Código: 30014

Unidad Formativa:
UF0293 - Elaboraciones complementarias en panadería y bollería

Módulo: MF0035_2 - ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 80h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado, especialmente a quienes se orientan al trabajo en obradores y establecimientos de panadería y bollería, para elaborar las preparaciones complementarias que intervienen en estos productos, desde cremas con huevo y cremas batidas hasta cremas ligeras, rellenos salados y cubiertas, comprendiendo la función que cada una desempeña en el resultado final. A lo largo del recorrido se abordan los tipos de elaboración, los ingredientes que las definen, la formulación y las proporciones de cada receta, la secuencia de operaciones y el control de los puntos de montaje, batido y consistencia. La práctica y el cuidado del producto ocupan un lugar central: se aprende a reconocer anomalías y defectos frecuentes, a aplicar las correcciones oportunas, a conservar las elaboraciones con las debidas normas de higiene y a elegir la preparación más adecuada para cada tipo de producto. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar y ejecutar con autonomía la elaboración de cremas, rellenos y cubiertas, ajustando las recetas y resolviendo las incidencias del proceso con criterios de calidad e higiene.

Contenidos

Módulo 1: Elaboración de cremas con huevo
1.1 - Variedades de cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema y crema de mantequilla
1.2 - Ingredientes característicos de cada receta
1.3 - Formulación y proporciones de las distintas elaboraciones
1.4 - Orden de las operaciones durante la elaboración
1.5 - Control del batido, el montaje y la consistencia de cada crema
1.6 - Defectos y anomalías habituales: diagnóstico y correcciones
1.7 - Conservación de las cremas y pautas de higiene
1.8 - Elección de la crema según el producto al que se destina
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Elaboración de cremas batidas
2.1 - Tipos de cremas batidas: almendra, muselina, moka, trufa y nata montada
2.2 - Materias primas propias de cada elaboración batida
2.3 - Cálculo de formulaciones y proporciones
2.4 - Secuencia de operaciones y momentos de incorporación
2.5 - Punto de montaje, batido y consistencia característicos de cada preparación
2.6 - Análisis de anomalías y defectos frecuentes y sus posibles correcciones
2.7 - Conservación e higiene de las cremas batidas
2.8 - Aplicación de cada crema batida a los productos correspondientes
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Elaboración de cremas ligeras
3.1 - Variedades de cremas ligeras: Chantilly y fondant, entre otras
3.2 - Ingredientes propios de las elaboraciones ligeras
3.3 - Formulación de las distintas recetas
3.4 - Desarrollo ordenado de las operaciones
3.5 - Montaje, batido, consistencia y rasgos propios de cada crema ligera
3.6 - Defectos más comunes y pautas de corrección
3.7 - Conservación y normas de higiene aplicables
3.8 - Productos idóneos para cada tipo de crema ligera
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Elaboración de rellenos salados
4.1 - Tipos de rellenos salados: cremas base y crema bechamel, entre otras
4.2 - Ingredientes característicos de cada relleno salado
4.3 - Formulación y ajuste de las distintas elaboraciones
4.4 - Secuencia de operaciones del proceso
4.5 - Textura, consistencia y características propias de cada relleno
4.6 - Anomalías y defectos frecuentes: análisis y corrección
4.7 - Conservación e higiene de los rellenos salados
4.8 - Selección del relleno adecuado para cada producto
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Elaboración de cubiertas
5.1 - Tipos de cubiertas: glaseados, pastas de almendra, crema de chocolate y brillos de

frutas
5.2 - Ingredientes propios de cada cubierta
5.3 - Formulación de las distintas elaboraciones
5.4 - Secuencia de operaciones y forma de aplicación
5.5 - Punto de trabajo, consistencia y características de cada cubierta
5.6 - Anomalías y defectos más frecuentes y sus correcciones
5.7 - Conservación y normas de higiene
5.8 - Productos adecuados para cada tipo de cubierta
Resumen del módulo 5