



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de 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

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](#)

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**.

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

MF1061_3 Procesos de repostería



DURACIÓN
150 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 MF1061_3 Procesos de repostería regulado en el Real Decreto 526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad Dirección y Producción en Cocina. 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



EUROINNOVA INTERNACIONAL 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/XXXXXXX-XXXXXX.
 Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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 el aval de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Andalucía y el aval de la UNED (Plan Propio de Grado)

Descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de la restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la realización de decoraciones de procesos de repostería.

Objetivos

Los objetivos de este Curso Online de Repostería son:

- Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.
- Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.
- Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en los procesos de repostería, dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

interesadas en adquirir conocimientos relacionados con los procesos de repostería.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1061_3 Procesos de 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

Con este Curso Online de Repostería el alumno podrá ampliar sus conocimientos dentro del ámbito de la hostelería. Además, te permitirá desarrollar tu actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque tu actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, 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 éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. PROCESOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA

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

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Definición, clasificación:

1. - Las harinas:
 1. * Harina fuerza.
 2. * Harina media.
 3. * Harina floja.
2. - Los azúcares:
 1. * Azúcar invertido.
 2. * Glucosa.
 3. * Destrosa.
 4. * Sorbitol.
 5. * Azúcar lustre.
 6. * Sacarosa.
3. - Los lácteos:
 1. * Leche.
 2. * Mantequilla.
 3. * Nata.
4. - La sal.
5. - El huevo.
6. - El chocolate:
 1. * Blanco.
 2. * Negro.
 3. * Con leche.

2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
2. Preparación de latas y moldes.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

3. Manejo del rodillo.
4. Manejo de espátula.
5. Trabajos con manga pastelera.
6. Trabajos con cartucho.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS

1. Definición del término masa.
2. Fundamentos de la elaboración de masas.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
5. Tipos de masas:
 1. - Hojaldradas:
6. . Materias primas.
7. . Proceso de elaboracion.
8. . Influencia de los distintos ingredientes.
9. . Tipos de hojaldre: Hojaldre comun, hojaldre invertido, hojaldre rapido, hojaldre mitad/mitad.
10. . Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana.
 1. - Batidas o esponjadas:
11. . Materias primas.
12. . Proceso de elaboracion.
13. . Influencia de los distintos ingredientes.
14. . Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
15. . Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
 1. - Amasadas:
16. . Materias primas.
17. . Proceso de elaboracion.
18. . Influencia de los distintos ingredientes.
19. . Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas.
 1. - Escaldadas:
20. . Materias primas.
21. . Proceso de elaboracion.
22. . Influencia de los distintos ingredientes.
23. . Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos.
 1. - Azucaradas y pastas varias:
24. . Materias primas
25. . Proceso de elaboracion.
26. . Influencia de los distintos ingredientes.
27. . Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros.
 1. - Masas fritas:
28. . Materias primas.
29. . Proceso de elaboracion.
30. . Influencia de los distintos ingredientes.
31. . Principales elaboraciones: churros, pestinos y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

1. Principales tipos de cremas:

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. - Cremas con huevo:
 1. * Crema pastelera.
 2. * Crema pastelera para hornear.
 3. * Yema.
 4. * De mantequilla.
 5. * Otras.
 2. - Cremas batidas:
 1. * Crema de almendras.
 2. * Crema muselina.
 3. * Crema de moka.
 4. * Crema de trufa.
 5. * Nata montada.
 6. * Otras.
 3. - Cremas ligeras:
 1. * Chantilly.
 2. * Fondant.
 3. * Otras.
2. Fundamentos de la elaboración de cremas.
 3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
 4. Secuencia de operaciones.
 5. Conservación.
 6. Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS

1. Cremas base para rellenos salados.
2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
3. Secuencia de operaciones. Realización.
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
5. Conservación.
6. Consistencia y características.
7. Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.
3. Justificación y realización de posibles variaciones.
4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
5. Repostería a base de masas:
 1. - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
 2. - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
 3. - Principales tartas:
 1. * Procesos de ejecución.
6. Postres a base de semifrios y helados:
 1. - Maquinarias y equipos básicos.
 2. - Clasificación.
 3. - Proceso de elaboración.

4. - Principales materias primas de los helados:
 1. * Grasas.
 2. * Lacteos y derivados.
 3. * Ovoproductos.
 4. * Frutas.
 5. * Chocolates y coberturas.
 6. * Frutos secos.
 7. * Azucares y varios.
5. - Procesos de elaboracion en los helados.
6. - Clasificacion de los helados:
 1. * Sorbetes.
 2. * Helados de frutas.
 3. * Helados crema.
7. - Realizacion de operaciones necesarias para la obtencion de elaboraciones especificas, aplicando las respectivas tecnicas y procedimientos de ejecucion y control.
8. - Postres en cocina a base de pasteleria salada, lacteos y huevos:
 1. * Clasificacion y descripcion de los productos.
 2. * Procesos de elaboracion: fases, instrumentos, tecnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecucion, resultados y controles.
 3. * Descripcion de la elaboracion mas significativa.
 4. * Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental.
 5. * Procedimientos de ejecucion de postres a base de frutas.
9. - Aplicacion de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental

UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

1. Normas y combinaciones básicas.
2. Control y valoración de resultados.
3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
6. Realización de motivos decorativos.
7. Teoria y valoracion del color en reposteria:
 1. - Contraste y armonia.
 2. - Sabor.
 3. - Color y sensaciones.
8. El dibujo aplicado a la reposteria:
 1. - Instrumentos.
 2. - Utiles.
 3. - Materiales de uso mas generalizado.
9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
11. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados.
2. Normas y combinaciones básicas.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Realización de motivos decorativos.
3. Teoría y valoración del color en heladería.
4. Contraste y armonía.
5. Sabor, color y sensaciones.
6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUBIERTAS

1. Definición.
2. Tipos:
 1. - Chocolate.
 2. - Preparados a base de frutas y otras.
 3. - Glaseados.
 4. - Pasta de almendra.
 5. - Pasta de azúcar.
3. Ingredientes y formulación.
4. Secuencia de operaciones.
5. Consistencia y características.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

UNIDAD FORMATIVA 3. APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA

1. Clases y caracterización.
2. Identificación de equipos asociados en la conservación:
3. Equipos de almacenamiento.
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas

para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
9. Equipos asociados para la regeneración.
10. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovisionamiento interno
3. Formalización de documentación y realización de operaciones.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
 1. - Normas de control.

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

!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!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group