Elaboraciones complementarias en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Elaboraciones complementarias en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir y/o actualizar los conocimientos necesarios para desarrollar correctamente el trabajo en un obrador de pastelería-panadería. Conocer los rellenos básicos de bollería y pastelería y saber diferenciar cada uno de los ingredientes de cada elaboración, así como las normas de higiene para llevar a cabo una buena manipulación y conservación de los mismos

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:

Proceso de elaboración de cremas con base de huevo

Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, crema de mantequilla y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Proceso de elaboración de cremas batidas

Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes, posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de

© icaformación2025

elaboración.

Proceso de elaboración de cremas ligeras

Tipos: chantilly, fondant y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Proceso de elaboración de cremas saladas

Tipos: cremas para rellenos salados, crema bechamel y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Proceso de elaboración de cubiertas

Tipos: glaseados, con pasta de almendras, crema de chocolate, brillos de fruta y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

© icaformación2025

© icaformación2025