Diseño de ofertas de pastelería (UF1743)

Diseño de ofertas de pastelería (UF1743)

Duración: 40 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. Procesos y técnicas aplicadas a las materias primas en la elaboración de productos de pastelería.
1.1. Composición de las materias primas.
1.2. Las calidades de las materias primas.
1.3. Variedades y subproductos.
1.4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.
1.5. Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
1.6. Aplicaciones de un producto:
1.6.1. Dosificación
1.6.2. Utilización
1.6.3. Propiedades.
1.6.4. Productos donde se aplica.
1.6.5. Elaboraciones.
1.7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
1.8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
1.9. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.
1.10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.
2. Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería
2.1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
2.1.1. Colorantes.
2.1.2. Conservantes.
2.1.3. Antioxidantes.
2.1.4. Estabilizantes.
2.1.5. Emulgentes.

© icaformación2025

2.1.6. Sustancias espesantes.
2.1.7. Sustancias gelificantes.
2.1.8. Agentes aromáticos.
2.1.9. Potenciadores de sabor.
2.1.10. Edulcorantes artificiales.
2.1.11. Antiaglutinantes.
2.1.12. Antiapelmazantes.
2.1.13. Reguladores de PH.
2.1.14. Antiespumantes.
2.1.15. Humectantes.
2.1.16. Gasificantes.
2.2. Características de los aditivos.
2.3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
2.4. Condiciones de conservación y utilización.
3. Composición de la oferta de pastelería.
3.1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
3.2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
3.2.1. Situación del local.
3.2.2. Oferta y variedad de productos de pastelería.
3.2.3. Precios.
3.2.4. Identidad corporativa.
3.2.5. Ambiente.
3.2.6. Servicio.
3.2.7. Calidad.
3.2.8. Garantía.
3.2.9. Estilo de gestión.
3.2.10. Valor para el cliente.
3.3. Elementos de las ofertas.
3.3.1. El cliente.
3.3.2. El soporte físico.
3.3.3. El personal en contacto.
3.4. Variables de la oferta de pastelería.
3.4.1. Pasteles y tartas
3.4.2. Productos de confitería
3.4.3. Helados y Sorbetes
3.4.4. Repostería
3.5. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
3.6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
3.6.1. Dietético.
3.6.2. Económico.
3.6.3. Punto de vista de la organización.

© icaformación2025

3.6.4. Aspecto gastronómico.
3.6.5. Estético.
3.7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
3.8. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
3.9. Estrategias competitivas genéricas.
3.9.1. Liderazgo en costes.
3.9.2. Diferenciación.
3.10. Enfoque o segmentación.
4. Nutrición y dietética.
4.1. Dietética. Concepto y finalidad.
4.2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
4.3. Metabolismo.
4.4. Dietas y estilos de vida.
4.5. Concepto de alimentos y alimentación.
4.6. Grupos de alimentos.
4.7. Pirámide de los alimentos.
4.8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
4.9. Concepto de nutrición.
4.10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.

© icaformación2025