



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAF0109 Pastelería y Confitería (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAF0109 Pastelería y Confeitería (Certificado de Profesionalidad Completo)



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAF0109 Pastelería y Confeitería, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Entidad Consultora, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (C3) (Item: Procedimiento 0000)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Pastelería y Confitería. Así, con el presente curso del área profesional Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Pastelería y Confitería.

Objetivos

Una vez finalizado este Curso de Pastelería y Confitería, habrás completado los siguientes objetivos:

- Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
- Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería. Realizar el envasado y presentación de los productos de pastelería y confitería
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

A quién va dirigido

Este Curso de Pastelería y Confitería online está dirigido a los profesionales de la familia profesional industrias alimentarias y más concretamente en el área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en pastelería y confitería.

Para qué te prepara

La presente formación va dirigida a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad. Dicho certificado se obtendrá a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral). Esta formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAF0109 Pastelería y Confitería certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas.

Salidas laborales

Los conocimientos de este Curso de Pastelería y Confitería te permitirán desarrollar tu actividad en la industria de pequeño, mediano o gran tamaño, que elabore productos de pastelería y confitería, utilizando tecnología avanzada o tradicional. En las pequeñas industrias, puedes tener cierta responsabilidad en la dirección de la producción. En las grandes, este técnico, se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo nivel de cualificación, donde desarrolla tareas individuales o en grupo. También ejerce su actividad en hoteles, restaurantes y en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y confitería.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. 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:
6. -Elaboración de fichas de almacén.
7. -Notas de pedido.
8. -Notas de entrega interna.
9. -Documentación de suministros (albaranes).
10. -Documentos de control de almacén.
11. -Facturas.

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:
12. -Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
13. -Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

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

1. Organización de la expedición.
2. Operaciones y comprobaciones generales.
3. Transporte externo:
4. -Características más relevantes de cada medio de transporte.
5. -Criterios de selección del medio de transporte.
6. -Ubicación y protección de mercancías.
7. 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.

MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
2. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
3. -Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
4. -Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
5. Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
6. -Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
7. -Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Características distintivas de los distintos tipos de masas.
2. Principales tipos de masa.
 1. * Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
 2. * Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
 3. * Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
 4. * Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
 5. * Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
3. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
4. Formulaciones.
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS.

1. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
2. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
3. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES.

1. Principales tipos de cremas:
 1. * Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
 2. * Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
 3. * Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

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

2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
10. -Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
11. -Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
12. -Formulación de las distintas elaboraciones.
13. -Secuencia de operaciones.
14. -Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
15. -Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
16. -Conservación y normas de higiene.
17. -Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
18. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
19. -Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
20. -Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
21. -Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
22. -Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

MÓDULO 3. PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DEL CACAO

1. Definición y clasificación de los derivados del cacao según la Reglamentación Técnico Sanitaria.
2. Manteca de cacao.
3. Cacao en polvo.
4. Cacao magro o desgrasado en polvo.
5. Procesado del fruto del cacaotero: selección, limpieza, fermentación, obtención de las habas de cacao y secado.

6. Procesado de las habas de cacao: Lavado de las habas, tostado, triturado (obtención de nibs) y descascarillado, tamizado, alcalinización (opcional), molido (obtención del licor de cacao), alcalinización (opcional), mezcla de distintas variedades, prensado (obtención de la torta de cacao y la manteca de cacao).
7. Procesado de la torta de cacao: Molido de la torta de cacao para obtener cacao en polvo y deodorización de la manteca de cacao.
8. Maquinaria utilizada en los distintos procesos y parámetros de control (Temperatura, tiempo, pH y grado de molido).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE.

1. Chocolate: definición y clasificación de los tipos de chocolate según la Reglamentación técnico Sanitaria. Sucedáneos de chocolate.
2. -Chocolate en polvo.
3. -Chocolate en polvo para beber.
4. -Chocolate.
5. -Chocolate con leche.
6. -Chocolate familiar con leche.
7. -Chocolate blanco.
8. -Chocolate relleno.
9. -Chocolate a la taza.
10. -Chocolate familiar a la taza.
11. -Bombón de chocolate.
12. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación.
13. Proceso de obtención del chocolate: Mezcla de distintos licores de cacao seleccionados con manteca de cacao y adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche en polvo, lecitina, vainilla, y otros), prerrefinado, refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento, desmoldado.
14. Principales elaboraciones con chocolate: chocolate en tabletas (fino, extrafino, negro, blanco, con leche y sucedáneos) chocolate para baños, rellenos y coberturas, chocolates con frutas, con frutos secos, bombones, coquillas, chocolatinas,, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.
15. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
16. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
17. Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones.
18. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas: Fundido, templado, enfriado, moldeado, tableteado, y otras.
19. Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías, y otros). Principales cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MAZAPANES Y TURRONES

1. Definición y tipos y calidades de turrones y mazapanes según la Reglamentación Técnico Sanitaria.
2. -Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona).
3. -Turrones con fécula.
4. -Turrones diversos (yema tostada, nieve, coco, praliné, nata con nueces, chocolate, girlache, y otros).

