



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Curso en técnicas de Conservación de Alimentos





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

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



## Descripción

---

Si quiere dedicarse al ámbito de la restauración entre otros y desea adquirir técnicas de conservación de alimentos en pastelería este es su momento, con el Curso de Experto en Técnicas de Conservación de Alimentos podrá adquirir los conocimientos esenciales para realizar esta función con éxito. Gracias a la realización de este curso conocerá todo lo referente a pastelería y panadería, desde el tipo de maquinaria del obrador hasta la conservación de alimentos de este tipo, adquiriendo las técnicas oportunas para desenvolverse de manera experta en este entorno.

## Objetivos

---

Este Curso de Conservación de Alimentos Online facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos: Conocer a fondo la empresa de pastelería y panadería. Conocer la maquinaria necesaria del obrador. Utilizar las materias primas oportunas en pastelería y panadería. Saber aplicar productos como hojaldre, pastas, masas etc. Conservar alimentos y su almacenamiento.

## A quién va dirigido

---

El Curso de Experto en Técnicas de Conservación de Alimentos está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la hostelería y restauración que deseen seguir formándose, así como a cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre las técnicas de conservación de alimentos en pastelería y panadería.

## Para qué te prepara

---

Este Curso de Experto en Técnicas de Conservación de Alimentos le prepara para conocer a fondo el ámbito de la restauración y hostelería en relación con los aspectos esenciales de las técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos, adquiriendo los conocimientos necesarios para desenvolverse de manera experta en este entorno.

## Salidas laborales

---

Con este Curso de Conservación de Alimentos Online, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en pastelería, panadería y en restauración.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA EMPRESA DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.

1. Tipo de actividad y clasificación de las pastelerías y panaderías.
2. Condiciones que debe reunir el obrador de pastelería.
3. Actitudes del personal que trabaja en un obrador.
  1. - Higiene personal.
  2. - Higiene y precauciones que hay que tener con el utillaje.
  3. - Higiene del local.
4. El trabajo en el obrador.
  1. - Incorporación de la brigada y asignación de tareas.
  2. - Recepción de géneros.
  3. - Recogida y limpieza.
  4. - Compra de productos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA MAQUINARIA DEL OBRADOR DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.

1. La maquinaria: concepto, características y clasificación.
2. Maquinaria de elaboración y cocción.
  1. - Amasadora de brazos.
  2. - Batidora amasadora.
  3. - Cocedor de crema.
  4. - Cocedor al vapor.
  5. - Heladora o mantecadora.
  6. - Horno.
  7. - Laminadora.
  8. - Refinadora de almendra.
3. Maquinaria auxiliar.
  1. - Armario de fermentación.
  2. - Atemperador.
  3. - Balanza.
  4. - Divisora de masas.
  5. - Escudilladora de planchas.
  6. - Estufa para cobertura de chocolate.
  7. - Inyector dosificador.
  8. - Máquina para limpiar planchas.
  9. - Mesas.
  10. - Molinos para pan rallado.
  11. - Molinos para azúcar lustre.
  12. - Montador de nata.
  13. - Portalatas.
4. Maquinaria de conservación.
  1. - Pasteurizadora.
  2. - Cámaras refrigeradoras, de congelación y de ultracongelación.
  3. - Envasadora al vacío.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTENSILIOS EMPLEADOS EN PASTERERÍA.

1. Evolución de los utensilios de pastelería.
2. Recipientes.
  1. - Aros y tortadera.
  2. - Candilera.
  3. - Cazos de cobre (perol de cobre).
  4. - Moldes.
  5. - Peroles
  6. - Planchas.
3. Material para mejorar la presentación y hacer decoraciones
  1. - Acanalador.
  2. - Cortador extensible.
  3. - cortapastas.
  4. - Espátulas.
  5. - Hila huevos o colador para hilar huevos.
  6. - Manga pastelera.
  7. - Marcador de tartas.
  8. - Pala de quemar.
  9. - Peine.
  10. - Porta pastel.
  11. - Tenedores de bombones.
4. Material auxiliar.
  1. - Cortante de masa o raspador.
  2. - Cuchillos.
  3. - Espátulas de plástico.
  4. - Espumadera.
  5. - Guante de cuero malla.
  6. - Juego de medidas.
  7. - Librador.
  8. - Muset.
  9. - Paleta o espátula (lengua).
  10. - Pinceles.
  11. - Rodillo.
  12. - Tamiz.
  13. - Termómetro.
  14. - Varios.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MATERIAS PRIMAS.

1. Productos utilizados en pastelerías.
2. Edulcorantes.
  1. - El azúcar.
  2. - La miel.
  3. - Glucosa.
3. Aromas.
  1. - Vinos, licores y aguardientes.
  2. - Especias y hierbas aromáticas.
4. Gelificantes.

