

Formación Universitaria

Formación Universitaria



**Formación
Universitaria**

**Programas de formación continua
consistentes en
CURSOS PROFESIONALES**

NFC | **NEBRIJA
FORMACIÓN
CONTINUA**

**El Curso está Acreditado
por la División de
Formación Continua de la
Universidad Nebrija**



por teléfono



por correo



por fax



presencial



por internet

Formas de Contactar

REPOSTERÍA

REF. 4033



**Programas de Formación Continua consistentes en
CURSOS PROFESIONALES**

REF. 4033

INSTITUCIÓN ACADÉMICA FORMACIÓN UNIVERSITARIA



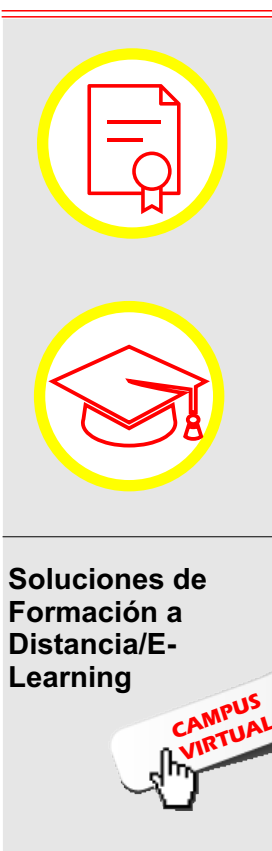
Repostería



Diploma-Título consistente en un Curso Profesional, impartido por Formación Universitaria; el Diploma-Título que puede facilitar la integración del alumno en el Mundo Laboral.



Formación
Universitaria



CALIDAD DEL PROFESORADO

El alumno cuenta con tutorías y seguimiento continuo, con lo que se ofrece asesoramiento académico permanente y personalizado.

MATERIALES DE ESTUDIO

El Diploma-Título consistente en un Curso Profesional por el que te has interesado está compuesto por unidades diseñadas específicamente para la enseñanza Distancia/E- learning.

METODOLOGÍA DE VANGUARDIA

Metodología de Enseñanza Distancia/E- learning adaptada a nuestro alumnado, para que aproveches al máximo el tiempo de la forma más cómoda y eficaz.

DIPLOMA - TÍTULO EXPEDIDO POR NFC - UNIVERSIDAD NEBRIJA

Ahora puedes prepararte para obtener el Diploma-Título consistente en un Curso Profesional expedido por la Universidad. Enseñanzas que no conducen a la obtención de un título con valor oficial.



REF. 4033

Nuevo Material Formativo



Nuevas Perspectivas



Nuevo Material Obligatorio de Estudio

TEMARIO. Compuesto por los diferentes temas que integran el Módulo.

Material Obligatorio de Trabajo

EXÁMENES. Exámenes por cada módulo a modo de cuestionario sobre el contenido del mismo. Dichos cuestionarios estarán disponibles en el campus virtual durante todo el proceso de formación y podrás realizarlos en una sola ocasión.

RECURSO EDUCATIVOS. Videos, artículos de interés, bibliografía, webs de interés, etc.

Además podrás contar con un entorno interactivo que te permitirá una comunicación directa con tus profesores así como con el resto de Departamentos de nuestra Institución Educativa.

Nota: El contenido de los recursos educativos (videos, artículos, webs...) pueden ser modificables y/o sustituidos por la desaparición o modificación de éstos en Internet.



Objetivo



Obtener el Diploma-Título consistente en un curso profesional que necesita y/o te exigen.

La Secretaría de Cursos de NFC-Universidad Nebrija, certificará que se ha realizado y superado el Diploma-Título (y una vez abonadas las tasas administrativas), mediante la expedición de dicha Titulación. Enseñanzas que no conducen a la obtención de un título con valor oficial.



Nueva Metodología Formativa



El alumno:

- Puede estudiar desde cualquier parte del mundo.
- Dispone de flexibilidad horaria para el estudio.
- No tiene que desplazarse a ningún lado.
- Dispone de tutorías personalizadas (vía fax, correo electrónico, telefónico, correo ordinario y on-line).
- Tiene un proceso de seguimiento continuo.
- Cuenta con comunicación directa con el tutor y con el resto del equipo educativo.
- Tiene un seguimiento pedagógico individualizado para que mejore las técnicas de estudio.

