

PASTELERÍA CONFITERÍA. INAF0109

SKU: N / A | **Categorías:** [Sin categorizar](#), [Cocina](#), [Comedores](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Repostería](#), [Pastelería y Helados](#), [Restauración](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [300](#)

Más información [Contenido adaptado a Certificados de Profesionalidad](#)

PASTELERÍA CONFITERÍA

Objetivo:

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Pastelería y Confitería. Así, con el presente curso del área profesional Panadería, Pastelería, Confitería y Molinería se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Pastelería y Confitería

Contenido:

1. 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).
13. -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 más 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.
9. 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.



6. -Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
7. -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.
3. * Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
4. * 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.
5. * Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
6. * Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
7. * Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
8. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
9. Formulaciones.
10. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
11. 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. Dedución 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:
2. * Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
3. * Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
4. * Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
5. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
6. Formulación de las distintas elaboraciones.
7. Secuencia de operaciones.
8. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
9. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
10. Conservación y normas de higiene.
11. 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:
 10. -Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
 11. -Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
 12. -Formulación de las distintas elaboraciones.
 13. -Secuencia de operaciones.
 14. -Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
 15. -Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
 16. -Conservación y normas de higiene.
 17. -Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
18. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
 19. -Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
 20. -Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 21. -Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 22. -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.
6. 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. -Confitos.
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 (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
7. -Yemas (yemas de Ávila, tocnillos de cielo).
8. -Cocadas.
9. -Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
10. -Rosquillas de palo.
11. -Capuchinas.
12. -Productos fritos (rosas, 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.
22. 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.
5. 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.
6. 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.

