



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1333_1 Aprovechamiento Interno y Conservación en Pastelería





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 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**.

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

MF1333_1 Aprovisionamiento Interno y Conservación en Pastelería



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 MF1333_1 Aprovisionamiento Interno y Conservación en Pastelería, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Operaciones Básicas de 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



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 XXXXXXXXXX-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 Examen Convulsivo, Categoría Especial del Consejo Superior y Solicitud de la UNESCO (Plan: Proceso de ISO)

Descripción

El curso Aprovechamiento Interno y Conservación en Pastelería te ofrece una oportunidad única para adentrarte en un sector que está en pleno auge y con alta demanda laboral. La pastelería no solo se trata de creatividad y sabor, sino también de gestión eficiente y conservación adecuada de materias primas y productos elaborados. Este curso online te permitirá adquirir habilidades esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la higiene en todas las etapas de producción, así como dominar técnicas de aprovisionamiento y conservación que son cruciales en este ámbito. A través de nuestro programa, aprenderás a aplicar normas higiénico-sanitarias, cumplir con los estándares de seguridad en las zonas de producción y servicio, y manejar adecuadamente la limpieza de instalaciones y equipos. Además, te enfocarás en el aprovisionamiento de materias primas, su almacenamiento, regeneración y envasado, asegurando la máxima calidad y frescura de tus productos. Este curso es ideal para ti si buscas destacar en el sector de la pastelería, con conocimientos que te harán indispensable en cualquier equipo de trabajo. La flexibilidad de la modalidad online te permite aprender a tu ritmo, desde cualquier lugar, sin perder la rigurosidad y la profundidad del contenido. ¡Inscríbete y da el primer paso hacia una carrera exitosa en la pastelería!

Objetivos

- Conocer las normas de seguridad en producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Cumplir con las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Aplicar técnicas de limpieza en instalaciones y equipos de producción.
- Identificar las materias primas utilizadas en pastelería.
- Gestionar el aprovisionamiento interno de materias primas en pastelería.
- Aplicar técnicas de regeneración de géneros y productos de pastelería.
- Implementar sistemas de almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

El curso Aproveccionamiento Interno y Conservación en Pastelería está dirigido a profesionales y titulados del sector de la pastelería que deseen ampliar o actualizar sus conocimientos en áreas como la higiene alimentaria, la manipulación de alimentos, el aprovisionamiento de materias primas y la conservación de productos. Nota: Este curso es complementario y no habilita para el ejercicio profesional.

Para qué te prepara

Este curso te prepara para dominar el aprovisionamiento interno y la conservación en pastelería, garantizando el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias y de seguridad en las zonas de producción. Aprenderás a gestionar materias primas y su almacenamiento, así como técnicas de regeneración y envasado de productos, asegurando su calidad y presentación comercial. Al finalizar, podrás aplicar estos conocimientos para optimizar procesos en tu entorno laboral. Este curso es complementario y no habilitante para el ejercicio profesional. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1333_1 Aproveccionamiento Interno y Conservación en Pastelería 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

- Técnico en aprovisionamiento y conservación en pastelería - Responsable de almacén en empresas de repostería - Encargado de calidad e higiene alimentaria en obradores - Supervisor de normas higiénico-sanitarias en restaurantes - Coordinador de materias primas y productos de pastelería - Especialista en envasado y conservación de productos dulces

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiéno-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.

1. Definición de Pastelería.
2. Tipos de establecimientos:
 1. * Pastelería tradicional.
 2. * Pastelería industrial.
 3. * Distribuidor de pastelería.
 4. * Establecimientos que venden productos de pastelería.
 5. * Otros establecimientos especializados.
3. Productos que se venden en una pastelería:
 1. * Productos de confitería.
 2. * Productos de bollería y masas fritas.
 3. * Productos de pastelería y repostería.
 4. * Helados.
 5. * Tartas.
 6. * Confituras.
 7. * Mermeladas.
 8. * Jaleas.
 9. * Gelatinas.
 10. * Pastas.
 11. * Frutas en almíbar.
 12. * Frutas confitadas.
 13. * Salsas.
 14. * Cremas de frutas.
 15. * Productos.
 16. * Panes especiales.
 17. * Pastas saladas de diferentes tipos.
 18. * Embutidos.
 19. * Chacinas y quesos.
 20. * Vinos y licores.
4. El obrador de pastelería:
 1. * Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
 2. * Instalaciones del obrador de pastelería.
 3. * Organigrama laboral de pastelería.
 4. * Planificación y ordenes de trabajo de un obrador.
 5. * Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
 6. * Características fundamentales, funciones y aplicaciones mas comunes.
 7. * Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
 8. * Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA.

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción:

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. * Harinas.
 2. * Grasas.
 3. * Lácteos y derivados.
 4. * Ovoproductos.
 5. * Frutas.
 6. * Chocolates y coberturas.
 7. * Frutos secos.
 8. * Azúcares y varios.
2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
 3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA.

1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 1. * Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
 2. * Horneado de panes o bollería precocida.
 3. * 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.

1. Sistemas de conservación.
2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.

1. Envasado: Definición.
2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Conservación: Definición.
2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
 1. * Conservación por frío positivo y/o negativo.
 2. * Deshidratación.
 3. * Liofilización.
 4. * Confitado.
 5. * Compotas.
 6. * Esterilización.
 7. * Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

1. Concepto de calidad.
2. APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Aseguramiento de la calidad.
4. Certificación de los sistemas de calidad.
5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

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