Docentes Titulados

Tutores personalizados.

Actualizan continuamente los contenidos para ofrecer el material didáctico necesario para superar las Enseñanzas Impartidas.

Licenciados Superiores y/o Postgraduados.

Expertos en metodologías no presenciales de formación.



Diploma-Título consistente en un Curso Profesional: **REPOSTERÍA**

REF. 4033

NUEVAS VENTAJAS FORMATIVAS

El alumno:

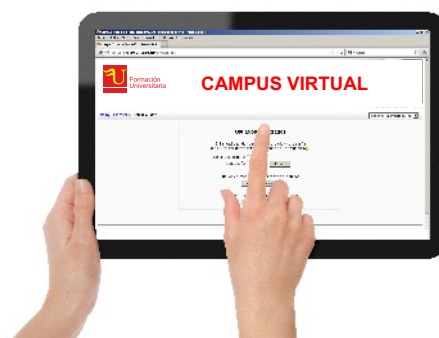
- Supera las barreras de movilidad geográfica.
- No tiene ni barreras temporales ni espaciales.
- Cuenta con materiales de formación multimedia efectivos y con un grado de calidad didáctica excelente. El alumno tiene a su disposición múltiples recursos didácticos adicionales de carácter multimedia, de gran utilidad para facilitar la superación y comprensión de cada módulo.
- Tutores personalizados.

CURSO ACREDITADO

El Curso está Acreditado por la División de Formación Continua de la Universidad Nebrija

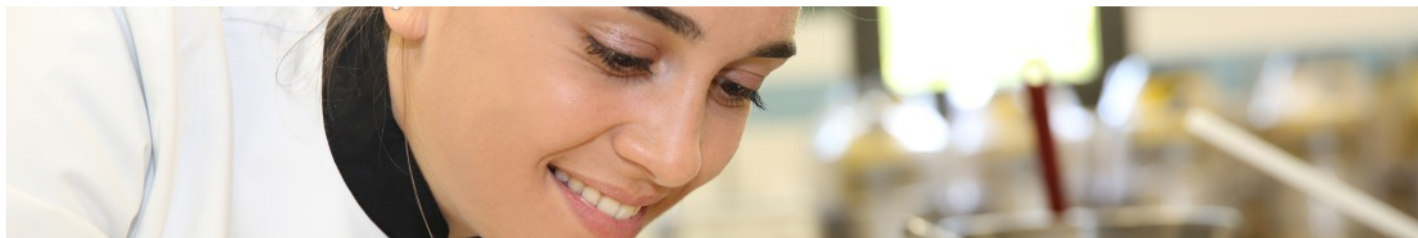


+ CAMPUS VIRTUAL



ENTIDAD IMPARTIDORA

FORMACIÓN UNIVERSITARIA



RESPOSTERÍA

REF. 4033

TEMARIO

MF0709_2: OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS.

MF0709_2_Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos.

Las empresas de restauración.
Las ofertas de repostería.
Aprovisionamiento interno.
Control de consumos y costes.
Nutrición y dietética aplicada a repostería.
Control de calidad en restauración.

MF0306_2: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

UF1052_Elaboraciones de masas y pastas de pastelería – repostería.

Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.
Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería.
Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería.
Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales.
Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.

UF1053_Elaboraciones complementarias en pastelería – repostería.

Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
Elaboración de cremas o rellenos dulces.
Elaboración de rellenos salados.
Elaboración de cubiertas en pastelería.
Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales.
Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería.

MF0710_2: PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

UF1096_Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas.

Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.
Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
Masas hojaldradas.

Masas batidas o esponjadas.

Masas escaldadas.

Masas azucaradas.

Masas fritas.

Decoración de productos de pastelería y repostería.

UF1097_Elaboración y presentación de postres de cocina.

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.
Elaboración de postres a base de frutas.
Elaboración de postres a base de lácteos y huevos.
Elaboración de postres fritos o de sartén.
Elaboración de semifrios.

Las tartas.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina.

UF1098_Elaboración y presentación de helados.

Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados.
Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados.
Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.
Técnicas básicas para la elaboración de helados.
Helados.
Decoración y exposición de helados.
Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

MF0711_2: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

MF0711_2_Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

Enseñanzas que no conducen a la obtención de un título con valor oficial.

ENTIDAD IMPARTIDORA
FORMACIÓN UNIVERSITARIA