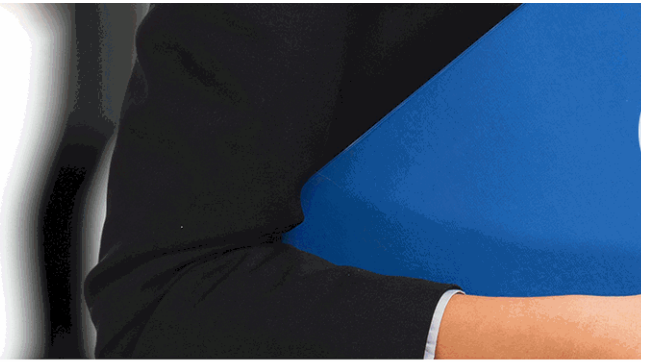


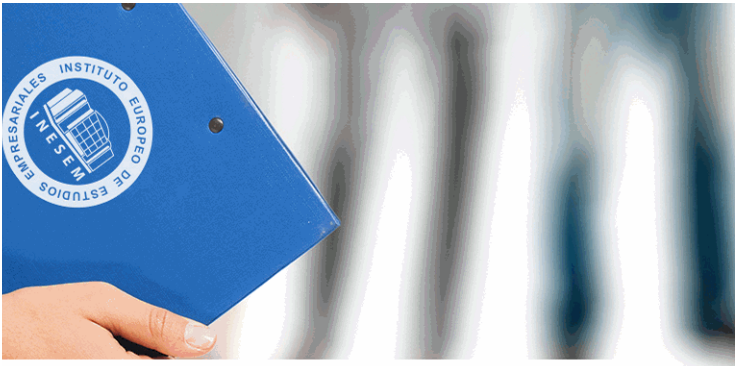
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

UF1055 Elaboración

Artesanos y Espe



N E S E M

SINESS SCHOOL

ı de Galletas, Helados
cialidades Diversas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

UF1055 Elaboración de G
y Especialid

duración total: 60 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesaric
pastelería y confitería, dentro del área profesional panac
con el presente curso se pretende aportar los conocimie
galletas, helados artesanos y especialidades diversas.

+ Información Gratis

UF1055 Elaboración de Galletas, Helad

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

os Artesanos y Especialidades Diversas

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas
de masas artesanales de galletería consiguiendo la calic
- Analizar los procedimientos, completar las fórmulas y e
helados artesanos consiguiendo la calidad e higiene req
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas
de especialidades diversas consiguiendo la calidad e hig

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
de Galletas, Helados Artesanos y Especialidades Divers
distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y v
Competencias profesionales adquiridas a través de la ex
formal, vía por la que va a optar a la obtención del corre
través de las respectivas convocatorias que vayan publi
Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (R
las competencias profesionales adquiridas por experien

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad en la industria de pequeño, medi
de pastelería y confitería, utilizando tecnología avanzad
puede tener cierta responsabilidad en la dirección de la
integra en un equipo de trabajo con otras personas de s
desarrolla tareas individuales o en grupo. También ejerc
el sector del comercio de la alimentación en aquellos es
productos de pastelería y confitería.

+ 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 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 'UF1055 Elaboración de Galletas, Hel

+ Información Gratis

UF1055 Elaboración de Galletas, Helad

+ 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:

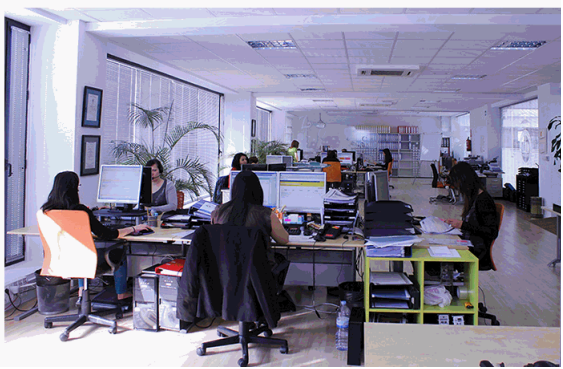
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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



+ Información Gratis

os Artesanos y Especialidades Diversas

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 GAI
ESPECIALIDADES DIVERSAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCT

1. Definición y clasificación de las masas de galletería
2. □ Marías tostadas y troqueladas.

+ Información Gratis

3.□ Cracker y de aperitivo.
4.□ Barquillos con o sin rellenos.
5.□ Bizcochos secos y blandos.
6.□ Sandwiches.
7.□ Pastas blandas y duras.
8.□ Bañadas con aceite vegetal.
9.□ Recubiertas de chocolate.
10.□ Surtidos.
11.□ Elaboraciones complementarias.
12.Ingredientes principales y su influencia en las carac
13.Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos
14.□ Acondicionamiento de las materias primas: tamiza glucosa y otras.
15.□ Operaciones de obtención de masas: dosificación otras.
16.□ Maquinaria, equipos y líneas industriales de gallet regulación, funcionamiento y manejo.
17.□ Elaboraciones de galletería destinadas a colectivo la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulac
18.□ Anomalías frecuentes, causas y posibles correcci

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE HELADOS

1.Definición y clasificación de los helados según la Re
2.□ Helado crema.
3.□ Helado de leche.
4.□ Helado de leche desnatada.
5.□ Helado.
6.□ Helado de agua.
7.□ Sorbete.
8.□ Derivados de los anteriores con distintas proporcio
9.□ Mantecado.
10.□ Granizado.
11.□ Espuma, mouse o montado.
12.Principales materias primas y su influencia en las ca
13.Aditivos utilizados y función tecnológica de los misn
14.Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos
15.□ Acondicionamiento de las materias primas: rehidr
16.□ Operaciones de obtención de helados: dosificació
mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación
17.Maquinaria, equipos y utillaje utilizado en la elabora
parámetros de control, regulación, funcionamiento y ma

+ Información Gratis

18.Helados destinados a colectivos especiales (diabéti
Principales cambios en la formulación y en el proceso d
19.Anomalías frecuentes, causas y posibles correccior

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE ESPECIAL

1.Principales elaboraciones:
2.□ Merengues.
3.□ Pastas (duquesitas, mantecados de vino, pacienci
4.□ Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas
5.□ Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo mai
6.□ Masas escaldadas (roscas de San Froilán, buñuel
7.□ Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
8.□ Cocadas.
9.□ Roscas de baño (roscas de Santa Clara, ciegas).
10.□ Rosquillas de palo.
11.□ Capuchinas.
12.□ Productos fritos (roscas, pestiños, flores, hojuelas
13.□ Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra,
14.□ Monas de Pascua.
15.□ Gofres y crepes.
16.Proceso de elaboración de especialidades diversas

+ Información Gratis

17.□ Formulación.
18.□ Materias primas utilizadas y su influencia en el pr
19.□ Secuencia de operaciones: Amasado, batido, lam
fritura y otras.
20.□ Parámetros de control.
21.Principales anomalías, causas y posibles correccior

+ Información Gratis