5. -Mazapán.
6. -Mazapán con fécula.
7. -Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar.), polvorones, pesadillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros.
8. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.
9. Formulación de los distintos tipos de turrones, mazapanes y elaboraciones complementarias
10. Proceso de elaboración de turrones duros y blandos.
11. Proceso de elaboración de turrones diversos.
12. Proceso de elaboración de mazapanes.
13. Procesos de fabricación de elaboraciones complementarias.
14. Características físico-químicas y organolépticas.
15. Posibles anomalías, causas y correcciones.
16. Turrones, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CAMELOS, CHICLES, CONFITES Y OTRAS GOLOSINAS

1. Definición y clasificación de estos productos según la Reglamentación técnico Sanitaria:
2. -Caramelos.
3. -Goma de mascar o chicle.
4. -Confitos.
5. -Golosinas.
6. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
7. Formulación.
8. Tecnología de fabricación caramelos duros y blandos.
9. Tecnología de fabricación de regaliz.
10. Tecnología de fabricación de gelatinas.
11. Tecnología de fabricación chicles.
12. Tecnología de fabricación grageas y confites.
13. Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas.
14. Parámetros a controlar: temperatura, tiempo, presión y otros.
15. Características físico-químicas y organolépticas.
16. Posibles anomalías, causas y correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE GALLETAS, HELADOS ARTESANOS Y ESPECIALIDADES DIVERSAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA

1. Definición y clasificación de las masas de galletería según la Reglamentación técnico Sanitaria.
2. -Marías tostadas y troqueladas.
3. -Cracker y de aperitivo.
4. -Barquillos con o sin rellenos.
5. -Bizcochos secos y blandos.
6. -Sandwiches.
7. -Pastas blandas y duras.
8. -Bañadas con aceite vegetal.
9. -Recubiertas de chocolate.

10. -Surtidos.
11. -Elaboraciones complementarias.
12. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.
13. Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de masas de galletería.
14. -Acondicionamiento de las materias primas: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
15. -Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, amasado, refinado, horneado, bañado y otras.
16. -Maquinaria, equipos y líneas industriales de galletería: Secuencia de operaciones, parámetros de control, regulación, funcionamiento y manejo.
17. -Elaboraciones de galletería destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
18. -Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANOS

1. Definición y clasificación de los helados según la Reglamentación técnico Sanitaria.
2. -Helado crema.
3. -Helado de leche.
4. -Helado de leche desnatada.
5. -Helado.
6. -Helado de agua.
7. -Sorbete.
8. -Derivados de los anteriores con distintas proporciones masa, zumo o concentrado de fruta.
9. -Mantecado.
10. -Granizado.
11. -Espuma, mouse o montado.
12. Principales materias primas y su influencia en las características del producto final.
13. Aditivos utilizados y función tecnológica de los mismos.
14. Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
15. -Acondicionamiento de las materias primas: rehidratación, enfriado, triturado-homogeneizado, exprimido y otras.
16. -Operaciones de obtención de helados: dosificación, mezclado, homogeneizado, pasteurización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
17. Maquinaria, equipos y utillaje utilizado en la elaboración de helados artesanos: Secuencia de operaciones, parámetros de control, regulación, funcionamiento y manejo.
18. Helados destinados a colectivos especiales (diabéticos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
19. Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE ESPECIALIDADES DIVERSAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Principales elaboraciones:
2. -Merengues.
3. -Pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
4. -Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
5. -Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).

6. -Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
7. -Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
8. -Cocadas.
9. -Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
10. -Rosquillas de palo.
11. -Capuchinas.
12. -Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
13. -Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
14. -Monas de Pascua.
15. -Gofres y crepes.
16. Proceso de elaboración de especialidades diversas:
17. -Formulación.
18. -Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
19. -Secuencia de operaciones: Amasado, batido, laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura y otras.
20. -Parámetros de control.
21. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

MÓDULO 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.
3. Selección, preparación y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANEJO DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA.

1. Manejo, regulación y parámetros de control de:
2. • Rellenadoras.
3. • Inyectoras de crema.
4. • Dosificadoras.
5. • Glaseadoras.
6. • Bañadoras.
7. • Flameadoras.
8. • Atemperadoras de cobertura.
9. • Serigrafiadoras.
10. • Otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS ARTESANALES PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA.

1. Manejo de mangas pasteleras, espátulas, cartuchos, aerógrafos, pala de quemar, soplete y otros.
2. Técnicas artesanales de pintado con huevo, bañado o recubrimiento manual, nebulización y otras.

3. Técnicas de trabajo con azúcar: Pastillaje, estirado, soplado y elaboración de elementos decorativos con caramelo.
4. Técnicas de trabajo con chocolate y coberturas: fundido, atemperado manual, enfriamiento y recristalización, bañado, nebulización, elaboración de piezas decorativas como virutas, fideos, lazos y otras.
5. Aplicación manual de rellenos y baños.
6. Elementos decorativos habituales: Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, palitos, láminas y otros, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, mermeladas confites, chocolate en virutas, escamas y otros.
7. Formatos y/o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
8. Tendencias actuales en decoración.
9. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVACIÓN Y GUARDA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA: MÉTODOS, EQUIPOS, REGULACIÓN Y CONTROL.

