

Código: 27043

Unidad Formativa:
UF0817 - Aprovisionamiento interno en pastelería

Módulo: MF1333_1 - APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACION EN PASTELERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 30h.

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 para desempeñar las tareas de aprovisionamiento interno de materias primas en un obrador de pastelería, un perfil propio de quienes ya trabajan en el sector y de las personas en formación que desean incorporarse a él. El alumnado aprende a situar la actividad en el conjunto de establecimientos de pastelería y su oferta de productos, a reconocer cada materia prima por sus características organolépticas y a organizar su recepción, almacenamiento y conservación en función de su naturaleza perecedera. La práctica ocupa un lugar central: se trabajan la solicitud y gestión de géneros, la documentación de compras, el control de calidad, temperatura y peso, el transporte y el acondicionamiento de los productos, junto con el uso, control y mantenimiento de la maquinaria del obrador. Al finalizar, el alumnado será capaz de realizar el aprovisionamiento interno de un obrador de pastelería con criterios de calidad, higiene y organización del trabajo, comprobando que cada género recibido cumple las condiciones requeridas y asegurando su conservación en óptimas condiciones.

Contenidos

Módulo 1: El sector de la pastelería y la organización del obrador
1.1 - Definición y ámbito profesional de la pastelería
1.2 - Tipos de establecimientos de pastelería y su actividad
1.3 - Productos de confitería, bollería, pastelería y repostería
1.4 - Helados, tartas, confituras, conservas de fruta y elaboraciones complementarias
1.5 - Estructura del obrador: zonas de producción e instalaciones
1.6 - Organigrama, planificación y órdenes de trabajo del obrador
1.7 - Maquinaria y equipos básicos: funciones, manejo y mantenimiento
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Las materias primas en pastelería
2.1 - Identificación de harinas y grasas para su correcta recepción
2.2 - Lácteos, derivados y ovoproductos
2.3 - Frutas, frutos secos y chocolates con sus coberturas
2.4 - Azúcares y otros productos auxiliares
2.5 - Análisis de las características organolépticas de materias primas y productos
2.6 - Distribución en almacenes, cámaras de frío y congeladores según su naturaleza
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Aprovisionamiento de materias primas de pastelería
3.1 - Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos y documentación
3.2 - Control de calidad en la recepción: frescor y características organolépticas
3.3 - Transporte isotermo, frigorífico y de congelación
3.4 - Acondicionamiento del producto: cajas compartimentadas, bolsas y embalajes
3.5 - Revisión de embalajes, temperatura, peso y correspondencia con el pedido
3.6 - Necesidades de regeneración y conservación según la naturaleza del producto
Resumen del módulo 3