



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF0819 Preelaboración de Productos Básicos 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

UF0819 Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería



DURACIÓN
90 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF0819 Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería incluida en el Módulo Formativo MF1334_1 Preelaboración, Elaboración y Presentación 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 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 Examen Convulsivo, Categoría Especial del Consejo Superior y Solicitud de la UNESCO (Plan: Proceso de 1997)

Descripción

Si desea ser un profesional en *productos de pastelería* este es su momento, con este **Curso de Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería** Conocerás las técnicas necesarias para realizar *productos de pastelería* y *repostería* con gran éxito. En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de *pastelería*, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente **Curso de Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería** se pretende aportar los conocimientos necesarios para la *preelaboración de productos básicos en pastelería y repostería*, además de conocer campos como la decoración de los productos, el almacenaje de estos, aprovisionamiento etc.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Pastelería Online son:

- Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. -
- Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

A quién va dirigido

Este CURSO DE PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA está dirigido a los profesionales del mundo de la **hostelería** y turismo concretamente en operaciones básicas de **pastelería**, dentro del área profesional **restauración**, y a todas aquellas personas interesadas en

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

adquirir conocimientos relacionados con la **prelaboración de productos básicos en pastelería**. Además es interesante para aquellos que deseen especializarse en **pastelería y repostería** y conocer todas las técnicas que las rodean.

Para qué te prepara

El presente **Curso de Prelaboración de Productos Básicos de Pastelería** se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa *UF0819 Prelaboración de Productos Básicos de Pastelería* certificando 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, 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral). Conviértase en un experto en *productos de pastelería* y conoce todas sus técnicas para realizar esta tarea de la mejor manera posible y obtenga su *certificado de profesionalidad*.

Salidas laborales

Con este Curso de Pastelería Online ampliarás tu formación en el ámbito de la repostería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERERÍA.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTERERÍA

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:
 1. * Cámaras frigoríficas o generadores de frío.
 2. * Hornos.
 3. * Batidoras amasadora.
 4. * Laminadora.
 5. * Heladora.
 6. * Armario de fermentación.
 7. * Trituradora-refinadora.
 8. * Divisores de masas.
 9. * Inyector o dosificador.
 10. * Atemperadora de chocolate.
 11. * Freidora.
3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
 1. * Pilas.
 2. * Mesas.
 3. * Carros.
 4. * Portalatas.
 5. * Tolvas o estanterías.
4. Bateria, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
 1. * Varilla.
 2. * Barreno.
 3. * Boquillas.
 4. * Cazo eléctrico.
 5. * Paleta.
 6. * Juegos de cortar pastas.
 7. * Cuchillos.
 8. * Cucharillas.
 9. * Chinos.
 10. * Espátulas.
 11. * Espuela.
 12. * Hilador.
 13. * Polvera o lustradera.
 14. * Manga pastelera.
 15. * Medidas de capacidad.
 16. * Moldes varios:
 17. * Bavarois.
 18. * Tarta.
 19. * Flores.

20. * Magdalena.
 21. * Pan de molde.
 22. * Perfectos.
 23. * Flan.
 24. * Plum-cake o savarin.
 25. * Pasapures.
 26. * Peso.
 27. * Pies de tarta.
 28. * Expositores de tartas y pasteles.
 29. * Placas de horno.
 30. * Ralladores.
 31. * Rodillos.
 32. * Tamiz.
 33. * Aros.
 34. * Lengüeta de goma.
 35. * Rebanadera.
 36. * Quemadores eléctricos.
 37. * Pesajarabes.
 38. * Termómetros.
 39. * Escarchaderas y rejillas.
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 2. 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:
 1. * Frutas frescas.
 2. * Carne.
 3. * Pescados.
 4. * Verduras.
 5. * Frutos secos.
 6. * Aromas.
 7. * Especias entre otros.
7. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3. Preelaboraciones mas usuales:
 1. * Merengue.
 2. * Montado de nata y trufa.
 3. * Gelatinas y glaseados.
 4. * Puntos del azúcar.
 5. * Pomado de mantequilla.
 6. * Purés de frutas.
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 4. UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA.

1. Uso y manejo de la manga pastelera:
 1. * Preparación.
 2. * Boquillas.
 3. * Carga de la manga y cerrado de la manga.
2. Uso y manejo del cornet o cartucho:
 1. * Confección de un cornet.
 2. * Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
3. Uso, estirado y manejo con rodillo.
4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
 1. * Espátula.
 2. * Acanalador.
 3. * Lengua.
 4. * Rebanadera.
 5. * Atemperadora de chocolate.
 6. * Cazo eléctrico.
 7. * Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

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