







IN  
—  
BU

***Conservación***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

*en Pastelería*

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empresarial**

# Conservación

**duración total:** 60 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

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## *a quién va dirigido*

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

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar en el almacenamiento y conservación de géneros crudos, que requieren técnicas de conservación y envasado de dichas materias.
- Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar en el almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y terminados de uso común.

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de en Pastelería certificando el haber superado las distintas incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencia experiencia laboral y de la formación no formal, vía por el correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias laborales).

## *salidas laborales*

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

**+ 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 emisor de la titulación (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](http://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 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 'UF0818 Conservación en Pastelería'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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 especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular 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 contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## *plazo de finalización*

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

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, este campus virtual 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 documental, envío de documentación y solución de dudas 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 cursos, lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

## *programa formativo*

### **UNIDAD FORMATIVA 1. CONSERVACIÓN EN PALESTINA UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNERO**

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

**+ Información Gratis**

2.\* Horneado de panes o bollería precocida.

3.\* Puesta a punto de diferentes productos para sus productos o elaboraciones de pastelería.

3. Clases de técnicas y procesos.

4. Riesgos en la ejecución.

5. Aplicaciones.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

1. Sistemas de conservación.

2. Clasificación de los géneros en productos frescos o

3. Necesidades de conservación de los productos o géneros

4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento

5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA**

1. Envasado: Definición.

2. Identificación de los principales equipos de envasado

3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según

4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.**

1. Conservación: Definición.

+ Información Gratis

2. Presentación comercial de los géneros, productos y

3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación

1.\* Conservación por frío positivo y/o negativo.

2.\* Deshidratación.

3.\* Liofilización.

4.\* Confitado.

5.\* Compotas.

6.\* Esterilización.

7.\* Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera

4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación necesarios.

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

6. Operaciones sencillas de conservación y presentación técnicas y métodos adecuados.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA**

1. Concepto de calidad.

2. APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos)

3. Aseguramiento de la calidad.

4. Certificación de los sistemas de calidad.

5. Actividades de prevención y control de los insumos y

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y