



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0309_2 Envasado y Presentación de Productos de Pastelería y Confitería





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

MF0309_2 Envasado y Presentación de Productos de Pastelería y Confeitería



DURACIÓN
50 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 MF0309_2 Envasado y Presentación de Productos de Pastelería y Confeitería, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAF0109 Pastelería y Confeitería. 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 100/05)

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 el envasado y presentación de productos de pastelería y confitería.

Objetivos

- Caracterizar los envases, materiales y maquinaria necesaria para los procesos de envasado, etiquetado/rotulado y embalaje de productos de pastelería
- confitería, relacionando sus características con sus condiciones de utilización.
- Presentar los productos elaborados en expositores y/o vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a profesionales del mundo de la industria alimentaria, más concretamente a aquellos vinculados con la pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el envasado y presentación de productos de pastelería y confitería.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0309_2 Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería , 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 alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación, y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.

TEMARIO

MÓDULO 1. 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.

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