







Elaboración y Pres



INESEM

SINESS SCHOOL

entación de Helados

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Elaboración y Pres

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 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 preparar y presentar helados.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



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 helados, a proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos de las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de pro definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para re
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de de combinación de sabores y formas de acabado.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Presentación de Helados, certificando el haber superado ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Com de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc laboral)

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes cor principalmente del sector de hostelería, aunque también pequeños establecimientos del subsector de restauració del comercio de la alimentación en aquellos establecimi 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 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 'UF1098 Elaboración y Presentación c

+ 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



+ Información Gratis

entación de Helados



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

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. ELABORACIÓN Y PRES UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTI HELADOS.

1. Clasificación y descripción según características, fur
2. Ubicación y distribución.

+ Información Gratis

3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de c
4. Características de la maquinaria utilizada.
5. Utilaje y herramientas del obrador de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTIL

1. Principales materias primas:

- 1.* Grasas.
- 2.* Lácteos y derivados.
- 3.* Ovoproductos.
- 4.* Frutas.
- 5.* Chocolates y coberturas.
- 6.* Frutos secos.
- 7.* Azúcares y varios.

2. Análisis de las características organolépticas de las

3. Presentación comercial de las diferentes materias pi

4. Distribución de las materias primas según su natural
frío o congeladores.

5. Aplicaciones de las materias primas en la elaboració

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

+ Información Gratis

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, por aplicaciones.

2. Aprovisionamiento interno: formalización de docume

3. Ejecución de operaciones de regeneración que prec

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA

1. Procesos de ejecución de fases.

2. Pasteurización.

3. Homogeneización.

4. Maduración.

5. Terminología básica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS.

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más

1.- Helados de crema.

2.- Helados de fruta.

3.- Sorbetes.

4.- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.

5.- Tartas heladas.

2. Esquemas de elaboración característicos: fases de l
aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y control

3. Fuentes de información y bibliografía.

+ Información Gratis

4. Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración

2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3. Realización de motivos decorativos.

4. Teoría y valoración del color en heladería.

5. Contraste y armonía.

6. Sabor, color y sensaciones.

7. Realización de operaciones necesarias para la deco y estándares de calidad predeterminados. Justificación

8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJO

1. Aseguramiento de la calidad.

2. APYPC (análisis de peligros y puntos de control cr

3. Certificación de los sistemas de calidad.

4. Actividades de prevención y control de los insumos y

+ Información Gratis

+ Información Gratis