



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Especialista en Postres en Restauración**





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

## 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

---

Este curso en Postres en Restauración le ofrece una formación especializada en la materia. El mundo de los postres en restauración o la denominada “cocina dulce” es un campo ligeramente diferente a la cocina propiamente dicha, sobre todo en lo referente a las formulaciones de las recetas, ya que estas suelen requerir más precisión. Este curso en Postres en Restauración ofrece una visión global de los diferentes postres desde un punto de vista eminentemente didáctico y práctico, comenzando por cómo organizar correctamente el trabajo en la pastelería, y explicando la documentación asociada y los distintos tipos de servicio. Así mismo, se describen las diversas formas de emplatado y las múltiples posibilidades de combinaciones en la creación de “postres de autor”. Finalmente, se aborda la seguridad laboral, la higiene alimentaria y la protección ambiental en el ámbito de la hostelería.

## Objetivos

---

Los objetivos de este Curso Postres en Restauración son los siguientes: Organizar las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. Aprender a la elaboración de postres a base de frutas. Realizar elaboraciones de postres a base de lácteos. Estudiar elaboraciones de postres fritos y de sartén. Aprender a realizar helados, sorbetes y granizados. Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. Conocer las normas de seguridad e higiene en hostelería.

## A quién va dirigido

---

Este curso en Postres en Restauración está dirigido a alumnos de los ciclos formativos de grado medio de “Cocina y Gastronomía” y “Panadería, Repostería y Confitería”; estudiantes de Cocina, etc.; pero también a todo aquel aficionado que desee ahondar en el conocimiento de los postres de restaurante.

## Para qué te prepara

---

Este curso en Postres en Restauración le prepara para conocer los diferentes postres desde un punto de vista eminentemente didáctico y práctico, comenzando por cómo organizar correctamente el trabajo en la pastelería, y explicando la documentación asociada y los distintos tipos de servicio. Así mismo, se describen las diversas formas de emplatado y las múltiples posibilidades de combinaciones en la creación de “postres de autor”. Finalmente, se aborda la seguridad laboral, la higiene alimentaria y la protección ambiental en el ámbito de la hostelería.

## Salidas laborales

---

Gracias a este Curso Postres en Restauración, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Asimismo, mejorarás tus expectativas laborales en cocina, pastelería, confitería y repostería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres en restauración
  1. - Descripción
  2. - Caracterización
  3. - Clasificaciones
  4. - Aplicaciones
2. Documentación asociada. Descripción e interpretación
  1. - Documentos para previsión de necesidades
  2. - Documentos de pedido de géneros
  3. - Documentos de control interno
3. Producción de postres y su servicio
  1. - Fases y caracterización
  2. - Componentes que forman un postre

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIONES DE POSTRES A BASE DE FRUTAS

1. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones de las frutas
  1. - Características nutricionales de la fruta
  2. - Aplicaciones de la fruta en postres
  3. - Temporalidad de las frutas
  4. - Clasificación
  5. - Presentación en el mercado. Conservación y almacenamiento
2. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones de los frutos secos
  1. - Características nutricionales de los frutos secos
  2. - Aplicaciones de los frutos secos en postres
3. Temporalidad de los frutos secos
  1. - Clasificación
  2. - Presentación en el mercado. Conservación y almacenamiento
4. Maquinaria y utillaje
  1. - Descorazonadores
  2. - Peladora
  3. - Licuadora (extractor de jugos)
  4. - Refinadora
5. Elaboraciones con base de frutas frescas
  1. - Postres con frutas frescas en su estado natural
  2. - Elaboraciones con frutas frescas transformadas
  3. - Postres con frutas frescas guarnecidas
  4. - Postres con mezcla de frutas frescas
  5. - Postres con frutas frescas maceradas
6. Elaboraciones con base de frutas en conserva
  1. - Elaboraciones con fruta congelada
  2. - Elaboraciones con fruta en almíbar

7. Elaboraciones con base de frutas cocinadas
  1. - Postres de frutas frescas hervidas
  2. - Postres de frutas frescas enteras asadas
  3. - Postres de frutas frescas troceadas al horno o salteadas
  4. - Mermeladas, confituras y jaleas
8. Elaboraciones con base de frutas deshidratadas
  1. - Chips o crujientes de fruta
  2. - Compota de frutas secas
9. Puntos clave, control, valoración de resultados y medidas correctoras
10. Elaboraciones con base de frutos secos
  1. - Crocanti
  2. - Praliné
  3. - Frutos secos caramelizados
  4. - Frutos secos garrapiñados
  5. - Turrone
  6. - Mazapanes
11. Puntos clave, control, valoración de resultados y medidas correctoras