1. - Gelatina en polvo.
2. - Láminas de gelatina.
3. - Gelatina instantánea.
5. Los huevos.
  1. - Huevos frescos.
  2. - Huevos conservados.
6. Productos lácteos.
  1. - La leche.
  2. - La nata.
  3. - El queso.
7. Las grasas.
  1. - Mantequilla.
  2. - Margarina.
  3. - Grasas vegetales.
  4. - Aceite.
  5. - Grasa de cerdo.
8. El cacao.
  1. - Cacao en polvo.
  2. - Manteca de cacao.
  3. - Pasta de cacao.
  4. - Coberturas.
9. Las frutas.
  1. - Frutos frescos.
  2. - Frutos secos.
10. Las harinas.
  1. - Harina fuerza.
  2. - Harina floja.
  3. - Harina acondicionada y enriquecida.
  4. - Mezcla de harinas.
11. La levadura.
  1. - Levadura madre.
  2. - Levadura prensada.
  3. - Levadura seca.
12. Los aditivos.
13. Aromas y colorantes.
14. Gasificantes, impulsores y mejorantes.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FERMENTADAS.

1. Actuación de la levadura en las masas.
2. Brioche dulce.
3. Brioche salado.
4. Ensaimada.
5. Savarín-baba.
6. Croissant.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL HOJALDRE.

1. Las lágrimas del hojaldre.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Hojaldre básico.
3. Medio hojaldre.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS PASTAS ESCALDADAS.

1. El huevo y el esponjado de las masas.
2. Uso de la manga pastelera.
3. Pasta choux.
4. Churros.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. MASAS ESPONJADAS.

1. El aire y la levadura en las masas esponjadas.
2. Bizcoche sencillo.
3. Bizcocho genovés.
4. Bizcocho joconde.
5. Magdalenas.
6. Melindres.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. LAS PASTAS BRISAS Y SABLEE.

1. La materia grasa en las pastas brisas y sablee.
2. Pasta brisa salada.
3. Pasta brisa dulce.
4. Pasta sablee.
5. Pasta sablee con almendra.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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. Trufa cocida o ganache.
8. Trufa cruda.
9. Praliné.
10. Batido de flan.
11. Flan chino.
12. Crema inglesa.
13. Tocinillos de cielo.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. LAS MERENGUES.

1. La clara de huevo en el merengue.
2. Merengue curdo o sencillo.
3. Merengue italiano.
4. Merengue suizo.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

#### UNIDAD DIDÁCTICA 12. MOUSSES Y BAVARESA.

1. El uso de la gelatina en mousses y bavaresas.
2. Musse de frambuesa.
3. Bavareza de vainilla.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 13. PASTAS SECAS.

1. Pastas de té.
2. Tejas de almendras.
3. Florentinas.
4. Lenguas de gato.
5. Galletas de mantequilla.
6. Almendrados.
7. Macaron.
8. Polvorones.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 14. BREVE HISTORIA DE LOS HELADOS.

1. Helados de agua.
  1. - Sorbete de limón.
  2. - Sorbete al marc de cava.
  3. - Sorbete de fresas.
  4. - Sorbete de menta.
  5. - Granizado de naranja.
2. Helados de crema.
  1. - Helados de vainilla.
  2. - Helado de whisky.
  3. - helado de frutas.
3. Postres helados en molde.
  1. - Bomba helada de chocolate.
  2. - Parfait de café.
  3. - Souffe helado al Grand Marnier.
  4. - Biscuit glace de frambuesa.
4. Batidos.
5. Horchata.
6. Infusiones.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 15. MAZAPANES Y TURRONES.

1. El mazapán.
  1. - Mazapán crudo.
  2. - Mazapán cocido.
2. Los turrones.
3. Turrón de alicante.
4. Turrón de jijona.
5. Turrón de crocanti.
6. Turrón de yema.
7. Turrón de mazapán con frutas.

8. Turrón de trufa.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 16. MANIPULACIÓN DEL AZÚCAR.

1. Cocción del azúcar.
2. Los jarabes: utilización del pesajarabes (densímetro).
  1. - Azúcar fondant.
  2. - Glasa al agua.
  3. - Glasa real.
  4. - Pastillaje.
  5. - Azúcar estirado.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 17. MANIPULACIÓN DE LAS COBERTURAS.

1. Obtención del cacao.
2. Tipos de coberturas.
  1. - Coberturas negras.
  2. - Cobertura blanca.
3. Manipulación de las coberturas.
4. Precauciones durante el proceso de manipulación.
5. Moldeado de figuras.
6. Decoraciones con piezas planas ensambladas.
7. Los bombones moldeados.
8. Bombones bañados.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 18. APLICACIONES DE LAS FRUTAS.

1. Las frutas en pastelería.
2. Mermeladas.
3. Confitura.
4. Confitura.
5. Compota.
6. Jalea.
7. Pasta de frutas.
8. Frutas escarchadas.
9. Coutis.
10. Frutas en alcohol.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 19. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Acciones de los microorganismos sobre los alimentos.
2. Comportamiento de las bacterias.
3. Métodos de conservación de los productos.
  1. - Extracción de agua.
  2. - Tratamientos por fríos.
  3. - Tratamientos por calor.
  4. - Conservación por extracción de oxígeno.
4. El almacena de productos.
5. Conservación de las elaboraciones de pastelerías.

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos Picas Sadurní, Carme. Vigata Castells, Anna. Publicado por Editorial Síntesis

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## ¿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