



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## **HOTR0109 Operaciones Básicas de Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)**





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

## HOTR0109 Operaciones Básicas de Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)



**DURACIÓN**  
410 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad HOTR0109 Operaciones Básicas de Pastelería, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional HOT414\_1 Operaciones Básicas de Pastelería (Real Decreto 1179/2008, de 11 de Julio). 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 del Certificado de Profesionalidad H0TR0109 Operaciones Básicas de Pastelería certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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.

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. MF1333\_1 APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

#### UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

## UNIDAD FORMATIVA 2. UF0817 APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.

1. Definición de Pastelería.
2. Tipos de establecimientos:
  1. \* Pastelería tradicional.
  2. \* Pastelería industrial.
  3. \* Distribuidor de pastelería.
  4. \* Establecimientos que venden productos de pastelería.
  5. \* Otros establecimientos especializados.
3. Productos que se venden en una pastelería:
  1. \* Productos de confitería.
  2. \* Productos de bollería y masas fritas.
  3. \* Productos de pastelería y repostería.
  4. \* Helados.
  5. \* Tartas.
  6. \* Confituras.
  7. \* Mermeladas.
  8. \* Jaleas.
  9. \* Gelatinas.
  10. \* Pastas.
  11. \* Frutas en almíbar.
  12. \* Frutas confitadas.
  13. \* Salsas.
  14. \* Cremas de frutas.
  15. \* Productos.
  16. \* Panes especiales.
  17. \* Pastas saladas de diferentes tipos.
  18. \* Embutidos.
  19. \* Chacinas y quesos.
  20. \* Vinos y licores.
4. El obrador de pastelería:
  1. \* Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
  2. \* Instalaciones del obrador de pastelería.
  3. \* Organigrama laboral de pastelería.
  4. \* Planificación y ordenes de trabajo de un obrador.
  5. \* Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
  6. \* Características fundamentales, funciones y aplicaciones mas comunes.
  7. \* Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
  8. \* Control y mantenimiento característicos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA.

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción:

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. \* Harinas.
  2. \* Grasas.
  3. \* Lácteos y derivados.
  4. \* Ovoproductos.
  5. \* Frutas.
  6. \* Chocolates y coberturas.
  7. \* Frutos secos.
  8. \* Azúcares y varios.
2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
  3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA.

1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

### UNIDAD FORMATIVA 3. UF0818 CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
  1. \* Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
  2. \* Horneado de panes o bollería precocida.
  3. \* Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
3. Clases de técnicas y procesos.
4. Riesgos en la ejecución.
5. Aplicaciones.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.

1. Sistemas de conservación.
2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.

1. Envasado: Definición.
2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Conservación: Definición.
2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
  1. \* Conservación por frío positivo y/o negativo.
  2. \* Deshidratación.
  3. \* Liofilización.
  4. \* Confitado.
  5. \* Compotas.
  6. \* Esterilización.
  7. \* Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

1. Concepto de calidad.
2. APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Aseguramiento de la calidad.
4. Certificación de los sistemas de calidad.
5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

#### MÓDULO 2. MF1334\_1 PREELABORACION, ELABORACION Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

##### UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

## UNIDAD FORMATIVA 2. UF0819 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. \* Pílas.
  2. \* Mesas.
  3. \* Carros.
  4. \* Portalatas.
  5. \* Tolvas o estanterías.
4. Batería, 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 más 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.

### UNIDAD FORMATIVA 3. UF0820 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).

#### UNIDAD FORMATIVA 4. UF0821 PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
5. Decoraciones de chocolate.
6. Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:
  1. \* Fundir la cobertura.
  2. \* Atemperar la cobertura.
  3. \* Medición de la temperatura durante el templado.
  4. \* Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes.
  5. \* Enfriamiento del chocolate.
  6. \* Acondicionamiento.

7. Posibles problemas y como evitarlos.
8. Composición básica de las coberturas.
9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
11. Conservación y almacenamiento.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CAMELO Y FRUTAS.

1. Materias primas para la obtención del caramelo:
  1. \* Azúcar.
  2. \* Glucosa.
  3. \* Ácido tartárico.
  4. \* Gel de sílice y colorantes.
2. El azúcar: puntos y aplicaciones.
3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
4. Cocción del azúcar.
5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
6. Conservación y almacenamiento.
7. Decoraciones con frutas.
8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
10. Posibles problemas y como evitarlos.
11. Conservación y almacenamiento.

## ¿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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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