



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de repostería



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de repostería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



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 escuela de **formación 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.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores**



ACCESIBILIDAD

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.



HONESTIDAD

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.



PRACTICIDAD

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.



EMPATÍA

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de repostería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MF1061_3 Procesos de repostería



DURACIÓN
150 horas



MODALIDAD
Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1061_3 Procesos de repostería regulado en el Real Decreto 526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad Dirección y Producción en Cocina. 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.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

DESCRIPCIÓN

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de la restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la realización de decoraciones de procesos de repostería.

OBJETIVOS

Los objetivos de este Curso Online de Repostería son:

Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería. Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos. Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso. Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en los procesos de repostería, dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con los procesos de repostería.

PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1061_3 Procesos de repostería, 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

Con este Curso Online de Repostería el alumno podrá ampliar sus conocimientos dentro del ámbito de la hostelería. Además, te permitirá desarrollar tu actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque tu actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: UF1363 Aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de Repostería
- Manual teórico: UF1361 Preparación de Masas y Elaboraciones Complementarias Múltiples de Repostería
- Manual teórico: UF1362 Realización de decoraciones de repostería y expositores
- Paquete SCORM: UF1363 Aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de Repostería
- Paquete SCORM: UF1361 Preparación de Masas y Elaboraciones Complementarias Múltiples de Repostería
- Paquete SCORM: UF1362 Realización de decoraciones de repostería y expositores



** Envío de material didáctico solamente en España.*

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

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 Nº 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de repostería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

7 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.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de repostería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. PROCESOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Definición, clasificación:
 1. - Las harinas:
 1. * Harina fuerza.
 2. * Harina media.
 3. * Harina floja.
 2. - Los azucares:
 1. * Azúcar invertido.
 2. * Glucosa.
 3. * Destrosa.
 4. * Sorbitol.
 5. * Azúcar lustre.
 6. * Sacarosa.
 3. - Los lácteos:
 1. * Leche.
 2. * Mantequilla.
 3. * Nata.
 4. - La sal.
 5. - El huevo.
 6. - El chocolate:
 1. * Blanco.
 2. * Negro.
 3. * Con leche.
2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
2. Preparación de latas y moldes.
3. Manejo del rodillo.
4. Manejo de espátula.
5. Trabajos con manga pastelera.
6. Trabajos con cartucho.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS

1. Definición del término masa.
2. Fundamentos de la elaboración de masas.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
5. Tipos de masas:
 1. - Hojaldradas:
6. . Materias primas.
7. . Proceso de elaboracion.
8. . Influencia de los distintos ingredientes.
9. . Tipos de hojaldre: Hojaldre comun, hojaldre invertido, hojaldre rapido, hojaldre mitad/mitad.
10. . Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana.
 1. - Batidas o esponjadas:
11. . Materias primas.
12. . Proceso de elaboracion.
13. . Influencia de los distintos ingredientes.
14. . Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
15. . Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
 1. - Amasadas:
16. . Materias primas.
17. . Proceso de elaboracion.
18. . Influencia de los distintos ingredientes.
19. . Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas.
 1. - Escaldadas:
20. . Materias primas.
21. . Proceso de elaboracion.
22. . Influencia de los distintos ingredientes.
23. . Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos.
 1. - Azucaradas y pastas varias:
24. . Materias primas
25. . Proceso de elaboracion.
26. . Influencia de los distintos ingredientes.
27. . Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros.
 1. - Masas fritas:
28. . Materias primas.
29. . Proceso de elaboracion.

30. . Influencia de los distintos ingredientes.
31. . Principales elaboraciones: churros, pestinos y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

1. Principales tipos de cremas:
 1. - Cremas con huevo:
 1. * Crema pastelera.
 2. * Crema pastelera para hornear.
 3. * Yema.
 4. * De mantequilla.
 5. * Otras.
 2. - Cremas batidas:
 1. * Crema de almendras.
 2. * Crema muselina.
 3. * Crema de moka.
 4. * Crema de trufa.
 5. * Nata montada.
 6. * Otras.
 3. - Cremas ligeras:
 1. * Chantilly.
 2. * Fondant.
 3. * Otras.
2. Fundamentos de la elaboración de cremas.
3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
4. Secuencia de operaciones.
5. Conservación.
6. Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS

1. Cremas base para rellenos salados.
2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
3. Secuencia de operaciones. Realización.
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
5. Conservación.
6. Consistencia y características.
7. Utilización en los distintos productos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.
3. Justificación y realización de posibles variaciones.
4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
5. Repostería a base de masas:

1. - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
2. - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
3. - Principales tartas:
 1. * Procesos de ejecución.
6. Postres a base de semifrios y helados:
 1. - Maquinarias y equipos básicos.
 2. - Clasificación.
 3. - Proceso de elaboración.
 4. - Principales materias primas de los helados:
 1. * Grasas.
 2. * Lácteos y derivados.
 3. * Ovoproductos.
 4. * Frutas.
 5. * Chocolates y coberturas.
 6. * Frutos secos.
 7. * Azúcares y varios.
 5. - Procesos de elaboración en los helados.
 6. - Clasificación de los helados:
 1. * Sorbetes.
 2. * Helados de frutas.
 3. * Helados crema.
 7. - Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
 8. - Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:
 1. * Clasificación y descripción de los productos.
 2. * Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
 3. * Descripción de la elaboración más significativa.
 4. * Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 5. * Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
 9. - Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

1. Normas y combinaciones básicas.
2. Control y valoración de resultados.
3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
6. Realización de motivos decorativos.
7. Teoría y valoración del color en repostería:

1. - Contraste y armonía.
2. - Sabor.
3. - Color y sensaciones.
8. El dibujo aplicado a la repostería:
 1. - Instrumentos.
 2. - Utiles.
 3. - Materiales de uso mas generalizado.
9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
11. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados.
2. Normas y combinaciones básicas.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Realización de motivos decorativos.
3. Teoría y valoración del color en heladería.
4. Contraste y armonía.
5. Sabor, color y sensaciones.
6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUBIERTAS

1. Definición.
2. Tipos:
 1. - Chocolate.
 2. - Preparados a base de frutas y otras.
 3. - Glaseados.
 4. - Pasta de almendra.
 5. - Pasta de azúcar.
3. Ingredientes y formulación.
4. Secuencia de operaciones.
5. Consistencia y características.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

UNIDAD FORMATIVA 3. APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA

1. Clases y caracterización.
2. Identificación de equipos asociados en la conservación:
3. Equipos de almacenamiento.
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
9. Equipos asociados para la regeneración.
10. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovechamiento interno
3. Formalización de documentación y realización de operaciones.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
 1. - Normas de control.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1061_3 Procesos de repostería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? 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.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!