



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina**





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

---

Si le interesa el ámbito de la hostelería y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre las técnicas de pastelería y repostería en cocina este es su momento, con el Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. El objetivo principal de la realización de este Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina es que le realicen diferentes elaboraciones, hasta que se llegue a recetas complejas y que se ajusten a las exigencias de los restaurantes de vanguardia.

## Objetivos

---

Los objetivos fundamentales que se pretenden conseguir con este Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina son los siguientes: Conocer las condiciones que debe reunir el obrador o partida de pastelería. Aprender la actuación de la levadura en las masas. Conocer las aplicaciones del hojaldre básico. Aprender cuáles son los ingredientes básicos del helado. Conocer las diferentes manipulaciones del azúcar para decoración.

## A quién va dirigido

---

El Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina está dirigido a todos aquellos profesionales del sector de la hostelería que deseen seguir formándose, así como a cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre las técnicas de pastelería y repostería en cocina.

## Para qué te prepara

---

Este Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina le prepara para tener en cuenta los aspectos fundamentales de la hostelería, más específicamente en relación con la pastelería y repostería, adquiriendo las técnicas oportunas para desenvolverse de manera profesional en este entorno.

## Salidas laborales

---

Una vez finalizado el presente curso de cocina repostería, habrás adquirido los conocimientos y habilidades para ejercer profesionalmente en:

- Hostelería.
- Pastelería.
- Repostería.
- Obrador.
- Restauración.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL OBRADOR Y SU MAQUINARIA

1. Las pastelerías y panaderías: actividad y clasificación
2. Condiciones que debe reunir el obrador o partida de pastelería
  1. - Higiene y precauciones a tener con la maquinaria y utensilios
  2. - Higiene del local
3. Características de la maquinaria
  1. - Amasadora de brazos
  2. - Batidora-amasadora
  3. - Robot de cocina
  4. - Cocedor de crema
  5. - Heladora o mantecadora y pasteurizadora
  6. - Horno
  7. - Laminadora
  8. - Refinadora de almendra
  9. - Armario de fermentación
  10. - Temperador
  11. - Balanza
  12. - Divisora de masas
  13. - Escudilladora de planchas
  14. - Inyector dosificador
  15. - Mesas
  16. - Montador de nata
  17. - Portalatas
  18. - Placa de inducción
  19. - Microondas
  20. - Licuadora
  21. - Batidora eléctrica o "Turmix"
  22. - Esterilizador de cuchillos
  23. - Deshidratador
  24. - Caseta de cobre
  25. - Cámaras refrigeradoras, de congelación y de ultra congelación
  26. - Abatidor de temperatura
  27. - Envasadora al vacío

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS UTENSILIOS DEL OBRADOR

1. Evolución de los utensilios de pastelería
2. Utensilios del obrador
  1. - Aros y tortaderas
  2. - Candidera
  3. - Moldes
  4. - Peroles
  5. - Planchas

6. - Acanalador y raspador de cítricos (zester)
7. - Cortador extensible y ruleta cortapastas
8. - Cortapastas
9. - Manga pastelera
10. - Marcador de tartas
11. - Pala de quemar
12. - Peine
13. - Tenedores de bombones
14. - Batidor
15. - Cortante de masa
16. - Cuchillos
17. - Espumadera
18. - Guantes
19. - Librador
20. - Embudo dosificador
21. - Pinceles
22. - Rodillo
23. - Tamiz
24. - Termómetro
25. - Refractómetro
26. - Sifón
27. - Soplete
28. - Contenedor de nitrógeno
29. - Coladores
30. - Espátulas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS MATERIAS PRIMAS

1. La evolución de la pastelería
2. Los edulcorantes
  1. - Los azúcares
  2. - Azúcares de origen
  3. - Azúcar candi moreno y blanco
  4. - Azúcar perlado
  5. - Azúcares tecnológicos
  6. - La miel
  7. - Azúcar decorativo y aromatizado
3. Aromas
  1. - Vinos, licores y aguardientes
  2. - Especies y hierbas aromáticas
4. Gelificantes
  1. - Agar agar
  2. - Carragenatos
  3. - Pectina de manzana
  4. - Láminas de gelatina
  5. - Gelatina instantánea
5. Los huevos
  1. - Clasificación por peso
  2. - Clasificación por sistema de conservación

6. Lácticos
  1. - La leche
  2. - La nata
  3. - Los derivados lácticos
7. Las grasas
  1. - Mantequilla
  2. - Margarina
  3. - Aceite de oliva
  4. - Grasa de cerdo
  5. - Las grasas vegetales
8. El cacao
  1. - El cacao en polvo
  2. - Manteca de cacao
  3. - Coberturas
9. Las frutas
  1. - Frutos frescos
  2. - Frutos secos
10. Las harinas
  1. - Harina fuerza
  2. - Mezcla de harinas
  3. - Harina integral
11. La levadura
  1. - Levadura madre
  2. - Levadura prensada
  3. - Levadura seca
12. Los aditivos
  1. - Aromas y colorantes
  2. - Gasificantes, impulsores y mejorantes

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS FERMENTADAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA

1. Actuación de la levadura en las masas
2. Brioche
3. Aplicaciones del brioche dulce
4. Ensaimada
5. Savarin-babá
6. Croissant
7. Aplicaciones del croissant
8. Berlina
9. El pan
  1. - Enriquecidos
  2. - Panes integrales
  3. - Panes hiperhidratados

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL HOJALDRE

1. El hojaldre está compuesto por finas láminas
2. Hojaldre básico
3. Aplicaciones del hojaldre básico

[Ver en la web](#)



