



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**

Diploma Experto en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Cocina y Pastelería + 24 Créditos ECTS





Mentes inquietas,
Aulas creativas

ÍNDICE

1 | Sobre RedEduca

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir RedEduca

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

SOMOS RED EDUCA

De docentes para docentes, estos son los valores que nos definen. **Red Educa** es una institución educativa de formación online constituida por un sólido equipo de profesionales de la educación que persiguen un mismo objetivo: especializar al sector educativo a través de una amplia oferta formativa para oposiciones y másteres europeos.

Con más de 12 años de experiencia formando docentes, estamos especializados en la formación didáctico-pedagógica y perseguimos la mejora continua de la calidad de nuestros contenidos. Esto nos ha permitido especializar a los más de 17.000 estudiantes que han confiado en nosotros.

Más de
18
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](#)



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Red Educa

ALIANZA REDEDUCA Y UNIVERSIDAD EUNEIZ

RedEduca y la Universidad EUNEIZ de Vitoria cierran una colaboración de forma exitosa. De esta forma, RedEduca y la Universidad EUNEIZ de Vitoria apuestan por un aprendizaje colaborativo, innovador y diferente, al alcance de todos y adaptado al alumnado.

Además, ambas instituciones educativas apuestan por una educación práctica, que promueva el crecimiento personal y profesional del alumno/a. Todo con el fin de interiorizar nuevos conocimientos de forma dinámica y didáctica, favoreciendo su retención y adquiriendo las capacidades para adaptarse a una sociedad global en permanente cambio.

La democratización de la educación es uno de los objetivos de RedEduca y la Universidad EUNEIZ de Vitoria, ya que ambas instituciones apuestan por llevar la educación a los rincones más remotos del mundo, aprovechando las innovaciones a nivel tecnológico. Además, gracias al equipo de docentes especializados, se ofrece un acompañamiento tutorizado a lo largo de la formación.

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE RED EDUCA

Red Educase engloba en el conjunto de **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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Universidad de
Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

Red Educa 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 **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 RED EDUCA

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 Red Educa.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Red Educa 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 **Red Educa** 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

Diploma Experto en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Cocina y Pastelería + 24 Créditos ECTS



DURACIÓN
600 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
24 ECTS

Titulación

Título Propio de Diploma Experto en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Cocina y Pastelería expedido por la Universidad de Vitoria-Gasteiz acreditada con 24 Créditos Universitarios

[Ver en la web](#)



Descripción

Este Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Cocina y Pastelería es una formación especializada que combina el dominio técnico de la gastronomía con las habilidades pedagógicas necesarias desarrollarse profesionalmente en el ámbito culinario. En los últimos años ha habido una creciente demanda de profesionales de la cocina y pastelería, con este curso podrás adquirir unos conocimientos profundos en técnicas culinarias, repostería y panadería, así como competencias didácticas y metodologías, para ejercer como profesionales en centros de formación profesional, escuelas de cocina, institutos culinarios y otras instituciones educativas

Objetivos

- Dominar técnicas básicas de cocina y pastelería.
- Crear postres innovadores con ingredientes locales.
- Aprender a decorar tartas y pasteles de manera profesional.
- Conocer recetas internacionales y sus sabores auténticos.
- Desarrollar habilidades para emprender en el sector gastronómico.

A quién va dirigido

Este programa está exclusivamente dirigido a estudiantes o graduados universitarios que quieran ampliar y actualizar sus conocimientos, competencias y habilidades formativas o profesionales, a

Ver en la web

entusiastas que deseen perfeccionar sus técnicas culinarias, descubrir el mundo de la pastelería y potenciar su creatividad en la cocina.

Para qué te prepara

El Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Cocina y Pastelería te prepara para convertirte en un experto culinario versátil. Aprenderás técnicas profesionales, recetas internacionales y habilidades emprendedoras, para dominar la cocina y pastelería, crear postres innovadores, trabajar en la industria gastronómica o iniciar tu propio negocio con confianza y creatividad

Salidas laborales

Con el Experto Universitario en Cualificación Pedagógica y Didáctica en la Especialidad de Formación Profesional Cocina y Pastelería podrás optar por diversas salidas laborales como chef de cocina o pastelería en restaurantes, hoteles o cruceros, catering o food truck, instructor culinario, escritor gastronómico o trabajar en la industria alimentaria y desarrollo de productos

TEMARIO

MÓDULO 1. DIDÁCTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIDÁCTICA GENERAL

1. ¿Qué es la didáctica general?
2. Los principios didácticos
3. El proceso de enseñanza-aprendizaje
4. La evaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

1. Concepto de programación didáctica
2. Características de la programación
3. Funciones
4. Elementos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NIVELES DE CONCRECIÓN DEL PROYECTO CURRICULAR

1. El currículo
2. Diseño Curricular Base (DCB)
3. Proyecto Curricular de Centro (PCC)
4. Programación de Aula (PA)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

1. Concepto de programación didáctica
2. Características de la programación
3. Funciones
4. Elementos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. UNIDADES DIDÁCTICAS

