



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1777_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confeitería y Chocolates





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1777_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confeitería y Chocolates



DURACIÓN
100 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1777_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confeitería y Chocolates, regulado en el Real Decreto 1695/2011, de 18 de Noviembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo concretamente en dirección y producción en pastelería dentro del área profesional de restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados para supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1777_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confitería y Chocolates certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

TEMARIO

MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES

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

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

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

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

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

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

1. Definición y características del azúcar y edulcorantes.
2. Clasificación de los azúcares:
 1. - La sacarosa (azúcar común).
 2. - El azúcar invertido.
 3. - El jarabe de azúcar invertido.
 4. - El azúcar invertido líquido.
 5. - La glucosa.
 6. - La dextrosa.
 7. - El sorbitol.
 8. - La fructosa.
 9. - La miel.

10. - El isomalt.
11. - El azúcar mascabado.
3. El azúcar: puntos y aplicaciones.
 1. - Punto de espejuelo.
 2. - Punto de hebra floja.
 3. - Punto de hebra regular.
 4. - Punto de hebra fuerte.
 5. - Punto de bola floja o globo.
 6. - Punto de bola fuerte.
 7. - Punto de caramelo blando.
 8. - Punto de caramelo fuerte.
 9. - Punto de caramelo rubio.
4. Puntos críticos en su elaboración.
5. Formulaciones.
6. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como:
 1. - Piruletas.
 2. - Caramelos.
 3. - Toffes.
7. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
8. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

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

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

2. * Turrón blando.
3. * Turrones diversos: Turrón de coco, Turrón de pralinés, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron Glacé.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
10. Mazapanes.
 1. - Clasificación y características.
 2. - Puntos críticos en su elaboración:
 1. * Manipulación de materias primas
 2. * Mezclado
 3. * Cocción
 4. * Enfriado.
 3. - Productos base y derivados del mazapán:
 1. * Mazapán de base.
 2. * Marquesas.
 3. * Figuritas de navidad.
 4. * Empanadillas y pasteles de gloria.
 5. * Mazapán de Soto.
 6. * Anguilas.
 7. * Panellets.
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán.
13. Formulaciones.
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
16. Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados.
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

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

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

10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

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

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

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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COBERTURA DE CHOCOLATE

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

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

1. Bombones
 1. - Definición y clasificación:
 1. * Bombones cortados.
 2. * Bombones moldeados.
2. Variedades:
 1. - Bombones de guianduja
 2. - Bombones de té
 3. - Pralinés
 4. - Naranja
 5. - Flores
 6. - Licores
 7. - Especias
 8. - Hierbas aromáticas
 9. - Otros.
3. Puntos críticos en su tratamiento:
 1. - Preparación de núcleos y rellenos
 2. - Atemperado
 3. - Preparación de los moldes
 4. - Técnicas de bañado.
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
11. Piezas de chocolate
 1. - Definición y clasificación:
 1. * Figuritas y monas de pascua.
 2. * Piruletas.
 3. * Tabletas y turrone.
 2. - Puntos críticos en su tratamiento:
 1. * Preparación de núcleos y rellenos
 2. * Atemperado
 3. * Preparación de los moldes
 4. * Técnicas de bañado y montado de piezas.
12. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
13. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
14. Formulaciones.
15. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
16. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
17. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
18. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

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

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

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group