



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Pastelería Profesional





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 estudiantess 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**.

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

Descripción

Este Curso en Pastelería Profesional le ofrece una formación especializada en la materia. Este Curso en Pastelería Profesional expone de forma clara y didáctica los contenidos tanto generales como específicos sobre productos de obrador para el futuro técnico en panadería, repostería y confitería, así como para el profesional o el aficionado que desee tener una guía práctica sobre el tema. La primera parte del Curso en Pastelería Profesional se centra en establecer las pautas para una correcta organización de tareas de producción, así como para el envasado y el almacenamiento de productos. La segunda desarrolla, con un enfoque eminentemente práctico, cómo elaborar y decorar piezas de panadería, bollería, y pastelería, con un capítulo dedicado a las colectividades especiales, y por último se expone la seguridad e higiene en un Obrador de panadería, bollería y pastelería.

Objetivos

- Establecer las pautas para una correcta organización de tareas de producción, así como para el envasado y el almacenamiento de productos.
- Aprender a elaborar y decorar piezas de panadería, bollería, y pastelería.
- Conocer y aplicar las medidas de higiene necesarias, para asegurar la calidad higiénico sanitaria de los productos de panadería
- bollería.
- Examinar la problemática sobre medio ambiente originada en la actividad de panadería
- bollería y controlar los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo en un obrador de panadería
- bollería.

A quién va dirigido

Este Curso de Obrador está dirigido para el futuro técnico en panadería, repostería y confitería, así como para el profesional o el aficionado que desee tener una guía práctica sobre esta materia.

Para qué te prepara

Este Curso en Pastelería Profesional le prepara para establecer las pautas para una correcta organización de tareas de producción, así como para el envasado y el almacenamiento de productos y aprender a elaborar y decorar piezas de panadería, bollería, y pastelería.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Salidas laborales

Obrador, Pastelería, Panadería, Bollería, Confeitería, Restauración, Hostelería...

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. OBRADOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE TAREAS DE PRODUCCIÓN

1. Documentación técnica asociada a los procesos productivos
 1. - La ficha técnica
 2. - El porcentaje de panadero
 3. - Los escandallos en la producción del obrador
 4. - Diagrama de flujo
2. Cálculo y distribución de los recursos humanos
3. Asignación de tiempos a las operaciones de procesos productivos
4. -Medida de tiempos por medio del cronómetro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

1. Envases y embalajes para productos de panadería y pastelería
 1. - Tipos de envasado según productos
 2. - Materiales adecuados para el envasado
 3. - Transporte de productos sin envasar
2. Métodos y equipos de envasado
 1. - Métodos de envasado
 2. - Equipos y maquinaria de envasado
3. Medidas de seguridad e higiene en el envasado y embalaje
 1. - Principales peligros
 2. - Controles en las fases de envasado
4. Etiquetas y rótulos
 1. - Información obligatoria en el etiquetado
 2. - Etiquetado de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

1. Métodos de conservación de productos elaborados
 1. - Proceso de congelación
 2. - Proceso de ultracongelación o congelación rápida
 3. - Congelación rápida o ultracongelación del pan precocido
2. Almacenamiento de los productos acabados
3. Traslado de productos
 1. - Procedimientos
 2. - Equipos
 3. - Análisis de las anomalías y medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PIEZAS DE PANADERÍA

1. Normas de calidad para los productos de panadería
2. Elaboraciones complejas de panadería
 1. - Los prefermentos
 2. - Panes con harinas especiales
 3. - Panes saborizados
 4. - Panes con formatos especiales
 5. - Métodos de decoración de panes en obrador

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE PIEZAS DE BOLLERÍA

1. Normas de calidad para los productos de bollería
2. Prácticas elaboraciones complejas de bollería
 1. - Piezas de bollería de masa fermentada
 2. - Piezas de bollería hojaldrada fermentada
 3. - Piezas de bollería hojaldrada fermentada
 4. - Piezas de masas esponjadas
 5. - Piezas de bollería salada
3. Métodos de decoración de bollería

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE PIEZAS DE PASTELERÍA

1. Normas de calidad para los productos de pastelería
2. Elaboraciones complejas de pastelería
 1. - Tartas con base de semifríos
 2. - Petit four
 3. - Pastelería para buffet
 4. - Métodos de decoración de piezas de pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS COLECTIVIDADES ESPECIALES

1. Las intolerancias alimentarias
 1. - Celiaquía
 2. - Diabetes
 3. - Intolerancia o alergia a la lactosa
 4. - Fenilcetonuria
2. Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje
3. Adaptación de fórmulas tradicionales para colectividades
 1. - Alternativas al trigo y al gluten
 2. - Alternativas naturales al azúcar y la miel
 3. - Alternativas a los lácteos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ELABORACIONES DE PRODUCTOS PARA COLECTIVIDADES ESPECIALES

1. Elaboraciones de productos para colectividades especiales
 1. - Elaboraciones de productos de pastelería y panadería para celíacos
 2. - Elaboraciones de productos de pastelería y panadería para diabéticos
 3. - Elaboraciones de productos de pastelería y panadería para intolerantes o alérgicos a la lactosa
 4. - Elaboraciones de pastelería y panadería para la dieta halal y dieta kósher

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE OBRADOR

1. Concepto y principio de decoración
2. Elementos decorativos
 1. - Decoración con azúcar
 2. - Decoración con pastillaje
 3. - Decoración con cobertura
3. Decoración de piezas de pastelería americana
 1. - Decoraciones con manga pastelera
 2. - Decoración con cornet
 3. - Decoraciones con fondant y realización de piezas artísticas
4. Piezas artísticas para exposición
5. Métodos de coloreado

PARTE 2. SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos.
3. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
4. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
5. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
6. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
7. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
8. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
9. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
 1. - Medidas de higiene personal.
 2. - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
 3. - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 4. - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
 5. - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas:

1. - Concepto de alteración y de contaminación.
2. - Tipos de contaminación.
3. - Principales agentes causantes.
4. - Mecanismos de transmisión.
5. - Contaminación cruzada.
3. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
4. Métodos de conservación de los alimentos.
5. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
6. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

1. Sistema de autocontrol APPCC.:
 1. - Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.
 2. - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 3. - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
3. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Legislación ambiental en la industria alimentaria.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales.
Tipos de residuos:
 1. - Emisiones a la atmósfera.
 2. - Vertidos líquidos.
 3. - Residuos sólidos y envases.
4. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
5. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
6. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1. Normativa aplicable al sector.
2. Evaluación de riesgos profesionales:
 1. - Condiciones de trabajo y salud.
 2. - Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
 3. - Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
3. Medidas de prevención y protección:
 1. - Diseño de locales e instalaciones.
 2. - Condiciones ambientales.
 3. - Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
 4. - Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.
 5. - Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.

6. - Medidas de prevención colectivas e individuales.
 7. - Señalización de seguridad.
 8. - Protocolo de actuación en caso de emergencia.
 9. - Clasificación de emergencias.
 10. - Equipos de emergencia.
 11. - Procedimientos de avisos y alarmas.
 12. - Técnicas de clasificación de heridos.
 13. - Técnicas básicas de primeros auxilios.
 14. - Controles del estado de salud del trabajador.
4. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
 5. Plan de prevención.
 6. Plan de emergencia y evacuación.

¿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