



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAF0109 Pastelería y Confitería

---

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

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

---

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

#### 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

## 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. 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 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, tocinos, 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. 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 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

## 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, chokolatinas, , 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. Turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros).  
Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE 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. -Confites
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, pasterización, 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, tocinos de cielo)

8. -Cocadas
9. -Roscas de baño (roschas de Santa Clara, ciegas)
10. -Rosquillas de palo
11. -Capuchinas
12. -Productos fritos (roschas, 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

## 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

## 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

## 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



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)