







Preelaboración de Produ



INESEM

SINESS SCHOOL

ctos Básicos de Pastelería

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Preelaboración de Produ

duración total: 90 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 ne
operaciones básicas de pastelería, dentro del área profe
curso se pretende aportar los conocimientos necesarios
básicos en pastelería.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herr de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicacione
- Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples a previamente definidas.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Productos Básicos de Pastelería certificando el haber su Competencia en ella incluidas.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto 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 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



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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



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 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 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 pasar.

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 'UF0819 Preelaboración de Productos

+ 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 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



plazo de finalización

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

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
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 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. PREELABORACIÓN DE UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁS

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, y
2. Identificación y características de la maquinaria y eq
 - 1.* Cámaras frigoríficas o generadores de frío.

+ Información Gratis

- 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 características:
- 1.* Varilla.
 - 2.* Barreno.
 - 3.* Boquillas.

+ Información Gratis

- 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.
- 22.* Perfectos.
- 23.* Flan.

+ Información Gratis

- 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 ()
característicos.

7.Características fundamentales, funciones y aplicacion

+ Información Gratis

8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de

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
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicació

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.

5.* Frutos secos.

6.* Aromas.

+ Información Gratis

7.* Especies 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.

2.* Boquillas.

3.* Carga de la manga y cerrado de la manga.

+ Información Gratis

2. Uso y manejo del cornet o cartucho:

1.* Confección de un cornet.

2.* Cortado y técnicas de escritura o decoración co

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-dosifica

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y