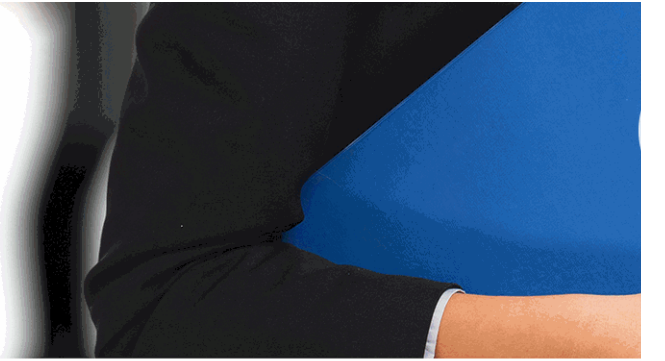
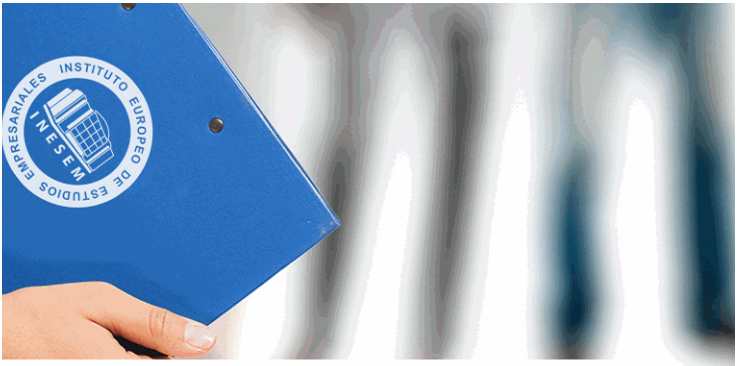


I N

BU

UF1363 Aplicación

Conservación y Regenera



N E S E M

SINESS SCHOOL

n de los Métodos de
ación de los Preparados de

Repo

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada

empre

UF1363 Aplicación de los
y Regeneración de los I

duración total: 40 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 cor
producción en cocina, dentro del área profesional de res
pretende aportar los conocimientos necesarios para la a
Regeneración de los Preparados de Repostería.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para
crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas par
- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de
producción determinados.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos
de repostería tradicional, de autor y creativa, controland
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 Pr
haber superado las distintas Unidades de Competencia
acreditación de las Competencias profesionales adquiri
formación no formal, vía por la que va a optar a la obten
Profesionalidad, a través de las respectivas convocatori
Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio
reconocimiento de las competencias profesionales adqu

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes con
principalmente del sector de hostelería y, en concreto, d
actuar en los pequeños establecimientos, en muchas oc
simultáneamente. Aunque su actividad profesional se de
de carácter privado, también puede desarrollarla en esta
cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de se
cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia
un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento

+ 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

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 'UF1363 Aplicación de los Métodos de

+ Información Gratis

UF1363 Aplicación de los Métodos de Conse
Repo

+ 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:

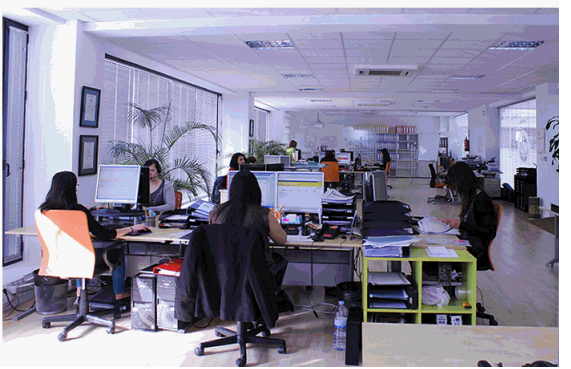
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

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. APLICACIÓN DE LOS M
DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CO
SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS P**

1.Clases y caracterización.

+ Información Gratis

2.Identificación de equipos asociados en la conservac
3.Equipos de almacenamiento.
4.Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y co
5.Identificación de necesidades básicas de conservaci elaboración básica en cuestión.
6.Deducción de la técnica o método apropiado para la
7.Ejecución de operaciones necesarias para la conser aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
8.Regeneración y/o acondicionamiento de materias pr repostería.
9.Equipos asociados para la regeneración.
10.Identificación, manejo y parámetros de control de lo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE PROCESOS DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1.Deducción y cálculo de necesidades de géneros, pre aplicaciones.
2.Aprovisionamiento interno
3.Formalización de documentación y realización de op
4.Ejecución de operaciones de regeneración que prec

+ Información Gratis

1.- Normas de control.

+ Información Gratis