

adaptium

Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería



Área: PASTELERIA Y CONFITERIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

CONTENIDOS

1 acondicionamiento de los productos - 1.1 acondicionamiento de las masas bases - 1.2 acondicionamiento de los productos complementarios - 1.3 selección, acondicionamiento y regulación del equipo - 1.4 actividades: acondicionamiento de los productos - 2 manejo de equipos industriales para la decoración - 2.1 banos maría - 2.2 atemperadores de cobertura - 2.3 bañadoras, nebulizadores, palas de quemar y sopletes - 2.4 mangas pasteleras, cartuchos o cornets, paletas y aerógrafos - 2.5 pintado, glaseado y flameado - 2.6 actividades: manejo de equipos industriales para la decoración - 3 técnicas artesanales para el acabado y decoración - 3.1 técnicas artesanales para el acabado - 3.2 elementos decorativos habituales - 3.3 tendencias actuales en decoración - 3.4 actividades: técnicas artesanales para el acabado y decoración - 3.5 cuestionario: cuestionario módulo 4 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

adaptium

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.