

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de la familia profesional Hostelería y Turismo es necesario conocer los aspectos fundamentales en Dirección y Producción en Pastelería. Así, con el presente curso del área profesional Restauración se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Dirección y Producción en Pastelería.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS, CREMAS Y RELLENOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS

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

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de masas.
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 masas.
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 MASAS.

1. Deducción 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 MASAS LEUDADAS EN BOLLERÍA

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.
3. Tipos de masa:
4. - Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
5. - Medias noches
6. - Petit pain
7. - Suizos
8. - Cristinas

9. - Bambas
10. - Trenzas
11. - Pepitos
12. - Berlinesas
13. - Donuts
14. - Otros.
15. - Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:
16. - Croissant
17. - Caracolas
18. - Coronas
19. - Cuernos
20. - Napolitanas
21. - Xuxos
22. - Cuñas
23. - Danesa
24. - Otras
25. Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras.
26. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
27. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
28. Formulaciones.
29. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
30. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
31. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
32. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.
3. - Tipos:

4. - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
5. - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
6. - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
7. - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
8. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
9. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
10. Formulaciones.
11. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
12. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
13. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
14. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS FRITAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Amasado
4. - Reposo
5. - Formado
6. - Fritura
7. - Rebozado o glaseado.
8. Tipos:
9. - Churros
10. - Huesos de San Expedito
11. - Pasta orly
12. - Pestiños
13. - Bartolillos
14. - Flores
15. - Fardalejos
16. - Otros
17. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

18. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
19. Formulaciones.
20. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
21. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
22. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
23. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES

1. Características.
2. Tipos y formulación
3. - Hojaldre común
4. - Hojaldre invertido
5. - Hojaldre rápido
6. - Hojaldre mitad/mitad
7. Puntos críticos en su elaboración
8. - Amasado
9. - Volteado
10. - Método de elaboración
11. - Desarrollo del hojaldre.
12. Aplicaciones:
13. - Palmeras
14. - Lazos
15. - Canutillos
16. - Milhojas
17. - Tartaletas
18. - Roscas
19. - Bandas de fruta
20. - Otras
21. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
22. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.
23. Formulaciones.
24. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración

25. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
26. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
27. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Empastado
4. - Esponjado
5. - Corte
6. - Escudillado
7. - Cocción y terminación de piezas.
8. Tipos:
  9. - Pastas de manga lisas o rizadas.
  10. - Pastas de corte:
  11. - Sableux
  12. - Quebrada dulce
  13. - Quebrada salada
  14. - Brisa
  15. - Flora
  16. - Otras
  17. - Pastas con nombre propio:
  18. - Lenguas de gato
  19. - Tejas
  20. - Tulipas
  21. - Virutas
  22. - Florentinas
  23. - Mantecados
  24. - Polvorones
  25. - Otras
26. cve: BOE-A-2011-20368
27. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

28. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
29. Formulaciones.
30. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
31. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
32. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
33. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE MASAS TERMINADAS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
6. Clases de técnicas y procesos.
7. Riesgos en la ejecución.
8. Aplicaciones.
9. Sistemas de conservación
10. - Vacío
11. - Refrigeración
12. - Congelación
13. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
14. Envasado: Definición.
15. Identificación de los principales equipos de envasado
16. - Atmósfera modificada
17. - Envasado al vacío.
18. Etiquetado de productos:
19. - Normativa
20. - Ejecución según la misma.

21. Procesos.
22. - Riesgos en la ejecución
23. - Aplicaciones.
24. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
25. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

## UNIDAD FORMATIVA 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS

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

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos.
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 cremas y rellenos.
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 CREMAS Y RELLENOS

1. Deducción 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 CREMAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Manipulación de materias primas
4. - Mezclado
5. - Cocción y enfriado.
6. Tipos:
7. - Cremas pasteleras y derivadas.
8. - Cremas de mantequilla.
9. - Crema inglesa.
10. - Crema Saint Honoré.
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas.
13. Formulaciones.
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Manipulación de materias primas
4. - Mezclado

