







IN
—
BU

***UF1361 Preparación de
Complementarias M***



INESEM

SINESS SCHOOL

***de Masas y Elaboraciones
útiles de Repostería***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF1361 Preparación de Complementarias M

duración total: 70 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario con producción en cocina, dentro del área profesional de repostería pretende aportar los conocimientos necesarios para la producción de reposterías complementarias múltiples de repostería.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas y aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.
- Supervisar los procesos de preparación de elaboración de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las necesidades aptas para su consumo directo o para completar platos.
- Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los derivados de los mismos.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Productos de Panadería. Haber superado las distintas Unidades de Competencia acreditación de las Competencias profesionales adquiridas en la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención de la Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias de las Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Educación para el reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas.

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en pequeños establecimientos, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, de panadería y pastelería, actuando en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones de forma simultánea. Aunque su actividad profesional se desarrolla de carácter privado, también puede desarrollarla en esta modalidad cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios, cuando se ubica en su propia cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia de un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del 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 alcanzado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros de enseñanza 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 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 aprobar.

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 'UF1361 Preparación de Masas y Elaboración'

+ 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 curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

nes Complementarias Múltiples de Repostería



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la realización de las actividades de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de actividades de inicio y de fin.

campus virtual online

El campus virtual online, especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, 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 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. PREPARACIÓN DE MASAS Y PRODUCTOS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Clasificación y descripción según características, funciones y usos.

+ Información Gratis

2.Ubicación y distribución.

3.Procedimientos de puesta en marcha, regulación y p

4.Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de o

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTIL REPOSTERÍA

1.Definición, clasificación:

1.- Las harinas:

1.* Harina fuerza.

2.* Harina media.

3.* Harina floja.

2.- Los azucares:

1.* Azucar invertido.

2.* Glucosa.

3.* Destrosa.

4.* Sorbitol.

5.* Azucar lustre.

6.* Sacarosa.

3.- Los lacteos:

1.* Leche.

2.* Mantequilla.

+ Información Gratis

3.* Nata.

4.- La sal.

5.- El huevo.

6.- El chocolate:

1.* Blanco.

2.* Negro.

3.* Con leche.

2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado

2. Preparación de latas y moldes.

3. Manejo del rodillo.

4. Manejo de espátula.

5. Trabajos con manga pastelera.

6. Trabajos con cartucho.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS

1. Definición del término masa.

2. Fundamentos de la elaboración de masas.

3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén

4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos

+ Información Gratis

5. Tipos de masas:

1.- Hojaldradas:

6.. Materias primas.

7.. Proceso de elaboración.

8.. Influencia de los distintos ingredientes.

9.. Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido

10.. Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, pa

1.- Batidas o esponjadas:

11.. Materias primas.

12.. Proceso de elaboración.

13.. Influencia de los distintos ingredientes.

14.. Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, b

15.. Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, s

1.- Amasadas:

16.. Materias primas.

17.. Proceso de elaboración.

18.. Influencia de los distintos ingredientes.

19.. Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable

1.- Escaldadas:

20.. Materias primas.

+ Información Gratis

- 21.. Proceso de elaboración.
- 22.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 23.. Principales elaboraciones: La pasta choux, churros:
 - 1.- Azucaradas y pastas variadas:
- 24.. Materias primas
- 25.. Proceso de elaboración.
- 26.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 27.. Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes:
 - 1.- Masas fritas:
- 28.. Materias primas.
- 29.. Proceso de elaboración.
- 30.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 31.. Principales elaboraciones: churros, pestinos y bart

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

- 1.Principales tipos de cremas:
 - 1.- Cremas con huevo:
 - 1.* Crema pastelera.
 - 2.* Crema pastelera para hornear.
 - 3.* Yema.
 - 4.* De mantequilla.

+ Información Gratis

5.* Otras.

2.- Cremas batidas:

1.* Crema de almendras.

2.* Crema muselina.

3.* Crema de moka.

4.* Crema de trufa.

5.* Nata montada.

6.* Otras.

3.- Cremas ligeras:

1.* Chantilly.

2.* Fondant.

3.* Otras.

2.Fundamentos de la elaboración de cremas.

3.Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.

4.Secuencia de operaciones.

5.Conservación.

6.Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS

1.Cremas base para rellenos salados.

2.Ingredientes y formulación de los rellenos salados.

+ Información Gratis

3. Secuencia de operaciones. Realización.
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia.
5. Conservación.
6. Consistencia y características.
7. Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más comunes.
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.
3. Justificación y realización de posibles variaciones.
4. Fases y caracterización de la producción de postres.
5. Repostería a base de masas:
 - 1.- Clasificación y descripción de las elaboraciones más comunes.
 - 2.- Esquemas de elaboración de tartas y pasteles comunes.
 - 3.- Principales tartas:
 - 1.* Procesos de ejecución.
6. Postres a base de semifrios y helados:
 - 1.- Maquinarias y equipos básicos.
 - 2.- Clasificación.
 - 3.- Proceso de elaboración.
 - 4.- Principales materias primas de los helados:

+ Información Gratis

- 1.* Grasas.
 - 2.* Lácteos y derivados.
 - 3.* Ovoproductos.
 - 4.* Frutas.
 - 5.* Chocolates y coberturas.
 - 6.* Frutos secos.
 - 7.* Azúcares y varios.
- 5.- Procesos de elaboración en los helados.
- 6.- Clasificación de los helados:
- 1.* Sorbetes.
 - 2.* Helados de frutas.
 - 3.* Helados crema.
- 7.- Realización de operaciones necesarias para la elaboración de los helados, así como las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- 8.- Postres en cocina a base de pastelería salada, dulce y helados.
- 1.* Clasificación y descripción de los productos.
 - 2.* Procesos de elaboración: fases, instrumentos, materiales, condiciones de trabajo, resultados y controles.
 - 3.* Descripción de la elaboración más significativa.
 - 4.* Aplicación de normas de seguridad e higiene.

+ Información Gratis

protección ambiental.

5.* Procedimientos de ejecución de postres a base de

9.- Aplicación de Normas de seguridad e higiene al
ambiental

+ Información Gratis