

**Dossier de**

# **Curso de Monitor/a de Repostería Creativa**



## Da rienda suelta a tu creatividad y aprende recetas, trucos y técnicas para convertirte en el/la mejor monitor/a de repostería creativa

En este **Curso de Monitor/a de Repostería Creativa**, realizarás una exploración detallada de **los principios y técnicas fundamentales** necesarios para **guiar y enseñar de manera efectiva** en el fascinante mundo de la **repostería creativa**.

A lo largo del Curso, se abordarán aspectos esenciales relacionados con la planificación y desarrollo de clases, así como la transmisión de conocimientos clave en este campo artístico y culinario.

**Aprenderás las habilidades necesarias** para no solo identificar, sino también comprender a fondo los elementos clave que definen la repostería creativa. Desde la selección de ingredientes y técnicas decorativas hasta la presentación final, **desarrollarás un entendimiento integral** que te permitirá guiar a otros en la creación de postres innovadores.

Además, **te especializarás en áreas fundamentales** como la planificación efectiva de lecciones, la comunicación clara de conceptos y la adaptabilidad a diferentes niveles de habilidad. Este enfoque pedagógico te permitirá no solo impartir conocimientos técnicos, sino también **inspirar la creatividad y originalidad en los/as participantes**.

Al finalizar este curso, habrás adquirido **las competencias y el conocimiento esencial** necesario **para asumir con confianza el papel de Monitor/a de Repostería Creativa**.

Estarás preparado/a para transmitir de manera efectiva las técnicas y principios de este arte culinario, **inspirando a otros a explorar su creatividad en el mundo de la repostería**.

## Objetivos del curso

- Adquirirás **habilidades prácticas** sólidas en **la preparación de postres innovadores**. Desde la selección y manipulación de ingredientes hasta la presentación final, **te convertirás en un experto/a en el arte de la repostería creativa**.
- **Desarrollarás tu creatividad**, animándote a diseñar y **crear tus propias recetas y presentaciones únicas**.
- Obtendrás una **comprensión profunda** de los conceptos fundamentales de la repostería creativa. Desde medidas y equivalencias hasta terminología, técnicas de preparación y conservación de ingredientes, **tendrás un dominio completo de los principios pasteleros**.
- Te prepararás para **planificar y llevar a cabo clases efectivas de repostería creativa**. Se te enseñará a adaptarte a diferentes niveles de habilidad, comunicar de manera clara y evaluar el progreso de los/as participantes, **brindándote las habilidades necesarias para transmitir tus conocimientos**.
- Desarrollarás un aprecio por **la calidad de los ingredientes y comprenderás la importancia de una presentación cuidada**. Reconocerás que, en la repostería creativa, la estética es tan crucial como el sabor, y **aprenderás a respetar y aplicar estos principios en tu propia práctica**.

## Temario

1. UNIDAD 1. ¿QUÉ ES LA REPOSTERÍA CREATIVA?
2. UNIDAD 2. CONSEJOS PARA PREPARAR UNA CLASE DE REPOSTERÍA CREATIVA
3. UNIDAD 3. MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS
4. UNIDAD 4. TERMINOLOGÍA BÁSICA
5. UNIDAD 5. MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA Y SU CONSERVACIÓN
6. UNIDAD 6. CREMAS, RELLENOS Y SALSAS EN PASTELERÍA
7. UNIDAD 7. ELABORACIÓN DE GALLETAS, COOKIES Y CUPCAKES

## A quién va dirigido

El **Curso de Monitor/a en Repostería Creativa** está diseñado para abarcar a un público diverso que comparte un interés común en el ámbito de la repostería creativa.

Se dirige especialmente a **personas que quieran trabajar como facilitadoras de talleres de repostería creativa**, ya sea para un público juvenil, infantil o incluso para audiencias adultas.

**Si tu aspiración** es introducirte en la labor de enseñar **las delicias de la repostería de manera creativa y novedosa**, este curso te proporcionará las habilidades y conocimientos necesarios para destacar en este campo.

