



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1779_3 Aprovisionamiento en 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
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

MF1779_3 Aprovisionamiento en Pastelería



DURACIÓN
60 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1779_3 Aprovisionamiento en Pastelería, regulado en el Real Decreto 1695/2011, de 18 de Noviembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad H0TR0210 Dirección y Producción en 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 los Seguros y de los Seguros de Vida, en el ámbito de la Hostelería y Turismo, y es una titulación de carácter académico que acredita la adquisición de conocimientos y habilidades que permiten al alumno desempeñar funciones profesionales relacionadas con el sector de la Hostelería y Turismo. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el ámbito de la Hostelería y Turismo, y es una titulación de carácter académico que acredita la adquisición de conocimientos y habilidades que permiten al alumno desempeñar funciones profesionales relacionadas con el sector de la Hostelería y Turismo.

Descripción

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

Objetivos

- Definir y organizar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales propios de la producción de pastelería, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.
- Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento de pastelería.
- Dirigir la gestión de compras y recepción de mercancías necesarias para cubrir las exigencias de la producción de pastelería.
- Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos propios de la producción de pastelería, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.
- Dirigir la formalización y control de los inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, de modo que se pueda conocer su cantidad, grado de rotación y conservación, prestando asistencia técnica y operativa.
- Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros propios de la producción de pastelería, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto al coste del producto y al estándar de calidad establecido.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo concretamente en dirección y producción en pastelería dentro del área profesional de restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados para gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1779_3 Aprovisionamiento en 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).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque 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 este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

TEMARIO

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
2. Caracterización nutricional de las materias primas.
3. Las materias primas no perecederas:
 1. - Harinas.
 2. - Féculas.
 3. - Azúcar.
 4. - Miel.
 5. - Grasas.
 6. - Aceites.
 7. - Coberturas y chocolates.
 8. - Frutos secos.
 9. - Vinos y licores.
 10. - El agua.
 11. - La sal.
4. Las materias primas perecederas:
 1. - La leche.
 2. - Nata.
 3. - Quesos.
 4. - Yogur.
 5. - Levadura prensada.
 6. - Huevos y ovoproductos.
 7. - Frutas.
 8. - Hierbas aromáticas y especias.
 9. - Conservas.
5. Denominaciones de origen.
6. Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIALES DE PASTELERÍA

1. Material fungible para pastelería.
2. Material inventariable para pastelería.
3. Bienes que forman las existencias o stocks.
 1. - Mercaderías.
 2. - Materias primas.
 3. - Otros aprovisionamientos.
 1. * Elementos y conjuntos incorporables.
 2. * Combustibles.
 3. * Repuestos.
 4. * Materiales diversos.
 5. * Embalajes.

6. * Envases.
7. * Material de oficina.
4. Productos en curso.
5. Productos semiterminados.
6. Productos terminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
 1. - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 2. - Gestión del almacenaje de los productos.
 3. - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
2. Proceso de aprovisionamiento:
 1. - Selección de proveedores.
 1. * Calidad.
 2. * Precio.
 3. * Servicio.
 4. * Crédito.
 2. - Las competencias.
 1. * Modalidades de compra.
 2. * Directa.
 3. * Proveedores.
3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 1. - Fuente de suministro.
 2. - Gestión de solicitudes de compra.
 3. - Procedimientos de recepción de mercancía.
 4. - Procedimientos de control de mercancía.
4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
5. Proceso administrativo de las compras.
 1. - Peticiones en cada una de las unidades.
 2. - Solicitudes u órdenes de compra.
 3. - Libro de registro de entrada de mercancías.
 4. - Albarán.
 5. - Fichas de existencias o inventario teórico.
 6. - Factura.
6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
8. Diseño de rutas de distribución interna.
9. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS.

1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
2. Gestión y valoración de stock:

1. - Sistema FIFO.
 2. - Sistema LIFO.
 3. - Sistema NIFO.
 4. - Precio medio ponderado.
 5. - Precio medio.
 6. - Revalorización periódica.
3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
 4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias:
 1. - Albarán.
 2. - Reporte de compras diarias.
 3. - Ficha de inventario permanente.
 4. - Vale de pedidos.
 5. - Parte de consumos diarios.
 6. - Inventario o control de existencias en stock por sondeos.
 5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

¿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