EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0306_2 Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería

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

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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.

QS STARS™ RATING SYSTEM
Online Learning

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD
CyberEOP

MASTER

Ver en la web

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

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

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 Nº99000000169 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:

educapay

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

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos mas...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0306_2 Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería

DURACIÓN
120 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 MF0306_2 Elaboraciones Básicas para pastelería-repostería regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad. 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

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica

Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Nom. Resolución 6049)

Descripción

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Objetivos

Los objetivos que se pretenden alcanzar en el presente Curso en Pastelería y Repostería son los siguientes: - Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos. - Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería. - Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería. - Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos. - Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de pastelería y repostería.

A quién va dirigido

Este Curso en Pastelería y Repostería está dirigido a todas aquellas personas que por sus funciones profesionales, o no, deseen adquirir conocimientos relacionados con la repostería, de forma general, y, más concretamente, aquello relacionado con las elaboraciones básicas para pastelería-repostería.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0306_2 Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla tu actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

TEMARIO

MÓDULO 1. 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. 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 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.
    1. - Descripción, caracteristicas, tipologia, métodos y aplicaciones comunes.
6. - 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.
    1. * Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
    2. * 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.
    3. * Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
    4. * Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
    5. * Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
3. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.

4. Formulaciones.
5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
6. 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:
    1. * Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
    2. * Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
    3. * Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.

6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. 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:
    1. - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas 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.
10. Elaboraciones complementarias 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 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.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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

!Encuéntranos 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!

España

Latino America

Reública Dominicana

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA

INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

By
EDUCA EDTECH
Group