



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



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

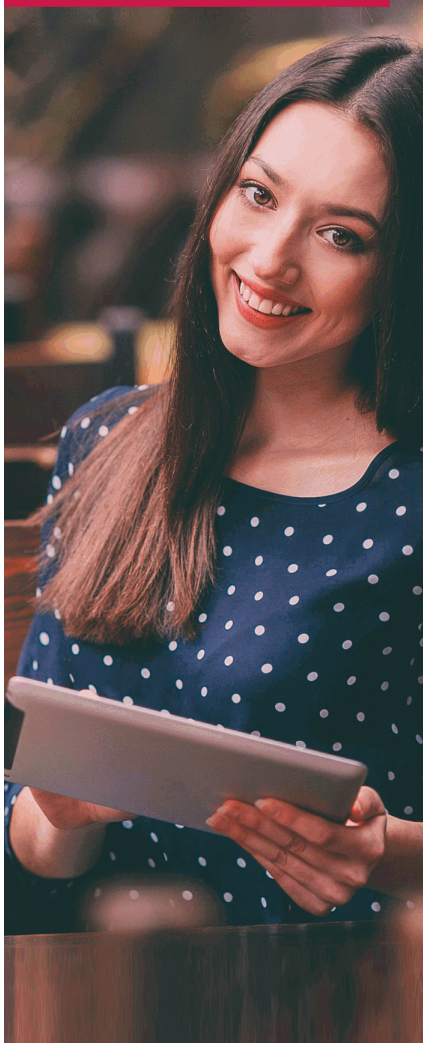
educa.net



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación** (AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

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

**DURACIÓN:**

600 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

744 \$

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Elaboración, Decoración y Envasado de Productos de Panadería y Pastelería con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la





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

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

- 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, Confitería y Molinería

Formas de Pago

- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- Paypal.

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

30% Beca Desempleo: Para quienes atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



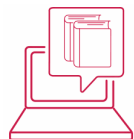
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



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).

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 mas 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, tocinillos, 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. Aprovechamiento 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, 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.- Confites.
- 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 (roscas de San Froilán, buñuelos de viento).
7. Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
8. Cocadas.
9. Roscas de baño (roscas de Santa Clara, ciegas).
10. Rosquillas de palo.
11. Capuchinas.
12. Productos fritos (roscas, 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.