1. Concepto de Unidad Didáctica (UD)
2. Elementos de la Unidad Didáctica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. USO DIDÁCTICO DE LAS TIC PARA LA ENSEÑANZA

1. Aportaciones pedagógicas a la Educación
2. Principios didácticos fundamentales de la educación
3. Tecnologías de la Información y Comunicación

MÓDULO 2. PROCESO DE ENSEÑANZA: APRENDIZAJE PEDAGÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMATIVA RELACIONADA CON LA EDUCACIÓN

1. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)

2. La Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)
3. Orden ECI/3960, de 19 de diciembre, por la que se establece currículum y se regula la ordenación de la educación infantil
4. Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículum básico de la Educación Primaria
5. Real Decreto 1105/2014, de 26 de diciembre, por el que se establece el currículo básico de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato

UNIDAD DIDÁCTICA 2. METODOLOGÍA EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

1. El método y su importancia
2. Recursos didácticos
3. Las técnicas y los procedimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DEL PROFESOR

1. Proceso de construcción del conocimiento profesional
2. El contexto de actuación como configurador de las funciones
3. Las funciones del profesor

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPETENCIAS CLAVE

1. Modelos curriculares e implicaciones educativas
2. Las competencias clave en el currículo
3. Evaluación de las competencias clave

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN DE LAS FAMILIAS EN LA EDUCACIÓN

1. La importancia del contexto familiar
2. Concepto de familia y principales funciones
3. La familia y su función educadora
4. Desarrollo afectivo en la familia
5. Niños/as, educadores y familias en Reggio Emilia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CORRIENTES PEDAGÓGICAS INNOVADORAS

1. Introducción a la Pedagogía Activa
2. Escuela Activa VS Escuela Tradicional
3. Fundamentos de la Pedagogía Activa
4. La escuela de Dewey
5. Método Montessori
6. Método Decroly
7. La enseñanza libre por grupos de Cousinet
8. Pedagogía de Freinet
9. Pedagogía de Waldorf
10. Práctica Psicomotriz Aucouturier
11. Emmi Pikler
12. Educación Creadora de Arno Stern

MÓDULO 3. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN LA EDUCACIÓN

Ver en la web

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Atención a la diversidad
2. Alumnado con necesidad específica de apoyo educativo
3. Adaptaciones curriculares

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA DE LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN EL SISTEMA EDUCATIVO

1. Atención a la diversidad
2. La diversidad educativa y necesidades de adaptación
3. Normalización e integración: concepto, principios y modalidades
4. Medidas de atención a la diversidad desde la programación didáctica
5. Programas de atención a la diversidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISCAPACIDAD Y NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE)

1. Concepto de discapacidad
2. Diferencia entre discapacidad, deficiencia y minusvalía
3. Tipos de discapacidad
4. El concepto de Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE)
5. La importancia de la Escuela Inclusiva

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO I: NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

1. ACNEE: Características y tipos
2. Metodologías de trabajo con el ACNEE: Tipos y características
3. Adaptaciones curriculares individuales: materiales curriculares y metodología
4. Nuevas Tecnologías para ACNEE

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO II: ALTAS CAPACIDADES E INTEGRACIÓN TARDÍA EN EL SISTEMA EDUCATIVO ESPAÑOL

1. Altas capacidades: Características y tipos
2. Integración tardía en el sistema educativo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTERVENCIÓN PSICOPEDAGÓGICA I: EN NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

1. Alumnado con Limitaciones de Movilidad
2. Alumnado con Trastornos Graves de Conducta
3. Alumnado con Trastornos Generales del Desarrollo
4. Alumnado con Discapacidad Auditiva
5. Alumnado con Discapacidad Visual
6. Alumnado con Discapacidad Intelectual

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTERVENCIÓN PSICOPEDAGÓGICA II: EN ALTAS CAPACIDADES E INTEGRACIÓN TARDÍA EN EL SISTEMA EDUCATIVO

1. Altas capacidades

2. Integración tardía en el sistema educativo

MÓDULO 4. COCINA CREATIVA Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
3. Géneros y productos:
4. Maquinarias e instrumentos
5. Fases de los procesos
6. Cociones novedosas
7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados
2. Forma y corte de los géneros
3. Alternativa de ingredientes:
4. Texturas
5. Formas de acabado:
6. Técnicas de creatividad:
7. Fases del proceso creativo:

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
2. Marketing

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación
2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
3. Adornos y complementos distintos productos comestibles
4. Otros adornos y complementos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio

5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar
2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería
6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos
7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
9. Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA

1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
6. Otros productos de uso en pastelería:
7. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración
2. Tratamientos característicos de las materias primas
3. Preelaboraciones más usuales
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
5. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes
6. Técnicas y métodos establecidos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

1. Uso y manejo de la manga pastelera:
2. Uso y manejo del cornet o cartucho:
3. Uso, estirado y manejo con rodillo
4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:

UNIDAD DIDÁCTICA 11. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)
3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas
4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas
5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones
6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas
7. Refrigeración de productos de pastelería
8. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 12. RELLENOS Y CREMAS

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas
4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas
5. Conservación y almacenamiento

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

 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!



Ver en la web



By
EDUCA EDTECH
Group