



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MF0307_2 Productos de Confitería y otras Especialidades

duración total: 120 horas

horas teleformación: 60 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

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.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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 turrones 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.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0307_2 Productos de Confeitería 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.

titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1054 Elaboración de Chocolate y Derivados, Turrónes, Mazapanes y Golosinas'
- Manual teórico 'UF1055 Elaboración de Galletas, Helados Artesanos y Especialidades Diversas'

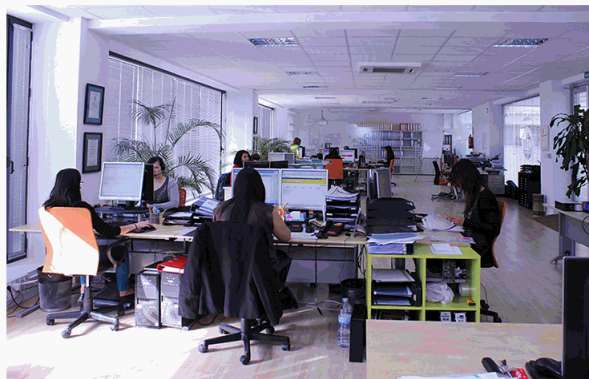


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá 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, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**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.
- 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, coquilles, 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 turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias
- 10. Proceso de elaboración de turrone duros y blandos.
- 11. Proceso de elaboración de turrone 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. Turrone, 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 CARAMELOS, 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.- Confités.
- 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 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). Principal 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.