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS

1. Descripción, análisis, características y aplicaciones
  1. - Tipos de leche
  2. - Productos o derivados lácteos: nata, cuajada, yogures, quesos y otros
2. Maquinaria y utillaje
3. Procedimientos de ejecución. Elaboración, conservación y regeneración
  1. - Arroces
  2. - Flanes y púdines
  3. - Cremas
  4. - Bizcochos
  5. - Helados
  6. - Quesos
  7. - Yogures
  8. - Cuajados
  9. - Gelificados
  10. - Semifríos
4. Puntos clave, control, valoración de resultados y medidas correctoras

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN

1. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones
  1. - Postres fritos
  2. - Postres de sartén
2. Maquinaria y utillaje
  1. - Freidora
  2. - Dosificadora churros/porras
  3. - Inyectora de cremas
  4. - Buñolera
  5. - Molde de flores (florones)
  6. - Sartén de crepes. Crepera eléctrica o de gas

7. - Cortador extensible (cortador de bicicleta)
3. Procedimientos de ejecución. Elaboración, conservación y regeneración
  1. - Postres fritos
  2. - Postres de sartén
4. Puntos clave, control, valoración de resultados y medidas correctoras

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE HELADOS, SORBETES Y GRANIZADOS

1. Descripción, caracterización, clasificación y aplicaciones
  1. - Clasificaciones
  2. - Características organolépticas del helado
  3. - Aplicaciones
2. Maquinaria y utillaje
  1. - Pasteurizador
  2. - Madurador
  3. - Mantecadora
  4. - Granizadora
  5. - Otros: dosificador de helados y moldes
3. Ingredientes específicos en heladería. Estabilizantes, colorantes, saborizantes y otros
  1. - Agua
  2. - Materias grasas
  3. - Leche en polvo desnatada
  4. - Azúcares
  5. - Neutros: estabilizantes y emulsionantes
  6. - Saborizantes y colorantes
4. Procedimientos de ejecución. Elaboración, conservación y regeneración
  1. - Fases en la elaboración de helados
  2. - Helados sin mantecadora
  3. - Helados turbinados en mantecadora o sorbetera
  4. - Postres helados y moldeados
  5. - Otras técnicas en la elaboración de helados
5. Puntos clave, control, valoración de resultados y medidas correctoras

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones
  1. - Características
  2. - Clasificaciones
  3. - Aplicaciones
2. Maquinaria y utillaje
  1. - Batidora de varillas
  2. - Sifón
  3. - Moldes y utillaje para semifríos
3. Procedimientos de ejecución. Elaboración, conservación y regeneración
  1. - Semifríos de base láctea
  2. - Semifríos de frutas
  3. - Semifríos de frutos secos
  4. - Semifríos de licores
  5. - Semifríos de infusiones

6. - Semifríos de chocolate
7. - Espumas de sifón
4. Puntos clave, control, valoración de resultados y medidas correctoras

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación. Normas y combinaciones básicas
  1. - Presentación de platos
  2. - Composición del plato
  3. - La vajilla
2. Experimentación y combinaciones: temperaturas, texturas, sabores y otros
  1. - Aceptabilidad de los alimentos. Los postres y los sentidos
  2. - Posibles combinaciones
  3. - El proceso creativo
3. Los postres de autor
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados
  1. - Tallado de frutas
  2. - Frutas frescas, hojas y flores escarchadas
  3. - Chips de frutas
  4. - Pastillaje
  5. - Crocanti/crocante
  6. - Mazapán
  7. - Glasa real
  8. - Salsas y coulis
  9. - El caramelo como recurso en los postres
  10. - El chocolate como elemento decorativo
5. Operaciones para el servicio de diferentes postres según el tipo de producto y la terminación del mismo
  1. - Carro de postres
  2. - Los postres en el bufé
  3. - Postres emplatados desde gueridón (servicio a la rusa)

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
  1. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
  2. - Alteración y contaminación de los alimentos
  3. - Fuentes de contaminación de los alimentos
  4. - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
  5. - Limpieza y desinfección
  6. - Materiales en contacto con los alimentos
  7. - Calidad higiénico-sanitaria
  8. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico
  9. - Guías de prácticas correctas de higiene
  10. - Alimentación y salud
  11. - Personal manipulador
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

1. - Conceptos y niveles de limpieza
  2. - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
  3. - Procesos de limpieza
  4. - Productos de limpieza de uso común
  5. - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
1. - Agentes y factores de impacto
  2. - Tratamiento de residuos
4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
1. - Equipos de protección individual

## ¿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