



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***MF0309\_2 Envasado y Presentación de Productos de Pastelería y Confitería***

**+ Información Gratis**

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

## **MF0309\_2 Envasado y Presentación de Productos de Pastelería y Confitería**

**duración total:** 50 horas

**horas teleformación:** 25 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 el envasado y presentación de productos de pastelería y confitería.



## *a quién va dirigido*

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

## *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.

## *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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## *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.

## 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 'Envasado y Presentación de Productos de Pastelería y Confitería'



## 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 ineseem 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. 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.