



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Profesional en Procesos de Pastelería y Repostería





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 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

Si quiere dedicarse al ámbito de la restauración y desea adquirir los conocimientos esenciales sobre los procesos de pastelería y repostería este es su momento, con el Curso de Técnico Profesional en Procesos de Pastelería y Repostería podrá conocer los aspectos necesarios para realizar esta labor con éxito. En el entorno de la hostelería, más específicamente en relación con la pastelería y repostería es muy importante conocer los factores necesarios para que el trabajo que se realice se haga de forma profesional, segura y eficaz, por lo que es importante que la formación de estos profesionales sea de calidad. Gracias a la realización de este Curso de Técnico Profesional en Procesos de Pastelería y Repostería conocerá las técnicas oportunas en cuanto a desempeñar el oficio de obrador, además de saber decorar y conservar productos de este entorno.

Objetivos

El Curso de Procesos de Pastelería tiene los siguientes objetivos: Adquirir las aptitudes para el desempeño del oficio de obrador. Conocer las aplicaciones y mantenimiento del mobiliario y la maquinaria. Realizar masas y pastas de múltiples aplicaciones. Aplicar coberturas y rellenos a los productos. Decorar productos de panadería y repostería.

A quién va dirigido

El Curso de Procesos de Pastelería está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la hostelería que deseen seguir formándose, así como cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre los procesos de pastelería y repostería.

Para qué te prepara

Este curso online te prepara para desenvolverte de manera profesional en el área de la hostelería, relacionada con la pastelería y repostería, adquiriendo las técnicas oportunas para realizar los procesos fundamentales en este ámbito.

Salidas laborales

Los conocimientos adquiridos en esta formación son aplicables, profesionalmente, en los ámbitos de panadería, repostería, pastelería y hostelería, así como en las funciones desempeñadas por el perfil de obrador.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL OBRADOR.

1. Introducción.
2. Organigrama de la pastelería.
3. Aptitudes para el desempeño del oficio.
4. Condiciones que debe reunir el local.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPO E INSTALACIONES ESPECÍFICOS DEL OBRADOR.

1. Instalaciones que componen el obrador.
2. Batería, utensilios y moldes.
 1. - Limpieza y mantenimiento.
3. Aplicaciones y mantenimiento del mobiliario y la maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

1. Masas hojaldradas
 1. - Fases del proceso.
 2. - Fundamentos del proceso y tipos de hojaldre
 3. - Principales elaboraciones.
 4. - Conservación.
2. Masas esponjosas o batidas.
 1. - Fases del proceso.
 2. - Fundamentos del proceso y tipos.
 3. - Principales elaboraciones.
 4. - Conservación.
3. Masas escaldadas.
 1. - Fases del proceso.
 2. - Fundamentos del proceso y tipos.
 3. - Principales elaboraciones.
 4. - Conservación.
4. Masas azucaradas.
 1. - Fases del proceso.
 2. - Fundamentos del proceso.
 3. - Tipos y aplicaciones.
 4. - Conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. JARABES, COBERTURAS Y RELLENOS.

1. Almibares y jarabes.
 1. - Fases y fundamentos del proceso.
 2. - Tipos y aplicaciones genéricas.
 3. - Conservación.
2. Semifríos.
 1. - Identificación.

2. - Función de sus ingredientes básicos.
3. - Fases del proceso y precauciones.
4. - Conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Normas y combinaciones básicas.
2. Uso de los colores.
3. Elementos básicos para la educación.
 1. - Manga, cornet y otros instrumentos.
 2. - Preparaciones utilizadas en la decoración.
4. Conservaciones de productos decorados.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉRMINOS UTILIZADOS EN PASTELERÍAS Y REPOSTERÍA.

1. Objetivos.
2. Términos.
3. Ejercicio propuesto.
4. Cuestionario de autoevaluación.

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Bases de procesos de pastelería y repostería
Ramírez Bascuñana, Francisco M.. Gregorio Loras, Carmen. Publicado por Editorial Síntesis

¿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