



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF0820 Elaboraciones Básicas 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
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.



[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

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**.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

UF0820 Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería



DURACIÓN
90 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF0820 Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería incluida en el Módulo Formativo MF1334_1 Praelaboración, 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

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0820 Elaboraciones Básicas de Productos 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).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, 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. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
7. Refrigeración de productos de pastelería.
8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS.

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
 1. * Cremas con base de huevo.
 2. * Cremas con nata.
 3. * Cremas con fruta.
 4. * Cremas con base de caramelo.
 5. * Trufas y pralines.
3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS.

1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
4. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS.

1. Formularios.
2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles

variaciones en éstas.

4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS.

1. Formulario y variaciones.
2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS.

1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN.

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
2. Semifríos: Bavarois y mousses.
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
7. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS.

1. Tartas. Montaje y composición.
2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
 1. * Tarta alsaciana.
 2. * Tartas de fruta.
 3. * Tartas con crema de mantequilla.
 4. * Tartas de yema.
 5. * Tartas de nata.
 6. * Tartas de trufa.
 7. * Tarta de queso.
 8. * Tarta de Santiago.
 9. * Brazos de gitano.
 10. * Tartas con base de hojaldre. (milhojas o bandas de frutas).

3. Tartas con base de semifrios o mousses.
4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTELERÍA SALADA.

1. Clasificación de los diferentes grupos:
 1. * Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches).
 2. * De la pasta quebrada salada (Quichés y tartaletas).
 3. * De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
2. Formulas y procesos de elaboración.
3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group