Este Curso no excluye a aquellos que se aventuran por primera vez en el rol de monitor/a de talleres de cocina o repostería. Es la **opción ideal** si estás dando tus primeros pasos en la enseñanza y buscas una formación de calidad que te guíe de manera práctica a través de los fundamentos esenciales.

Independientemente de tu nivel de experiencia previa, este Curso te **brindará las herramientas necesarias** para **desarrollar habilidades pedagógicas sólidas** y para **transmitir con confianza los secretos de la repostería creativa**.



La Directora, de acuerdo con la Jefatura de Estudios, de  
**Instituto Superior de Intervención y Acción Social - INSTITUTO SIAC-**

certifica que

**Nombre y Apellidos del Alumno/a**

con DNI 00000000X

ha superado con éxito los objetivos pedagógicos establecidos para el

**Título de la Acción Formativa**

con la calificación final de:

Realizado de (fecha de inicio) al (fecha final).

Con un total de XX horas lectivas repartidas en los bloques de contenidos que figuran en el dorso.

Para que así conste y surta los efectos oportunos expido el presente Diploma en A Coruña a (fecha).

**Datos del  
alumno/a**

**Horas de  
formación**

**Firma y sello  
del centro**

DIRECTORA SIAC

JEFA DE ESTUDIOS SIAC

ALUMNA/O

Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña, Tomo 3.564 del Archivo, Sección General, Folio 200, Hoja nº C-53.587, inscripción 1ª