1. - Bandas de fruta
  2. - Cañas, cornetes y herraduras
  3. - Vol-au-vent
  4. - Aperitivos hojaldrados
  5. - Solomillo Wellington
  6. - Sopa de trufas Valéry Giscard d'Estaing (Paul Bocuse)
  7. - Verduras en costra
4. Medio hojaldre
  5. Aplicaciones del medio hojaldre
    1. - Tartas y "quiches"
    2. - "Pies"

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS ESCALDADAS

1. Pastas escaldadas
2. Pasta choux
3. Aplicaciones de la pasta "choux"
  1. - Lionesas, palos y éclairs
  2. - "Croquembouche"
  3. - "Saint Honoré"
  4. - Buñuelos de viento
4. Churros

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. MASAS ESPONJADAS

1. El aire y la levadura en las masas esponjadas
2. Bizcocho sencillo
3. Tronco o brazo de gitano
4. Pastel Massini
5. Bizcocho Sacher
6. Tarta Sacher
7. Selva Negra
8. Bizcocho genovés
9. Bizcocho joconde
10. Ópera
11. Magdalenas
12. Bizcochos de soletilla

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTA BRISA Y "SABLÉE"

1. La materia grasa en las pastas brisa y "sablée"
2. Pasta brisa salada
3. "Quiche Lorraine"
4. Pasta brisa dulce
5. Tarta de limón
6. Pasta "sablée"
7. Aplicaciones de la pasta "sablée"
  1. - "Sablée" con fresitas del bosque y crema pastelera
8. Pasta "sablée" con almendra

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. CREMAS Y RELLENOS

1. Las cremas y sus diferentes sabores
2. Crema pastelera
3. Crema "chiboust"
4. Crema de yema o yema cocida
5. Crema de mantequilla
6. Crema de almendras
7. Crema de limón
8. Trufa cocida o "ganache"
9. Trufa cruda
10. Glaseado de chocolate
11. Praliné
12. Batido de flan
13. Tocinillos de cielo
14. Flan chino
15. Crema inglesa

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. LOS MERENGUES

1. La clara de huevo en el merengue
2. Merengue crudo o sencillo
3. "Progrés o succès"
4. Merengue italiano
5. Merengue suizo

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. MOUSSES Y BAVARESAS

1. El uso de la gelatina en "mousses" y bavaresas
2. "Mousse" de frambuesa
3. "Mousse" de chocolate
4. Bavaresa de vainilla
5. "Charlotte" de avellana

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIONES DE LAS FRUTAS

1. Las frutas en pastelería
2. Mermeladas y confituras
  1. - Confitura o mermelada de naranja
3. Compota
  1. - Compota de melocotón a la vainilla
4. Jalea
  1. - Jalea de grosella
5. Pasta de frutas
  1. - Pasta de frambuesa
6. "Coulis"
  1. - "Coulis" de kiwi
  2. - "Coulis" de mora
7. Frutas en alcohol

1. - Ciruelas al brandy
8. Crujientes de fruta
  1. - Crujiente de manzana y piña
9. Fruta salteada
  1. - Plátanos flambeados
10. Frutos secos garrapiñados
  1. - Almendras garrapiñadas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 13. POSTRES DE RESTAURANTE

1. Arroz con leche, piña a las especias y barquillo crujiente
  1. - Arroz con leche
  2. - Piña caramelizada a las especias
  3. - Barquillos
2. "Coulant" de chocolate con estofado de cerezas
  1. - "Coulant" de chocolate
  2. - Estofado de cerezas
3. Natillas con helado de limón y crujiente de canela
  1. - Natillas
  2. - Helado de limón
  3. - Crujiente de canela
4. Fresas con nata
  1. - "Mousse" de mascarpone
  2. - Lámina de fresa
  3. - Fresas confitadas
  4. - Granizado de fresas
5. Torrijas con naranja
  1. - Torrijas
  2. - "Panacota" de flor de azahar
  3. - Espuma de naranja
6. Cuajada con nueces y manzana
  1. - Cuajada
  2. - Sorbete de manzana verde
  3. - Bizcocho de nueces
  4. - Compota de manzana reineta

#### UNIDAD DIDÁCTICA 14. "PETIT FOURS" Y PASTAS DE TÉ

1. Origen de los "petit fours"
2. "Cookies"
3. Lenguas de gato
4. "Financier"
5. Mazapanes
6. "Macaron"
7. Teja crujiente a la naranja
8. "Brownie"

#### UNIDAD DIDÁCTICA 15. LOS HELADOS

1. Definición
2. Ingredientes básicos del helado
  1. - Azúcares
  2. - Materia grasa
  3. - Magros de la leche
  4. - Neutros
  5. - Agua
  6. - Aire
3. Familias de helados
  1. - Crema blanca
  2. - Crema de yema de huevo
  3. - Crema de chocolates
  4. - Sorbetes

## UNIDAD DIDÁCTICA 16. COBERTURAS DE CHOCOLATE Y EL AZÚCAR

1. Aplicaciones de las coberturas y el azúcar
2. Las coberturas de chocolate
  1. - Tipos de coberturas
  2. - Manipulación de las coberturas
3. Bombones moldeados
  1. - Bombón de vainilla y caramelo
4. Bombones bañados
  1. - Bombón de té de jazmín
  2. - Bombones de frutos secos
5. Piruleta de chocolate
  1. - Piruleta de frambuesa, yogur y petazetas
6. El azúcar
7. Puntos de cocción del azúcar
8. Diferentes manipulaciones del azúcar para decoración
  1. - Azúcar fondant
  2. - Glasa al agua
  3. - Glasa real
  4. - Azúcar estirado

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina Picas, Carme. Vigatà, Anna. 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](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