



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Masas**





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**  
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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**.

## 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

## Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Masas



### DURACIÓN

240 horas



### MODALIDAD ONLINE



### ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

## Titulación

---

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

## Descripción

---

Este Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Masas le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de elaboraciones básicas de repostería y técnicas aplicadas a masas.

## Objetivos

---

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función de planes de trabajo establecidos y de las masas que se vayan a realizar
- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de masas que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas
- Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

## A quién va dirigido

---

Este Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Masas está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en elaboraciones básicas de repostería y técnicas aplicadas a masas.

## Para qué te prepara

---

Este Postgrado en Elaboraciones Básicas de Repostería y Técnicas Aplicadas a Masas le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en elaboraciones básicas de repostería y técnicas aplicadas a masas.

## Salidas laborales

---

Hostelería / Pastelería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 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. Dedución y cálculo de necesidades de géneros
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
3. Formalización de documentación
4. 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. Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería
7. Formulaciones
8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
11. 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. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas
4. Formulaciones
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
7. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
8. 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. Tipos
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas
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 rellenos
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES

1. Características
2. Tipos y formulación
3. Puntos críticos en su elaboración
4. Aplicaciones
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres
7. Formulaciones
8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. Tipos
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas
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 rellenos
10. 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. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
11. Envasado: Definición
12. Identificación de los principales equipos de envasado
13. Etiquetado de productos
14. Procesos
15. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

## PARTE 2. ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería, distintos moldes y sus características.
3. Utillaje y herramientas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Mantequilla y otras grasas.
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
6. Almendras y otros frutos secos.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Gelatinas, especias,...
9. Distintas clases de "mix"
10. Productos de decoración.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería.
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

elaboración y conservación. Utilización.

3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1. Asar al horno
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
2. Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios.
3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
4. Importancia de la vajilla.

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

### !Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.com)

### Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group