**Título de la Acción Formativa**

**Modalidad:** online

**Programa formativo:**

**Módulo 1. Nombre del módulo**

- 1.1. Título
- 1.2. Título
- 1.3. Título
- 1.4. Título

**Módulo 2. Nombre del módulo**

- 1.1. Título
- 1.2. Título
- 1.3. Título
- 1.4. Título

**Módulo 3. Nombre del módulo**

- 1.1. Título
- 1.2. Título
- 1.3. Título
- 1.4. Título



Verifica aquí la validez de tu diploma

**Código CSV**



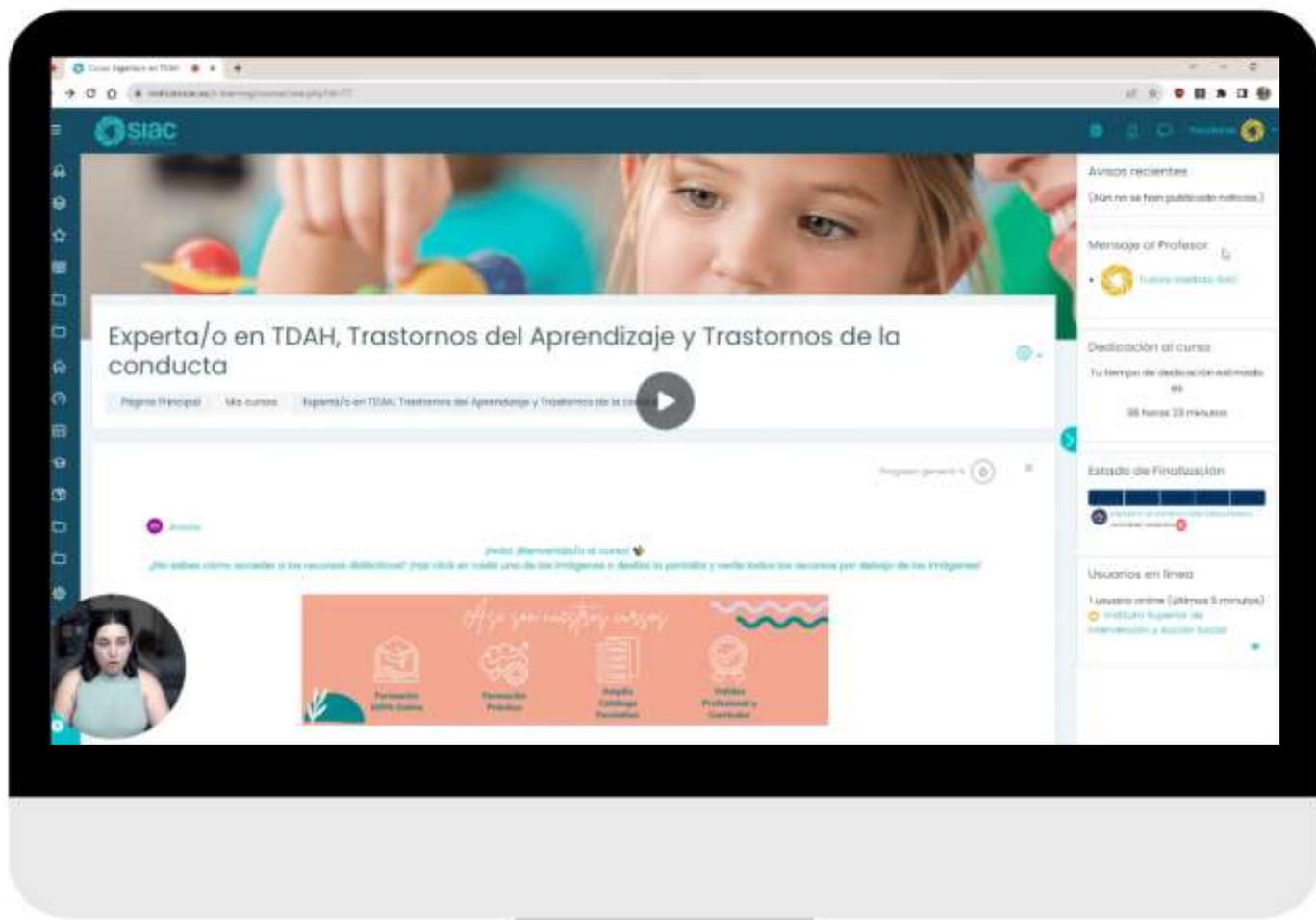
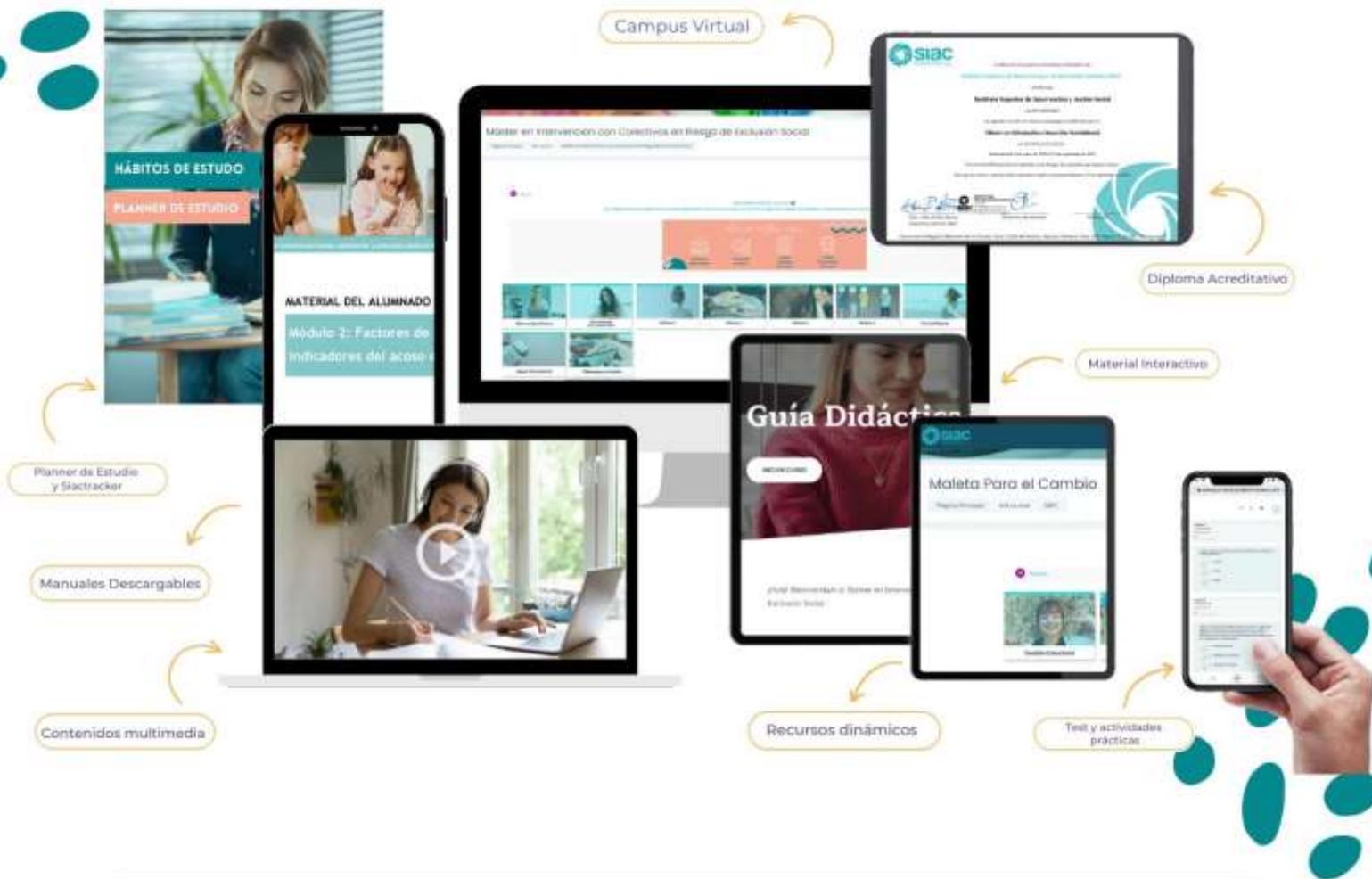
El presente Diploma de formación ha sido expedido de conformidad con las normas académicas establecidas por el Consejo de Dirección del Instituto SIAC, quedando registrado según la normativa vigente.



