



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Helados y Semifríos



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Helados y Semifríos

**DURACIÓN:**

240 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los helados y semifríos que se vayan a realizar
- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas
- Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, preelaboraciones así como helados y semifríos terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

A quién va dirigido

Este Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Helados y Semifríos está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en elaboraciones básicas de repostería y técnicas aplicadas a helados y semifríos.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Helados y Semifríos le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en elaboraciones básicas de repostería y técnicas aplicadas a helados y semifríos.

Salidas Laborales

Hostelería / Pastelería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales'
- Manual teórico 'Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
8. Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
3. Formalización de documentación:
4. Vale de pedidos
5. Parte de consumos diarios
6. Inventario o control de existencias en stock
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Definición Clasificación y características:
2. Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros
3. Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas
4. Biscuit glacé y perfectos
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
6. Puntos críticos en su elaboración:
7. Higienización, pasteurización
8. Homogeneización
9. Maduración
10. Helado
11. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados
12. Formulaciones
13. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
14. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
15. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
16. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Definición Clasificación y características:
2. Semifríos de frutas: Bavarois
3. Semifríos de praline y chocolate: Mouses
4. Semifríos de crema: Charlota
5. Puntos críticos en su elaboración:
6. Manipulación de ingredientes
7. Cocción de cremas de base
8. Enfriado
9. Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
10. Preparación y llenado del molde
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos
13. Formulaciones
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SEMIFRÍOS TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición

2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería
5. Clases de técnicas y procesos
6. Riesgos en la ejecución
7. Aplicaciones
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
10. Envasado: Definición
11. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma
13. Procesos Riesgos en la ejecución Aplicaciones
14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

PARTE 2. ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería, distintos moldes y sus características.
3. Utillaje y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Mantequilla y otras grasas.
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
6. Almendras y otros frutos secos.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Gelatinas, especias,...
9. Distintas clases de "mix"
10. Productos de decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería.
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1. Asar al horno
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
2. Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios.
3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
4. Importancia de la vajilla.