



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades





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

MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades



DURACIÓN
120 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades, regulado en el Real Decreto RD 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades. 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.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL 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 Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 1005)

Descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas.

Objetivos

- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y determinar las operaciones de procesado del cacao, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de productos de chocolatería y derivados consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de turrone y mazapanes consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de caramelo, chicle, regaliz, confites, gelatinas y otras golosinas consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de masas artesanales de galletería consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Analizar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de helados artesanos consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de especialidades diversas consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias, concretamente en pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos necesarios para realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido 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, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su 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, puede 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.

TEMARIO

MÓDULO 1. 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.
 1. - Chocolate en polvo.
 2. - Chocolate en polvo para beber.
 3. - Chocolate.
 4. - Chocolate con leche.
 5. - Chocolate familiar con leche.
 6. - Chocolate blanco.
 7. - Chocolate relleno.
 8. - Chocolate a la taza.
 9. - Chocolate familiar a la taza.
 10. - Bombón de chocolate.
2. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación.
3. 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.
4. 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.

5. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
6. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
7. Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones.
8. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas: Fundido, templado, enfriado, moldeado, tableteado, y otras.
9. 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.
 1. - Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona).
 2. - Turrones con fécula.
 3. - Turrones diversos (yema tostada, nieve, coco, praliné, nata con nueces, chocolate, girlache, y otros).
 4. - Mazapán.
 5. - Mazapán con fécula.
 6. - Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar.), polvorones, pesadillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros.
2. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.
3. Formulación de los distintos tipos de turrones, mazapanes y elaboraciones complementarias
4. Proceso de elaboración de turrones duros y blandos.
5. Proceso de elaboración de turrones diversos.
6. Proceso de elaboración de mazapanes.
7. Procesos de fabricación de elaboraciones complementarias.
8. Características físico-químicas y organolépticas.
9. Posibles anomalías, causas y correcciones.
10. 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:
 1. - Caramelos.
2. - Goma de mascar o chicle.
3. - Confites.
4. - Golosinas.
5. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
6. Formulación.
7. Tecnología de fabricación caramelos duros y blandos.
8. Tecnología de fabricación de regaliz.
9. Tecnología de fabricación de gelatinas.
10. Tecnología de fabricación chicles.
11. Tecnología de fabricación grageas y confites.
12. Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas.
13. Parámetros a controlar: temperatura, tiempo, presión y otros.

14. Características físico-químicas y organolépticas.
15. 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.
 1. - Marías tostadas y troqueladas.
 2. - Cracker y de aperitivo.
 3. - Barquillos con o sin rellenos.
 4. - Bizcochos secos y blandos.
 5. - Sandwiches.
 6. - Pastas blandas y duras.
 7. - Bañadas con aceite vegetal.
 8. - Recubiertas de chocolate.
 9. - Surtidos.
 10. - Elaboraciones complementarias.
2. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.
3. Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de masas de galletería.
 1. - Acondicionamiento de las materias primas: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
 2. - Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, amasado, refinado, horneado, bañado y otras.
 3. - Maquinaria, equipos y líneas industriales de galletería: Secuencia de operaciones, parámetros de control, regulación, funcionamiento y manejo.
 4. - 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.
 5. - 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.
 1. - Helado crema.
 2. - Helado de leche.
 3. - Helado de leche desnatada.
 4. - Helado.
 5. - Helado de agua.
 6. - Sorbete.
 7. - Derivados de los anteriores con distintas proporciones masa, zumo o concentrado de fruta.
 8. - Mantecado.
 9. - Granizado.
 10. - Espuma, mouse o montado.
2. Principales materias primas y su influencia en las características del producto final.
3. Aditivos utilizados y función tecnológica de los mismos.
4. Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.

1. - Acondicionamiento de las materias primas: rehidratación, enfriado, triturado-homogeneizado, exprimido y otras.
2. - Operaciones de obtención de helados: dosificación, mezclado, homogeneizado, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
5. Maquinaria, equipos y utillaje utilizado en la elaboración de helados artesanos: Secuencia de operaciones, parámetros de control, regulación, funcionamiento y manejo.
6. 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.
7. Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.

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

1. Principales elaboraciones:
 1. - Merengues.
 2. - Pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
 3. - Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
 4. - Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
 5. - Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
 6. - Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
 7. - Cocadas.
 8. - Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
 9. - Rosquillas de palo.
 10. - Capuchinas.
 11. - Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
 12. - Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
 13. - Monas de Pascua.
 14. - Gofres y crepes.
2. Proceso de elaboración de especialidades diversas:
 1. - Formulación.
 2. - Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
 3. - Secuencia de operaciones: Amasado, batido, laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura y otras.
 4. - Parámetros de control.
3. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group