



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***MF1777\_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confeitería y Chocolates***

**+ Información Gratis**

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

## ***MF1777\_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confeitería y Chocolates***

**duración total:** 100 horas

**horas teleformación:** 56 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### ***descripción***

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.



## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Preelaborar y conservar en crudo todo tipo de géneros, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.
- Elaborar todo tipo de productos de confitería y chocolatería, para su uso y comercialización posterior.
- Envasar y conservar todo tipo de productos de confitería y chocolatería que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.
- Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolatería, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1777\_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confeitería y Chocolates certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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 profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

## 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 'UF1742 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Chocolates'
- Manual teórico 'UF1741 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de 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. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.**

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de productos de confitería.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de productos de confitería.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CONFITERÍA**

1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación.
4. Vale de pedidos.
5. Parte de consumos diarios.
6. Inventario o control de existencias en stock.
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CAMELOS Y TOFFES.**

1. Definición y características del azúcar y edulcorantes.
2. Clasificación de los azúcares:
  - 1.- La sacarosa (azúcar común).
  - 2.- El azúcar invertido.
  - 3.- El jarabe de azúcar invertido.
  - 4.- El azúcar invertido líquido.
  - 5.- La glucosa.
  - 6.- La dextrosa.
  - 7.- El sorbitol.
  - 8.- La fructosa.
  - 9.- La miel.
  - 10.- El isomalt.
  - 11.- El azúcar mascabado.
3. El azúcar: puntos y aplicaciones.
  - 1.- Punto de espejuelo.
  - 2.- Punto de hebra floja.
  - 3.- Punto de hebra regular.
  - 4.- Punto de hebra fuerte.
  - 5.- Punto de bola floja o globo.
  - 6.- Punto de bola fuerte.
  - 7.- Punto de caramelo blando.
  - 8.- Punto de caramelo fuerte.

- 9.- Punto de caramelo rubio.
- 4.Puntos críticos en su elaboración.
- 5.Formulaciones.
- 6.Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como:
  - 1.- Piruletas.
  - 2.- Caramelos.
  - 3.- Toffes.
- 7.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- 8.Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.**

- 1.Mermeladas, confituras y jaleas.
  - 1.- Clasificación y características.
  - 2.- Puntos críticos en su elaboración: manipulación de materias primas, mezclado, cocción y enfriado.
  - 3.- Tipos:
    - 1.\* Frutas: Melocotón, albaricoque, naranja, fresa, ciruela y otras.
    - 2.\* Hortalizas: Tomate, cebolla y otras.
  - 4.- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
  - 5.- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas.
  - 6.- Formulaciones.
  - 7.- Grado brix de los productos.
  - 8.- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
  - 9.- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - 10.- Aplicaciones y destinos finales de las mermeladas, confituras y rellenos.
  - 11.- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- 2.Turrones.
  - 1.- Clasificación y características.
  - 2.- Puntos críticos en su elaboración:
    - 1.\* Manipulación de materias primas
    - 2.\* Mezclado
    - 3.\* Cocción
    - 4.\* Enmoldado del turrón
    - 5.\* Desmoldado
  - 3.- Tipos:
    - 1.\* Turrón duro
    - 2.\* Turrón blando.
    - 3.\* Turrones diversos: Turrón de coco, Turrón de pralinés, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron Glacé.
  - 3.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
  - 4.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
  - 5.Formulaciones.
  - 6.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
  - 7.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - 8.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
  - 9.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- 10.Mazapanes.
  - 1.- Clasificación y características.
  - 2.- Puntos críticos en su elaboración:
    - 1.\* Manipulación de materias primas
    - 2.\* Mezclado
    - 3.\* Cocción
    - 4.\* Enfriado.
  - 3.- Productos base y derivados del mazapán:
    - 1.\* Mazapán de base.

- 2.\* Marquesas.
- 3.\* Figuritas de navidad.
- 4.\* Empanadillas y pasteles de gloria.
- 5.\* Mazapán de Soto.
- 6.\* Anguilas.
- 7.\* Panellets.

11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán.
13. Formulaciones.
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
16. Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados.
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.**

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
  - 1.- Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
  - 2.- Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
3. Clases de técnicas y procesos.
4. Riesgos en la ejecución.
5. Aplicaciones.
6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
8. Envasado: Definición.
9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES.**

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de chocolates.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES**

1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
  - 1.- Vale de pedidos
  - 2.- Parte de consumos diarios

3.- Inventario o control de existencias en stock.

4.Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. COBERTURA DE CHOCOLATE**

1.Definición, composición y características.

2.La fabricación del chocolate. Procesos:

1.- La cosecha

2.- La fermentación

3.- El secado

4.- El almacenamiento

5.- La mezcla

6.- La torrefacción

7.- La molienda

8.- La mezcla y el amasado

9.- El refinado y el conchado

3.Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.

4.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE BOMBONES Y PIEZAS DE CHOCOLATE.**

1.Bombones

1.- Definición y clasificación:

1.\* Bombones cortados.

2.\* Bombones moldeados.

2.Variedades:

1.- Bombones de guianduja

2.- Bombones de té

3.- Pralinés

4.- Naranja

5.- Flores

6.- Licores

7.- Especias

8.- Hierbas aromáticas

9.- Otros.

3.Puntos críticos en su tratamiento:

1.- Preparación de núcleos y rellenos

2.- Atemperado

3.- Preparación de los moldes

4.- Técnicas de bañado.

4.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

5.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.

6.Formulaciones.

7.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

8.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

9.Aplicaciones y destinos finales de los bombones.

10.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

11.Piezas de chocolate

1.- Definición y clasificación:

1.\* Figuritas y monas de pascua.

2.\* Piruletas.

3.\* Tabletas y turrónes.

2.- Puntos críticos en su tratamiento:

1.\* Preparación de núcleos y rellenos

2.\* Atemperado

3.\* Preparación de los moldes

- 4.\* Técnicas de bañado y montado de piezas.
- 12.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 13.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
- 14.Formulaciones.
- 15.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 16.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 17.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 18.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CHOCOLATES TERMINADOS.**

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Identificación de los principales sistemas de regeneración:
  - 1.- Descongelación de materias primas o productos preelaborados
  - 2.- Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
  - 3.- Clases de técnicas y procesos.
  - 4.- Riesgos en la ejecución.
  - 5.- Aplicaciones.
  - 6.- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
  - 7.- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
  - 8.- Envasado: Definición.
  - 9.- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
  - 10.- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
  - 11.- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
  - 12.- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
  - 13.- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.