Fdo. Alba Pardo Servia  
**DIRECTORA INSTITUTO SIAC**  
**INSTITUTO DE SUPERIOR DE INTERVENCIÓN Y ACCIÓN SOCIAL**

Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña, Tomo 3.564 del Archivo, Sección General, Folio 200, Hoja nº C-53.587, inscripción 1ª

**Contenido  
didáctico**



## CÓMO FUNCIONA ESTE CURSO



### A TU RITMO

Desde el principio tendrás acceso a todos los materiales. No hay tiempos mínimos ni máximos de conexión, puedes avanzar a tu ritmo y en el horario que tú elijas.



### PRÁCTICO Y 100% ONLINE

Nuestra metodología es flexible, práctica y totalmente online. Podrás estudiar dónde y cuando quieras, con acceso al Campus Virtual disponible 24 horas. Tenemos un enfoque totalmente práctico para que puedas aplicar lo aprendido en tu día a día.



### MATERIALES DE ESTUDIO

En cada Módulo encontrarás el Material del Alumno/a, el Material Complementario, el Test y una Actividad Práctica. El contenido incluye diferentes recursos didácticos (material didáctico, vídeos, herramientas, dinámicas, etc.) que facilitarán tu aprendizaje.



### EVALUACIÓN

Para superar esta acción formativa tendrás que aprobar los Test asociados a cada módulo y el Test Final. De forma opcional podrás realizar el Trabajo Final de Curso (TFC) y las Actividades Prácticas (voluntarias) de cada módulo que te permitirán desarrollar tus conocimientos y llevarlos a la práctica.