1. Métodos de conservación aplicados a productos de pastelería-confitería.
2. Regulación y control de las condiciones de conservación.
3. Traslado de productos. Sistemas y equipos.
4. Equipos de conservación de productos: Abatidor de temperatura, túnel de congelación, cámara de congelación, cámara de refrigeración, vitrinas, y otros.

MÓDULO 5. ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Materiales de envasado, propiedades, calidades, incompatibilidades.
2. El envase. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
3. Conservación y almacenamiento de los envases.
4. Operaciones de envasado
5. -Manipulación y preparación de envases.
6. -Procedimientos de llenado.
7. -Dosificación.
8. -Al vacío.
9. -Aséptico.
10. -Grandes envases.
11. -Sistemas de cerrado.
12. Características finales del envase.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMBALAJE Y ETIQUETADO EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Función del embalaje.
2. Operaciones de embalaje.
3. Materiales de contención, protección, aislamiento y de refuerzo: clasificación, propiedades, características, identificación.
4. Su conservación y almacenamiento.
5. Técnicas de composición de paquetes.
6. Formación de grandes cargas.
7. Embandejado y retractilado.

8. Encajado y encajonado.
9. Métodos de reagrupamiento.
10. Paletización y despaletización.
11. Flejado.
12. Normativa sobre etiquetado.
13. Etiquetas.
14. -Información a incluir
15. -Tipos de etiquetas.
16. -Técnicas de colocación y fijación.
17. Otras marcas y señales.
18. Productos adhesivos y otros auxiliares
19. Códigos.
20. Carteles.
21. -Tipos de carteles: ambientadores, indicadores, de precio y otros.
22. -Elaboración de los carteles. Forma, materiales, color y otras características.
23. -Técnicas de rotulado.
24. -Colocación de los carteles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPOSICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA. ATENCIÓN AL CLIENTE

1. La publicidad en el punto de venta.
2. Productos gancho.
3. Luminosos, carteles, displays, y otros.
4. Expositores y vitrinas.
 1. - Operaciones de preparación de expositores o vitrinas.
5. Escaparates
6. -Características del escaparate.
7. -Tipos de escaparates.
8. -Zonas del escaparate.
9. -Técnicas de escaparatismo y decoración de escaparates.
10. Procesos y métodos de empaquetado de productos.
11. Técnicas de preparación de envoltorios y otros elementos decorativos.
12. Preparación de cajas y empaquetado de productos ante el cliente.
13. Variables que influyen en la atención al cliente.
14. Documentación implicada en la atención al cliente
15. Comunicación interpersonal. Expresión verbal y no verbal.
16. Técnicas de venta.
17. Control de la satisfacción del cliente.
18. Resolución de reclamaciones y quejas. Procedimiento de recogida y registro documental de las reclamaciones y quejas
19. Técnicas en la resolución de reclamaciones. Protocolo de actuación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ENVASADO Y EMBALAJE EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Líneas de envasado y embalaje.
2. Maquinaria básica, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
3. Manejo y regulación.

4. Limpieza y mantenimiento de primer nivel.
5. Seguridad en el manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN ENVASADO Y EMBALAJE EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Niveles de rechazo.
2. Pruebas a materiales.
3. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
4. Desviaciones más habituales.
5. Medidas correctoras.

MÓDULO 6. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos.
3. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
4. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
5. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
6. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
7. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
8. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
9. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
3. -Medidas de higiene personal.
4. -Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
5. -Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
6. -Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
7. -Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Principales alergias e intolerancias alimentarias relacionadas con los productos de pastelería y confitería.

3. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
4. -Concepto de alteración y de contaminación.
5. -Tipos de contaminación.
6. -Principales agentes causantes.
7. -Mecanismos de transmisión.
8. -Contaminación cruzada.
9. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
10. Métodos de conservación de los alimentos.
11. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
12. Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

1. Sistema de autocontrol APPCC.
2. -Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.
3. -Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
4. -Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.
5. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
6. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Legislación ambiental en la industria alimentaria.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.
4. -Emisiones a la atmósfera.
5. -Vertidos líquidos.
6. -Residuos sólidos y envases.
7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Normativa aplicable al sector.
2. Evaluación de riesgos profesionales.
3. -Condiciones de trabajo y salud.
4. -Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
5. -Riesgos específicos de la industria de pastelería y confitería
6. -Medidas de prevención y protección
7. -Diseño de locales e instalaciones.
8. -Condiciones ambientales.
9. -Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
10. -Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.

11. -Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.
12. -Medidas de prevención colectivas e individuales.
13. -Señalización de seguridad.
14. -Protocolo de actuación en caso de emergencia.
15. -Clasificación de emergencias.
16. -Equipos de emergencia.
17. -Procedimientos de avisos y alarmas.
18. -Técnicas de clasificación de heridos.
19. -Técnicas básicas de primeros auxilios.
20. -Controles del estado de salud del trabajador.
21. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
22. Plan de prevención.
23. Plan de emergencia y evacuación.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group