5. - Cocción y enfriado.
6. Tipos:
7. - Dulces:
8. - Yema pastelera.
9. - Chantilly.
10. - Trufas crudas y cocidas.
11. - Crema de praliné.
12. - Salados:
13. - Bechamel,
14. - Tomate y
15. - Batido para quiche.
16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
17. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
18. Formulaciones.
19. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
20. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
21. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
22. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CREMAS Y RELLENOS TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.
6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación

9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: Definición.
11. Identificación de los principales equipos de envasado:
12. - Atmósfera modificada
13. - Envasado al vacío.
14. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
15. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
16. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
17. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

## MÓDULO 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

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

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
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 helados y semifríos.
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 HELADOS Y SEMIFRÍOS

1. Deducción 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 HELADOS

1. Definición. Clasificación y características:
2. - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
3. - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
4. - Biscuit glacé y perfectos.
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Puntos críticos en su elaboración
7. - Higienización, pasteurización
8. - Homogeneización
9. - Maduración
10. - Helado.
11. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
12. Formulaciones.
13. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
14. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
15. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
16. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Definición. Clasificación y características:
2. - Semifríos de frutas: Bavarois.
3. - Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
4. - Semifríos de crema: Charlota.
5. Puntos críticos en su elaboración
6. - Manipulación de ingredientes
7. - Cocción de cremas de base
8. - Enfriado
9. - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
10. - Preparación y llenado del molde.
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
13. Formulaciones.
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

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

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.

6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: Definición.
11. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

## MÓDULO 3. 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. Deducción 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:
3. - La sacarosa (azúcar común)
4. - El azúcar invertido.
5. - El jarabe de azúcar invertido.
6. - El azúcar invertido líquido.
7. - La glucosa.
8. - La dextrosa.
9. - El sorbitol.
10. - La fructosa.
11. - La miel.
12. - El isomalt.

13. - El azúcar mascabado.
14. El azúcar: puntos y aplicaciones.
15. - Punto de espejuelo.
16. - Punto de hebra floja.
17. - Punto de hebra regular.
18. - Punto de hebra fuerte.
19. - Punto de bola floja o globo.
20. - Punto de bola fuerte.
21. - Punto de caramelo blando.
22. - Punto de caramelo fuerte.
23. - Punto de caramelo rubio.
24. Puntos críticos en su elaboración
25. Formulaciones.
26. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como:
27. - Piruletas.
28. - Caramelos.
29. - Toffes.
30. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
31. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración

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

1. Mermeladas, confituras y jaleas.
2. - Clasificación y características.
3. - Puntos críticos en su elaboración: manipulación de materias primas, mezclado, cocción y enfriado.
4. - Tipos:
5. - Frutas: Melocotón, albaricoque, naranja, fresa, ciruela y otras.
6. - Hortalizas: Tomate, cebolla y otras.
7. - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
8. - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas.

9. - Formulaciones.
10. - Grado brix de los productos.
11. - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
12. - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
13. - Aplicaciones y destinos finales de las mermeladas, confituras y rellenos.
14. - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
15. Turrónes.
16. - Clasificación y características.
17. - Puntos críticos en su elaboración
18. - Manipulación de materias primas
19. - Mezclado
20. - Cocción
21. - Enmoldado del turrón
22. - Desmoldado
23. - Tipos:
24. - Turrón duro
25. - Turrón blando.
26. - Turrónes diversos: Turrón de coco, Turrón de pralinés, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron Glacé.
27. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
28. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
29. Formulaciones.
30. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
31. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
32. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
33. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
34. Mazapanes.
35. - Clasificación y características.
36. - Puntos críticos en su elaboración
37. - Manipulación de materias primas
38. - Mezclado
39. - Cocción
40. - Enfriado.
41. - Productos base y derivados del mazapán:

42. - Mazapán de base.
43. - Marquesas.
44. - Figuritas de navidad.
45. - Empanadillas y pasteles de gloria.
46. - Mazapán de Soto.
47. - Anguilas.
48. - Panellets.
49. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
50. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán.
51. Formulaciones.
52. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
53. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
54. Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados.
55. 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
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.
6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: Definición.

11. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
15. 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. Deducción 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. COBERTURA DE CHOCOLATE

1. Definición, composición y características.
2. La fabricación del chocolate. Procesos:
3. - La cosecha
4. - La fermentación
5. - El secado
6. - El almacenamiento
7. - La mezcla
8. - La torrefacción
9. - La molienda
10. - La mezcla y el amasado
11. - El refinado y el conchado
12. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
13. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

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

1. Bombones
2. - Definición y clasificación
3. - Bombones cortados.
4. - Bombones moldeados.
5. Variedades:
6. - Bombones de guianduja

7. - Bombones de té
8. - Pralinés
9. - Naranja
10. - Flores
11. - Licores
12. - Especias
13. - Hierbas aromáticas
14. - Otros.
15. Puntos críticos en su tratamiento:
16. - Preparación de núcleos y rellenos
17. - Atemperado
18. - Preparación de los moldes
19. - Técnicas de bañado.
20. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
21. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
22. Formulaciones.
23. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
24. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
25. Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
26. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
27. Piezas de chocolate
28. - Definición y clasificación
29. - Figuritas y monas de pascua.
30. - Piruletas.
31. - Tabletas y turrone.
32. - Puntos críticos en su tratamiento:
33. - Preparación de núcleos y rellenos
34. - Atemperado
35. - Preparación de los moldes
36. - Técnicas de bañado y montado de piezas.
37. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
38. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
39. Formulaciones.

40. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
41. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
42. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
43. 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
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. - Clases de técnicas y procesos.
6. - Riesgos en la ejecución.
7. - Aplicaciones.
8. - Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. - Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. - Envasado: Definición.
11. - Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
12. - Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
13. - Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
14. - Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
15. - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

## MÓDULO 4. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Deducción 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 2. SUPERVISIÓN DE ELABORACIONES ESPECÍFICAS PARA EL ACABADO Y PRESENTACIÓN DE POSTRES

1. Fuentes de información y bibliografía.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones:
3. - Glaseados.
4. - Merengues.
5. - Pinturas de cobertura.
6. - Gelatinas.
7. - Almíbares y baños.
8. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
9. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
10. Justificación y realización de posibles variaciones.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN DE LA DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos:
4. - Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.
5. - Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.
6. - Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.
7. - Decoraciones con frutas: talla de frutas.
8. Teoría y valoración del color en pastelería.
9. Contraste y armonía.
10. Sabor, color y sensaciones.
11. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
12. Experimentación y evaluación de resultados.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE DECORACIONES DE PASTELERÍA.

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

## MÓDULO 5. APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
2. Caracterización nutricional de las materias primas.
3. Las materias primas no perecederas:

4. - Harinas.
5. - Féculas.
6. - Azúcar.
7. - Miel.
8. - Grasas.
9. - Aceites.
10. - Coberturas y chocolates.
11. - Frutos secos.
12. - Vinos y licores.
13. - El agua.
14. - La sal.
15. Las materias primas perecederas:
16. - La leche.
17. - Nata.
18. - Quesos.
19. - Yogur.
20. - Levadura prensada.
21. - Huevos y ovoproductos.
22. - Frutas.
23. - Hierbas aromáticas y especias.
24. - Conservas.
25. Denominaciones de origen.
26. Creación de fichas técnicas y de control.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIALES DE PASTERÍA

1. Material fungible para pastelería.
2. Material inventariable para pastelería.
3. Bienes que forman las existencias o stocks.
4. - Mercaderías.
5. - Materias primas.
6. - Otros aprovisionamientos.

7. - Elementos y conjuntos incorporables.
8. - Combustibles.
9. - Repuestos.
10. - Materiales diversos.
11. - Embalajes.
12. - Envases.
13. - Material de oficina.
14. Productos en curso.
15. Productos semiterminados.
16. Productos terminados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
2. - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
3. - Gestión del almacenaje de los productos.
4. - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
5. Proceso de aprovisionamiento:
  6. - Selección de proveedores.
  7. - Calidad.
  8. - Precio.
  9. - Servicio.
10. - Crédito.
11. - Las competencias.
12. - Modalidades de compra.
13. - Directa.
14. - Proveedores.

15. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
16. - Fuente de suministro.
17. - Gestión de solicitudes de compra.
18. - Procedimientos de recepción de mercancía.
19. - Procedimientos de control de mercancía.
20. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
21. Proceso administrativo de las compras.
22. - Peticiones en cada una de las unidades.
23. - Solicitudes u órdenes de compra.
24. - Libro de registro de entrada de mercancías.
25. - Albarán.
26. - Fichas de existencias o inventario teórico.
27. - Factura.
28. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
29. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
30. Diseño de rutas de distribución interna.
31. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS.

1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
2. Gestión y valoración de stock:
  3. - Sistema FIFO.
  4. - Sistema LIFO.
  5. - Sistema NIFO.
  6. - Precio medio ponderado.
  7. - Precio medio.
  8. - Revalorización periódica.
9. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.

10. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias:
11. - Albarán.
12. - Reporte de compras diarias.
13. - Ficha de inventario permanente.
14. - Vale de pedidos.
15. - Parte de consumos diarios.
16. - Inventario o control de existencias en stock por sondeos.
17. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

## MÓDULO 6. DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE PASTELERÍA

### UNIDAD FORMATIVA 1. DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y TÉCNICAS APLICADAS A LAS MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Composición de las materias primas.
2. Las calidades de las materias primas.
3. Variedades y subproductos.
4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.
5. Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
6. Aplicaciones de un producto:
  7. - Dosificación
  8. - Utilización
  9. - Propiedades.
10. - Productos donde se aplica.
11. - Elaboraciones.
12. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.

13. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
14. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.
15. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN PASTELERÍA

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
  2. - Colorantes.
  3. - Conservantes.
  4. - Antioxidantes.
  5. - Estabilizantes.
  6. - Emulgentes.
  7. - Sustancias espesantes.
  8. - Sustancias gelificantes.
  9. - Agentes aromáticos.
  10. - Potenciadores de sabor.
  11. - Edulcorantes artificiales.
  12. - Antiaglutinantes.
  13. - Antiapelmazantes.
  14. - Reguladores de PH.
  15. - Antiespumantes.
  16. - Humectantes.
  17. - Gasificantes.
18. Características de los aditivos.
19. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
20. Condiciones de conservación y utilización

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA.

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
  3. - Situación del local.
  4. - Oferta y variedad de productos de pastelería.
  5. - Precios.
  6. - Identidad corporativa.
  7. - Ambiente.
  8. - Servicio.
  9. - Calidad.
10. - Garantía.
11. - Estilo de gestión.
12. - Valor para el cliente.
13. Elementos de las ofertas.
  14. - El cliente.
  15. - El soporte físico.
  16. - El personal en contacto.
17. Variables de la oferta de pastelería.
  18. - Pasteles y tartas
  19. - Productos de confitería
  20. - Helados y Sorbetes
  21. - Repostería
22. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
23. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
  24. - Dietético.
  25. - Económico.
  26. - Punto de vista de la organización
  27. - Aspecto gastronómico.
  28. - Estético.
29. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
30. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
31. Estrategias competitivas genéricas.
  32. - Liderazgo en costes.
  33. - Diferenciación

#### 34. Enfoque o segmentación

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Dietética. Concepto y finalidad.
2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
3. Metabolismo.
4. Dietas y estilos de vida.
5. Concepto de alimentos y alimentación
6. Grupos de alimentos.
7. Pirámide de los alimentos.
8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
9. Concepto de nutrición.
10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.

### UNIDAD FORMATIVA 2. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENTA DE SERVICIOS EN PASTELERÍA.

1. Clasificación y características de los servicios en pastelería.
2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de pastelería.
3. Estudio y análisis del entorno.
4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo.
5. Estrategias para la fijación de precios.
6. - Análisis de precios de la competencia.
7. - Precio según valor percibido por el cliente.
8. - Precio de penetración en el mercado.
9. - Precio por prestigio.
10. - Precio por descremación del mercado.
11. - Precio por promoción.
12. - Precio psicológico.

