



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Maestría Internacional en Elaboración, Decoración y Envasado de Productos de Panadería y Pastelería





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By **EDUCA
EDTECH
Group**

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir **ESIBE**

7 | Financiación
y **Becas**

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el fin de garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de
18
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](#)



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



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

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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 multidisciplinarios 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 ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.





5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

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 más...



[Ver en la web](#)

Maestría Internacional en Elaboración, Decoración y Envasado de Productos de Panadería y Pastelería



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Elaboración, Decoración y Envasado de Productos de Panadería y Pastelería con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)

ESIBE

ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO
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 la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
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

ISO 9001
ISO 22000
IQNET
LTD

QR CODE

Con Excmo. Consejo, Categoría Especial del Consejo Directivo y Señal de la UNESCO (Plan. Resolución 5095)

Ver en la web

Descripción

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

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

Esta Maestría está dirigida 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

Esta Maestría Internacional en Elaboración, Decoración y Envasado de Productos de Panadería y Pastelería le prepara para: - 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.

Salidas laborales

Industrias Alimentarias / Panadería, Pastelería, Confeitería y Molinería

[Ver en la web](#)

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 ovoprodutos: 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).
 1. - 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.
 1. - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
6. - 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:
 1. - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas 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.
10. Elaboraciones complementarias 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 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, chokolatinas,, 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, gírlache, 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.
5. - Operaciones de preparación de expositores o vitrinas.
6. Escaparates
7. - Características del escaparate.
8. - Tipos de escaparates.
9. - Zonas del escaparate.
10. - Técnicas de escaparatismo y decoración de escaparates.
11. Procesos y métodos de empaquetado de productos.
12. Técnicas de preparación de envoltorios y otros elementos decorativos.
13. Preparación de cajas y empaquetado de productos ante el cliente.
14. Variables que influyen en la atención al cliente.
15. Documentación implicada en la atención al cliente
16. Comunicación interpersonal. Expresión verbal y no verbal.
17. Técnicas de venta.
18. Control de la satisfacción del cliente.
19. Resolución de reclamaciones y quejas. Procedimiento de recogida y registro documental de las reclamaciones y quejas
20. 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

