



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Operaciones Auxiliares y Diseño de Ofertas en Pastelerías



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 Operaciones Auxiliares y Diseño de Ofertas en Pastelerías



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).



- Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos
- Explicar los procesos que se desarrollan en la ejecución de las diversas técnicas empleadas en la elaboración de productos de pastelería, que conducen a la mejora e innovación de los mismos
- Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería
- Caracterizar las materias primas y auxiliares utilizadas en pastelería y confitería.
- Recibir, clasificar y codificar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería aplicando, para su almacenamiento, los criterios adecuados a cada producto
- Controlar las existencias y organizar el suministro interno a las líneas de producción, con arreglo a los programas establecidos.
- Organizar la expedición de productos terminados de pastelería y confitería, justificando las condiciones de transporte y conservación.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de utillaje, maquinaria y equipos de elaboración de productos de pastelería-confitería.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Operaciones Auxiliares y Diseño de Ofertas en Pastelerías está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en operaciones auxiliares y diseño de ofertas en pastelerías.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Operaciones Auxiliares y Diseño de Ofertas en Pastelerías le prepara operaciones auxiliares y diseño de ofertas en pastelerías.

Salidas Laborales

Hostelería / Pastelería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Pastelería y Confitería'
- Manual teórico 'Diseño de Ofertas de Pastelería'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Diseño de Ofertas de Pastelería'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

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. DISEÑO DE OFERTAS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y TÉCNICAS APLICADAS A LAS MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Composición de las materias primas
2. Las calidades de las materias primas
3. Variedades y subproductos
4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas
5. Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas
6. Aplicaciones de un producto:
7. Dosificación
8. Utilización
9. Propiedades
10. Productos donde se aplica
11. Elaboraciones
12. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería
13. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros
14. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes
15. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN PASTELERÍA

1. Los aditivos Clasificación y denominaciones:
2. Colorantes
3. Conservantes

4. Antioxidantes
5. Estabilizantes
6. Emulgentes
7. Sustancias espesantes
8. Sustancias gelificantes
9. Agentes aromáticos
10. Potenciadores de sabor
11. Edulcorantes artificiales
12. Antiaglutinantes
13. Antiapelmazantes
14. Reguladores de PH
15. Antiespumantes
16. Humectantes
17. Gasificantes
18. Características de los aditivos
19. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas
20. Condiciones de conservación y utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA.

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería
2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
3. Situación del local
4. Oferta y variedad de productos de pastelería
5. Precios
6. Identidad corporativa
7. Ambiente
8. Servicio
9. Calidad
10. Garantía
11. Estilo de gestión
12. Valor para el cliente
13. Elementos de las ofertas
14. El cliente
15. El soporte físico
16. El personal en contacto
17. Variables de la oferta de pastelería
18. Pasteles y tartas
19. Productos de confitería
20. Helados y Sorbetes
21. Repostería

- 22.Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería
- 23.Normas para la elaboración de la oferta de pastelería
- 24.Dietético
- 25.Económico
- 26.Punto de vista de la organización
- 27.Aspecto gastronómico
- 28.Estético
- 29.Merchandising y diseño de la oferta de los productos
- 30.Estudio de la situación actual de la alimentación y salud
- 31.Estrategias competitivas genéricas
- 32.Liderazgo en costes
- 33.Diferenciación
- 34.Enfoque o segmentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

- 1.Dietética Concepto y finalidad
- 2.Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida
- 3.Metabolismo
- 4.Dietas y estilos de vida
- 5.Concepto de alimentos y alimentación
- 6.Grupos de alimentos
- 7.Pirámide de los alimentos
- 8.Alimentación y salud Hábitos alimentarios sanos Nuevos hábitos alimentarios
- 9.Concepto de nutrición
- 10.Nutrientes Degradación de nutrientes

PARTE 2. ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

- 1.Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación
- 2.Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.
- 3.El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de las masas y pastas de pastelería.
- 4.Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de pastelería-confitería.
- 5.Aditivos: clasificación, función, reglamentación.
- 6.Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.

7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de pastelería-confitería.

8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de pastelería-confitería.

9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en pastelería-confitería.

10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en pastelería-confitería.

11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en pastelería-confitería.

12. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.

13. Materias auxiliares utilizadas en pastelería-confitería.

14. Identificación de proveedores y formatos comerciales.

15. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en pastelería-confitería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1. Nociones de diseño y operaciones de almacenes.

2. Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.

3. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.

4. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.

5. Documentación técnica relacionada con la gestión de un almacén:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1. Organización de la recepción.

2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción.

3. Documentación de entrada y de salida.

4. Medición y pesaje de cantidades.

5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)

6. Protección de las mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO Y CONTROL DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

2. Clasificación y codificación de mercancías.

3. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.

4. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.

5. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.

6. Acondicionamiento y distribución del almacén

7. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.

8. Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.

9. Tendencias actuales de almacenamiento.

10. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.

11. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1. Organización de la expedición.
2. Operaciones y comprobaciones generales.
3. Transporte externo:
4. Documentación de salida.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. El Obrador de pastelería y repostería: Requerimientos, servicios auxiliares, maquinaria y equipos, utillaje.
2. Distribución de equipos y áreas de trabajo.
3. Dispositivos y normas de seguridad en el manejo de equipos y utillaje
4. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
5. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
6. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
7. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
8. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.