13. - Precio en función del beneficio.
14. Tipos de servicios que se pueden ofertar.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.

1. Estudios y análisis de situación del mercado.
2. - Tendencias.
3. - Cuotas de mercado.
4. Análisis del sector de restauración
5. - Análisis interno.
6. - Análisis externo.
7. - Análisis DAFO.
8. Tipos de investigación de mercado.
9. - Cuantitativa o numérico.
10. - Cualitativa.
11. - Documental o de fuentes secundarias.
12. - Secundaria de marketing.
13. Posicionamiento de una empresa de pastelería.
14. - Perfil Sociodemográfico de los clientes.
15. - Purchase Funnel (Túnel de compra)
16. - Frecuencia de consumo.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN PASTELERÍA.

1. Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
2. Comunicación interpersonal y sus tipos.
3. Análisis de las necesidades humanas y la motivación
4. - El proceso decisorio.
5. - Las expectativas de los clientes y sus técnicas.
6. - Técnicas de satisfacción.

7. - Estándares de calidad.
8. Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
9. Motivación a todos los departamentos.
10. Estructura C. R. M. (Customer Relationship Management)
11. - Ventas.
12. - Asignación de objetivos de ventas a cada unidad o persona del negocio.
13. - Gestión de todos los tipos de contactos que se mantengan.
14. - Gestión de cuentas.
15. - Gestión de ofertas.
16. - Gestión de contratos.
17. - Seguimiento de los objetivos marcados.
18. Marketing.
19. - Datos de Mercado.
20. - Datos de la Competencia.
21. - Segmentación de clientes.
22. - Definición de la oferta.
23. - Asignación de segmentos/canales.
24. - Servicios.
25. - Gestión de las solicitudes y demandas de servicio.
26. - Gestión de incidencias.
27. - Gestión de reclamaciones.
28. - Actualización de bases de datos de los clientes.
29. - Encuestas de satisfacción y consecución de niveles de calidad.
30. Elementos de merchandising en pastelería.
31. - Decorado y ambiente.
32. - Equipamiento.
33. - Carta de productos de pastelería.
34. - Ubicación preferente del producto.
35. - Fotos.
36. - Mástiles.
37. - Carteles.
38. - Publicidad.
39. - Animación
40. - Demostraciones y degustaciones.

41. - Otros.
42. Estructura de un plan de marketing.
43. - Fase analítica.
44. - Análisis externo.
45. - Análisis interno.
46. - Análisis DAFO.
47. Fase estratégica.
48. - Decisiones.
49. - Fijación de objetivos.
50. - Política Marketing Mix.
51. Fase operativa.
52. - Plan de acciones.
53. - Presupuesto.
54. - Previsión de rentabilidad.

## MÓDULO 7. ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE PASTELERÍA.

1. Análisis del entorno general.
2. - Análisis del consumidor.
3. - Análisis de la competencia.
4. - Fuentes para el estudio:
5. - Primarias.
6. - Secundarias.
7. Análisis interno:
8. - Aspectos económicos.
9. - Aspectos tecnológicos.
10. - Aspectos laborales.
11. - Aspectos legales.
12. Composición de la oferta en pastelería:

13. - Variedades de la oferta.
14. - Requisitos gastronómicos.
15. - Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN PASTELERÍA

1. Locales e instalaciones en pastelería.
2. - Características del local.
3. - Identificación de flujos de actuación de las personas.
4. - Distribución de las zonas.
5. - Decoración
6. Equipamiento:
7. - Mobiliario.
8. - Iluminación
9. - Maquinaria y utensilios.
10. - Frío y acondicionamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE PASTELERÍA

1. Plan de inversión.
2. Plan de financiación
3. Estimación de gastos.
4. Costes internos.
5. Costes externos.
6. Ratios básicos.
7. Memoria proyecto.
8. - Actividad de la sociedad.
9. - Base de presentación de las cuentas anuales.
10. - Distribución de resultados.
11. - Normas de valoración

12. - Activo inmovilizado.
13. - Capital social.
14. - Deudas.
15. - Gastos.
16. Documentación legal.
17. - Requisitos técnicos exigidos.
18. - Licencias y documentación
19. - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
20. - Seguros de responsabilidad civil y otros.
21. - Información adicional.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL

