

Elaboración de Produc



NESEM

SINESS SCHOOL

ctos de Bollería (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Elaboración de Produ

duración total: 90 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Para desempeñar las actividades relacionadas con la pa
de suma importancia conducir y realizar las operaciones
y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y ca
momento la normativa vigente técnicosanitaria, ambient
ello, el presente curso trata de aportar los conocimientos
operaciones de elaboración de masas de panadería y b
productos de bollería.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ir
productos de bollería, consiguiendo la calidad e higiene
- Aplicar las técnicas de división, boleado, reposo, forma
cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguien
- Reconocer y aplicar el método de cocción/fritura y enfr
- Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distinta
productos de bollería, consiguiendo los niveles de calida

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
de Productos de Bollería, certificando el haber superado
ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Comp
de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
laboral)

salidas laborales

El profesional cualificado en «Panadería-bollería» actua
aunque en constante relación con los departamentos de
empresas de panadería y bollería semiindustriales o ind
Asimismo, este profesional podrá desempeñar su labor
obradores artesanales, como trabajador autónomo (due

+ Información Gratis

titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

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 S

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

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente 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 trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

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

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0292 Elaboración de Productos de

+ Información Gratis

+ Información Gratis

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:

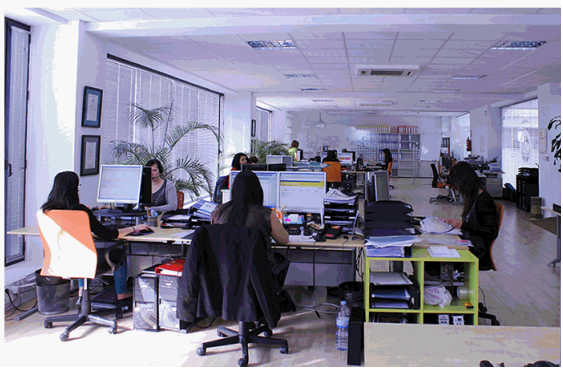
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

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

+ Información Gratis

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

ursos 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 nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE PRO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS T

1.Clasificación de los productos de bollería según la R
2.Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardio
azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcar

+ Información Gratis

3.Formulación. Cálculo de ingredientes según la propo
4.Preparación de la esponja. Variables a controlar y be
5.Descripción de las características químicas físicas, r
que influyen en las características de las masas.
6.Productos finales de bollería: características, tipos, p
7.Determinaciones organolépticas (test sensoriales y c

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORA

1.Operaciones previas: Acondicionamiento del obrado
2.Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos ma
3.Amasado. Variables a controlar.
4.Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las cara
5.Obtención de piezas individuales. División, heñido o
mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de co
6.Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuenc
7.Entablado manual o mecánico.
8.Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fe
9.Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento d
10.Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocc
de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y carac
Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el t

+ Información Gratis

11.Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones
12.Anomalías más frecuentes, causas y posibles corre
masas de bollería.
13.Variantes tecnológicas en los procesos de elaborac

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DE

1.Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
2.Fermentación controlada y aletargada.
3.Masa ultracongelada antes o después de la ferment
4.Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnica
5.Anomalías, causas y posibles correcciones.
6.Regeneración de masas ultracongeladas.
7.Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío e

+ Información Gratis

+ Información Gratis