



**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**  
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

## 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 INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de Madrid, en el marco del convenio de colaboración con el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Vocación, a través del cual se garantiza la calidad de los estudios de formación profesional de grado y máster. La presente titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de Madrid, en el marco del convenio de colaboración con el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Vocación, a través del cual se garantiza la calidad de los estudios de formación profesional de grado y máster. La presente titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de Madrid, en el marco del convenio de colaboración con el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Vocación, a través del cual se garantiza la calidad de los estudios de formación profesional de grado y máster.

## 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 PASTELERÍA.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

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.



## ¿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