1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
2. - Misión.
3. - Objetivos.
4. - Estrategias.
5. - Políticas.
6. - Procedimientos.
7. - Reglas.
8. - Programas.
9. - Presupuesto.
10. Pautas de la planificación estratégica en pastelería.
11. - Metas de la empresa.
12. - Capacidades de los directivos.
13. - Fortalezas y debilidades internas.
14. - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
15. - Desarrollo de planes.
16. - Selección de alternativas.
17. - Medición de resultados y control estratégico.
18. Objetivo empresarial y plan estratégico.
19. - Posición competitiva óptima.
20. - Planificación de la organización

21. - Descripción del mercado, existente o por crear.
22. - Ventajas competitivas.
23. - Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
24. - Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
25. - Comunicación interna y externa en la empresa.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PASTELERÍA

1. Clasificación
2. - Obrador de pastelería con venta al público.
3. - Pastelerías y confiterías.
4. - Café y Pastelería.
5. - Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros.
6. Tipos de estructuras organizativas.
7. - Estructura Lineal.
8. - Estructura Funcional.
9. - Estructura Línea y Staff.
10. - Estructura en Comité.
11. - Estructura Matricial
12. Organigrama.
13. - Definición y características.
14. - Funciones.
15. - Tipos.
16. - Organigrama vertical.
17. - Organigrama horizontal.
18. - Organigrama circulares.
19. - Organigrama escalares.
20. - Organigrama mixto.
21. - Tipos de departamentos en pastelería.
22. - Características.
23. - Funciones.
24. - Organización del trabajo.

25. - Confección de horarios y turnos de trabajo.
26. - Estimación de necesidades y materiales.
27. - Estudio de productividad del departamento.
28. Relaciones con otros departamentos.
29. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
30. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
2. - Identificación y naturaleza del puesto.
3. - Descripción del trabajo.
4. - Requerimiento de capacidades.
5. - Otros requerimientos.
6. Procedimientos para la selección de personal.
7. - Perfil profesiográfico.
8. - Reclutamiento.
9. - Preselección de candidatura.
10. - Instrumentos de selección.
11. - Test psicotécnico.
12. - Pruebas profesionales.
13. - Entrevistas.
14. Normativa aplicable a los recursos humanos.
15. - Contratación
16. - Estatuto de los trabajadores.
17. - Convenios colectivos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN PASTELERÍA

1. Características de la Dirección.

2. - Unidad de mando.
3. - Delegación
4. Tipos de Dirección.
5. - Global.
6. - Departamental.
7. - Operacional.
8. Ciclo de la Dirección.
9. - Planificación y toma de decisiones.
10. - Integración
11. - Trabajo en equipo.
12. - Evaluación del desempeño.
13. - Retribución.
14. - Motivación
15. Formación interna y continua de los trabajadores.
16. - Análisis de las necesidades.
17. - Ventajas de la formación
18. Sistemas de incentivos para el personal.
19. - Programas de pagos de incentivos.
20. - Reducción de la rotación de personal.
21. - Ayuda a la formación
22. - Conciliación
23. - Seguridad laboral.

## MÓDULO 8. PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa
2. - Empresario individual.

3. - Sociedad Limitada.
4. - Sociedad Anónima.
5. - Sociedad Unipersonal
6. - Sociedad Laboral
7. - Sociedad Cooperativa
8. - Sociedad Colectiva
9. - Sociedad Comanditaria
10. Tipos de impuestos.
11. - IAE.
12. - IVA.
13. - Impuesto de Sociedades.
14. - IRPF.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

1. Tipos de presupuestos
2. - Presupuesto de ventas.
3. - Presupuesto de producción.
4. - Presupuesto de gastos.
5. - Presupuesto financiero.
6. - Presupuesto de tesorería.
7. Modelo creación presupuesto operativo.
8. - Ingresos.
9. - Producción.
10. - Gastos de distribución.
11. - Publicidad.
12. - Investigación y desarrollo.
13. - Administración
14. - Inversiones.
15. - Estados financieros.
16. Técnicas de presupuestación
17. - Rígido.