### TUTOR/A PERSONAL

En todo momento tendrás a tu lado un/a tutor/a que te acompañará en todo este proceso formativo para que puedas preguntar todas tus dudas y ayudarte en todo lo necesites. Podrás comunicarte con tu tutor/a desde el propio Campus Virtual o email.



### DIPLOMA ACREDITATIVO

Al finalizar este Curso podrás descargar de forma inmediata tu diploma acreditativo. Este diploma tiene plena validez curricular y profesional y, sin duda, te servirá para seguir avanzando profesionalmente.

## Qué incluye este curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:



#### ACCESO MULTIPLATAFORMA

Aprende desde tu Pc, tablet o smartphone



#### APUNTES EN FORMATO PDF

Materiales para imprimirlos si lo deseas



#### ACTIVIDADES PRÁCTICAS (OPTATIVAS)

Para que pongas en práctica lo aprendido



#### EJERCICIOS Y SUPUESTOS PRÁCTICOS

Para que pongas en práctica lo aprendido



#### EXÁMENES TIPO TEST (OBLIGATORIOS)

Pruebas ágiles y objetivas para evaluarte



#### FORMACIÓN ESPECIALIZADA

Desarrolla conocimientos específicos e interdisciplinares



#### MATERIAL COMPLEMENTARIO DESCARGABLE

Descarga todo el contenido para ampliar tu información



#### TUTOR/A PERSONAL

Para resolver todas tus dudas

## Pack 1

### 4 CURSOS

Con cualquiera de los 2 puedes elegir

+ 2 cursos de regalo

CUPÓN:  
PACK1

## Pack 2

### 2 EXPERTOS

Con cualquiera de los 2 puedes elegir

+ 2 cursos de regalo

CUPÓN:  
PACK2

## Pack 3

### 2 MÁSTERS

Con cualquiera de los 2 puedes elegir

+ 2 cursos de regalo

CUPÓN:  
PACK3

## AGENCIA DE COLOCACIÓN

Nos esforzamos para que alcances tus metas, por eso al inscribirte en cualquiera de nuestros cursos, obtendrás acceso GRATUITO a nuestra Agencia de Colocación, una herramienta que te respaldará para fortalecer tu perfil profesional y lograr el empleo que deseas.

### CURRÍCULUM BRILLANTE

Perfecciona tu **CV** y aprende a elaborar una **carta de presentación** que te haga destacar entre los/as demás candidatos/as



### ENTREVISTAS QUE IMPACTAN

Domina las claves para **entrevistas exitosas** y asegura tu lugar en la empresa de tus sueños.

### BÚSQUEDA DE EMPLEO EFECTIVA

Descubre **cómo utilizar portales de empleo** de una manera ágil y eficaz. Tu trabajo ideal está a un clic de distancia.



### ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

Te guiaremos paso a paso en el camino hacia tu nuevo empleo, para que puedas dar un **impulso a tu trayectoria profesional**.

*Me apasiona la cocina y la educación. Aplico el método Montessori en el aula y he decidido hacer el curso para poder introducir a los peques en la cocina de una forma divertida. Me ha encantado el curso.*



**Paula Lope**

*Tengo desde hace años una tienda de repostería, he realizado este curso para poder realizar talleres de repostería por las tardes y es todo éxito. ¡Felicidades por esta formación!*



**Sabrina Fernán**

## Formación de calidad

Somos un centro **comprometido con la calidad** de todas las acciones formativas que ofrecemos. Por eso, contamos con el sello de calidad ISO, el reconocimiento de Emagister y el Premio Excelencia Educativa.



**ISO 9001**  
Gestión de calidad  
Gestión de Calidad: CA-853922



**¿Quieres conocernos más?  
¡Mira las reseñas de nuestro alumnado!**



Valoración de 4,9 en reseñas de Google

981 90 53 42 | 604 03 54 11

[info@institutosiac.es](mailto:info@institutosiac.es)

