







IN
—
BU

Elaboraciones Co Pastelería



INESEM

SINESS SCHOOL

***Complementarias en
-Repostería***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Elaboraciones Complementarias Pastelería

duración total: 40 horas

horas telepresenciales: 0 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes y respetando las normas y procedimientos establecidos. Las competencias generales en este ámbito son las competencias generales de manipulación de alimentos. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para controlar las operaciones de elaboraciones complementarias.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

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

- Realizar los procesos de preparación de elaboraciones de pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para consumo humano y productos.
- Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la elaboración de productos complementarios para elaboraciones de pastelería-repostería.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de las Elaboraciones Complementarias en Pastelería-Repostería, así como a las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y a las Competencias profesionales adquiridas a través de la educación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las CC.LL. Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Fomento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia profesional).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en pequeños establecimientos del sector de hostelería, aunque también en pequeños establecimientos del subsector de restauración y del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos dedicados a la pastelería y repostería.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Ministerio de Educación, Ciencia e Innovación un Diploma Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del curso en el 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 el curso, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros de enseñanza que lo han emitido (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acción de Formación

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

Con una calificación de €

Y para que conste expido la presente en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



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 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 'UF1053 Elaboraciones Complementa

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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

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

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizaciones, etc.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis



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 una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de apoyo para aprender idiomas...

revista digital

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

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro personal 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

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género e insumos.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentos.

+ Información Gratis

- 3.Actividades de prevención y control de insumos y procedimientos.
- 4.Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para repostería.

5.Identificación, manejo y parámetros de control de los insumos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS (Cremas)

1.Principales tipos de cremas:

- 1.* Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastisera.
- 2.* Cremas batidas: crema de almendras, crema de leche.
- 3.* Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.

2.Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

3.Formulación de las distintas elaboraciones.

4.Secuencia de operaciones.

5.Determinación del punto de montaje, batido y consistencia.

6.Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

7.Conservación y normas de higiene.

8.Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS (Cremas)

1.Tipos: cremas base para rellenos salados, crema base para rellenos dulces.

2.Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.

3.Formulación de las distintas elaboraciones.

+ Información Gratis

4. Secuencia de operaciones.

5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia.

6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

7. Conservación y normas de higiene.

8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de producto.

9. Elaboración de cubiertas en pastelería:

1.- Tipos: glaseados, con pastas de almendra, cremas, etc.

2.- Identificación de los ingredientes propio de cada tipo de producto.

3.- Formulación de las distintas elaboraciones.

4.- Secuencia de operaciones.

5.- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia.

6.- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

7.- Conservación y normas de higiene.

8.- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de producto.

10. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para personas con intolerancias a la lactosa, al huevo y otros:

1.- Identificación de las principales alergias e intolerancias.

2.- Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos.

3.- Puntos clave y principales cambios tecnológicos.

4.- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE CONGELACIÓN-DESCONGELACIÓN EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería-repostería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

+ Información Gratis