18. - Flexible.
19. - Por programas.
20. - Base cero.
21. Objetivos del presupuesto.
22. - Planificación de las operaciones anuales.
23. - Control de los objetivos presupuestarios.
24. - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
25. Control presupuestario.
26. - Control de ingresos.
27. - Control de producción.
28. - Control de los gastos de distribución y de administración
29. - Control del presupuesto de inversiones.
30. - Control de tesorería.
31. Tipos de desviaciones presupuestarias.
32. - Desviación técnica.
33. - Desviación económica.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN EMPRESAS DE PASTELERÍA.

1. Proceso de facturación
2. - Obligación de expedir facturas.
3. - Excepciones de la obligación de expedir facturas.
4. - Documentos sustitutivos de las facturas.
5. - Facturas por el destinatario o por un tercero.
6. - Contenido de la factura.
7. - Facturas simplificadas.
8. - Plazo para la expedición de facturas.
9. - Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.
10. - Registro de operaciones.
11. Gestión y control.
12. - Documentación
13. - Anticipos y Depósitos.

14. - Facturación y Cobro.
15. - Medios de Pago.
16. - Tarjetas de crédito y debito.
17. - Cheques.
18. - Pagarés.
19. - Almacén.
20. - Inventarios.
21. Registros contables.
22. - Fuentes de información
23. - Clasificación de las fuentes de información rutinaria.
24. - Ventas: Mano corriente.
25. - Compras: Diario de compras.
26. - Coste de ventas: Parte de consumos.
27. - Nóminas: Resumen de nóminas.
28. - Gastos Generales: Parte de gastos.
29. - Caja y bancos: Liquidación de la caja.
30. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
31. - Realización de inventarios y su valoración
32. - Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.
33. - Periodificación de gastos pagados por anticipos.
34. - Cálculo de amortización y depreciaciones.
35. - Cálculo de impuestos sobre beneficios.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

1. Objetivo de la contabilidad.
2. - Balance de Situación
3. - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
4. - La Memoria.
5. - Estado contable del patrimonio neto.
6. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
7. - Bienes.

8. - Derechos.
9. - Obligaciones.
10. Plan económico-financiero de una empresa de restauración
11. - Activo fijo.
12. - Gastos de constitución.
13. - Inmovilizado inmaterial.
14. - Derecho de traspaso.
15. - Inmovilizado material.
16. - Activo circulantes:
17. - Existencias iniciales.
18. - Deudores.
19. - Tesorería.
20. Libros de contabilidad.
21. - Obligatorios. Libro Diario.
22. - Libro de inventarios y cuentas anuales.
23. - Balance inicial.
24. - Balances trimestrales.
25. - Cuentas anuales.
26. Proceso administrativo de las compras.
27. - Las peticiones departamentales.
28. - Solicitudes de compra.
29. - Libro de registro de entrada de mercancías.
30. - El albarán.
31. - Las fichas de existencias o de inventario teórico.
32. - La factura.
33. Operaciones relacionadas con el control contable.
34. - Circuito de registración y control de proveedores.
35. - Circuito de registración de Caja y Bancos.
36. - Circuito de registración contable en libros principal.
37. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
38. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
39. Definición y clases de costes.
40. - Costes directos e indirectos.
41. - Costes estándar y costes históricos.

42. - Costes fijos y costes variables.
43. Cálculo de costes de materias primas.
44. Aplicación de métodos de control de consumo.
45. Cálculo y estudio del punto muerto.
46. Umbral de rentabilidad.
47. - Expansión de las ventas.
48. - Cuota de mercado.
49. - Ventas medias por cliente.
50. - Rotaciones.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
2. - Análisis de los documentos de pago según la legislación vigente.
3. - Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
4. - Controles de caja.
5. - Análisis de extractos de cuentas bancarias.
6. - Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANEJO DE PROGRAMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE RESTAURACIÓN

1. Hojas de cálculo.
2. Sistemas de introducción de base de datos.
3. Software de gestión de restauración



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)