







***Elaboración y Presentación
base de Ma***



INESEM

SINESS SCHOOL

***ión de Productos hechos a
sas y Pastas***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Elaboración y Presentación de Productos base de Ma

duración total: 60 horas

horas telefo

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 económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de manipulación de alimentos son las competencias generales que se adquieren en este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para presentar productos hechos a base de masas y pastas.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Productos hechos a base de Masas y Pastas



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Desarrollar los procesos de elaboración de productos y aplicar las técnicas inherentes a cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos en expositor aplicando las técnicas gráficas y de decoración.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de comercialización.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Formación Profesional de Presentación de Productos hechos a base de Masas y Frituras, y a las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y a las Competencias profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título profesional 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 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 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 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 todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

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

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1096 Elaboración y Presentación c

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ctos hechos a base de Masas y Pastas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

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

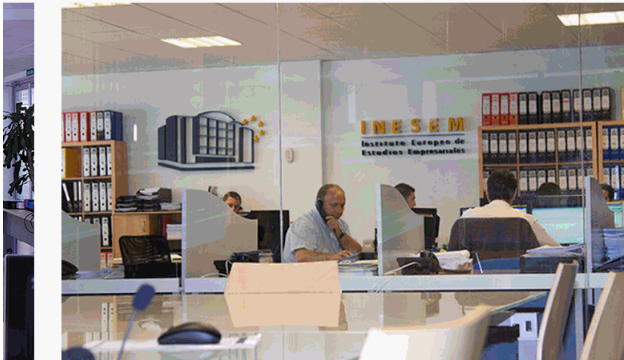
www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

ctos hechos a base de Masas y Pastas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



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

Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Los cursos 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 equipo 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. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE MASAS Y PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

+ Información Gratis

- 2.Procedimientos de puesta en marcha, regulación y p
- 3.Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalac
- 4.Eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS

- 1.Organización y secuenciación de fases para la obten
- 2.Preparación de latas y moldes.
- 3.Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sarté
- 4.Refrigeración y/o conservación de productos obtenic

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS.

- 1.Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sa
- 2.Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado,
- 3.Tipos de hojaldre:
 - 1.* Hojaldre común.
 - 2.* Hojaldre invertido.
 - 3.* Hojaldre rápido.
 - 4.* Hojaldre mitad/mitad.

- 4.Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Pa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJA

- 1.Procesos de elaboración.
- 2.Principales elaboraciones con masas batidas:

+ Información Gratis

3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho in
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para e
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, l
7. La pasta choux.
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta cho
relámpagos, eclairs y otras.
10. Proceso general de elaboración de masas azucarac
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas riza
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y
y polvorones.
14. Pastas de bavas y savarines.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS.

1. Ingredientes y técnicas.
2. Procesos de elaboración.
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Ex

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTO

1. Decoración de productos en pastelería/repostería. N

+ Información Gratis

resultados.

2. Identificación de necesidades básicas de conservación y elaboración.

3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

+ Información Gratis