



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1782_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de 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

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

MF1782_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería



DURACIÓN
80 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 MF1782_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, regulada en el Real Decreto 1695/2011, de 18 de Noviembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad HOTR0210 Dirección y Producción en 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. C/Granada 10, 18014 Granada, España. Tel: +34 958 12 12 12. Email: info@euroinnova.com



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 Excmo. Consejo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEOC (Plan. Procedimiento 1007)

Descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para los procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

Objetivos

Los objetivos a alcanzar con la realización de este Curso de venta en tienda de pastelería son los siguientes:

- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.
- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

A quién va dirigido

Este curso online está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo. Más

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

concretamente a profesionales en dirección y producción en pastelería dentro del área profesional de restauración. En general a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con los procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1782_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. Te certificará el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal. Tras realizar este curso serás capaz de llevar la gestión de un establecimiento de pastelería.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería. Pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla tu actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puedes desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa

1. - Empresario individual.
2. - Sociedad Limitada.
3. - Sociedad Anónima.
4. - Sociedad Unipersonal
5. - Sociedad Laboral
6. - Sociedad Cooperativa
7. - Sociedad Colectiva
8. - Sociedad Comanditaria

2. Tipos de impuestos.

1. - IAE.
2. - IVA.
3. - Impuesto de Sociedades.
4. - IRPF.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

1. Tipos de presupuestos

1. - Presupuesto de ventas.
2. - Presupuesto de producción.
3. - Presupuesto de gastos.
4. - Presupuesto financiero.
5. - Presupuesto de tesorería.

2. Modelo creación presupuesto operativo.

1. - Ingresos.
2. - Producción.
3. - Gastos de distribución.
4. - Publicidad.
5. - Investigación y desarrollo.
6. - Administración.
7. - Inversiones.
8. - Estados financieros.

3. Técnicas de presupuestación.

1. - Rígido.
2. - Flexible.
3. - Por programas.
4. - Base cero.

4. Objetivos del presupuesto.

1. - Planificación de las operaciones anuales.
2. - Control de los objetivos presupuestarios.

3. - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
5. Control presupuestario.
 1. - Control de ingresos.
 2. - Control de producción.
 3. - Control de los gastos de distribución y de administración.
 4. - Control del presupuesto de inversiones.
 5. - Control de tesorería.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.
 1. - Desviación técnica.
 2. - Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN EMPRESAS DE PASTELERÍA.

1. Proceso de facturación.
 1. - Obligación de expedir facturas.
 1. * Excepciones de la obligación de expedir facturas.
 2. * Documentos sustitutos de las facturas.
 3. * Facturas por el destinatario o por un tercero.
 4. * Contenido de la factura.
 5. * Facturas simplificadas.
 6. * Plazo para la expedición de facturas.
 7. * Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.
 8. * Registro de operaciones.
2. Gestión y control.
 1. - Documentación.
 2. - Anticipos y Depósitos.
 3. - Facturación y Cobro.
 4. - Medios de Pago.
 1. * Tarjetas de crédito y debito.
 2. * Cheques.
 3. * Pagarés.
 4. * Almacén.
 5. * Inventarios.
3. Registros contables.
 1. - Fuentes de información.
 2. - Clasificación de las fuentes de información rutinaria.
 1. * Ventas: Mano corriente.
 2. * Compras: Diario de compras.
 3. * Coste de ventas: Parte de consumos.
 4. * Nóminas: Resumen de nóminas.
 5. * Gastos Generales: Parte de gastos.
 6. * Caja y bancos: Liquidación de la caja.
4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
 1. * Realización de inventarios y su valoración.
 2. * Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.
 3. * Periodificación de gastos pagados por anticipos.
 4. * Cálculo de amortización y depreciaciones.
 5. * Cálculo de impuestos sobre beneficios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

1. Objetivo de la contabilidad.
 1. - Balance de Situación.
 2. - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
 3. - La Memoria.
 4. - Estado contable del patrimonio neto.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
 1. - Bienes.
 2. - Derechos.
 3. - Obligaciones.
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
 1. - Activo fijo.
 1. * Gastos de constitución.
 2. * Inmovilizado inmaterial.
 3. * Derecho de traspaso.
 4. * Inmovilizado material.
 2. - Activo circulantes:
 1. * Existencias iniciales.
 2. * Deudores.
 3. * Tesorería.
4. Libros de contabilidad.
 1. - Obligatorios. Libro Diario.
 2. - Libro de inventarios y cuentas anuales.
 1. * Balance inicial.
 2. * Balances trimestrales.
 3. * Cuentas anuales.
5. Proceso administrativo de las compras.
 1. * Las peticiones departamentales.
 2. * Solicitudes de compra.
 3. * Libro de registro de entrada de mercancías.
 4. * El albarán.
 5. * Las fichas de existencias o de inventario teórico.
 6. * La factura.
6. Operaciones relacionadas con el control contable.
 1. - Circuito de registración y control de proveedores.
 2. - Circuito de registración de Caja y Bancos.
 3. - Circuito de registración contable en libros principal.
7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
9. Definición y clases de costes.
 1. - Costes directos e indirectos.
 2. - Costes estándar y costes históricos.
 3. - Costes fijos y costes variables.
10. Cálculo de costes de materias primas.
11. Aplicación de métodos de control de consumo.
12. Cálculo y estudio del punto muerto.
13. Umbral de rentabilidad.

1. - Expansión de las ventas.
2. - Cuota de mercado.
3. - Ventas medias por cliente.
4. - Rotaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
 1. - Análisis de los documentos de pago según la legislación vigente.
 2. - Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
 3. - Controles de caja.
 4. - Análisis de extractos de cuentas bancarias.
 5. - Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANEJO DE PROGRAMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE RESTAURACIÓN

1. Hojas de cálculo.
2. Sistemas de introducción de base de datos.
3. Software de gestión de restauración.

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