



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## **MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

# Especialistas en **Formación Online**

SOMOS  
**EUROINNOVA  
INTERNATIONAL  
ONLINE  
EDUCATION**



**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 escuela de **formación 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.



**CERTIFICACIÓN  
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

**Formación práctica** que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería



DURACIÓN

80 horas



MODALIDAD

Online

**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Euroinnova International  
Online Education



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

### TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, regulada 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.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por  
Euroinnova International  
Online Education



Titulación Avalada para el  
**Desarrollo de las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009**



## 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 los procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

## OBJETIVOS

Los objetivos a alcanzar con la realización de este Curso de venta en tienda de pastelería son los siguientes:

Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.

Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.

Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.

Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.

Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso online está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo. Más concretamente a profesionales en dirección y producción en pastelería dentro del área profesional de restauración. En general a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con los procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.



## PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería. Te certificará 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. Tras realizar este curso serás capaz de llevar la gestión de un establecimiento de pastelería.

## 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 tu actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puedes desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

## MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería
- Paquete SCORM: MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería



\* Envío de material didáctico solamente en España.

## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos  
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la  
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



## FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

**15%**BECA  
Amigo**20%**BECA  
Desempleados**15%**BECA  
Emprende**20%**BECA  
Antiguos  
Alumnos

## LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

# 7 Razones para confiar en Euroinnova

## 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

### Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★  
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★  
12.842 opiniones

 **8.582**  
suscriptores

 **5.856**  
suscriptores

## 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



### EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

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° 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

## 7 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.





EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

# MÓDULO 1. PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

### 1. Definición de la forma jurídica de la empresa

1. - Empresario individual.
2. - Sociedad Limitada.
3. - Sociedad Anónima.
4. - Sociedad Unipersonal
5. - Sociedad Laboral
6. - Sociedad Cooperativa
7. - Sociedad Colectiva
8. - Sociedad Comanditaria

### 2. Tipos de impuestos.

1. - IAE.
2. - IVA.
3. - Impuesto de Sociedades.
4. - IRPF.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

### 1. Tipos de presupuestos

1. - Presupuesto de ventas.
2. - Presupuesto de producción.
3. - Presupuesto de gastos.
4. - Presupuesto financiero.
5. - Presupuesto de tesorería.

### 2. Modelo creación presupuesto operativo.

1. - Ingresos.
2. - Producción.
3. - Gastos de distribución.
4. - Publicidad.
5. - Investigación y desarrollo.
6. - Administración.
7. - Inversiones.
8. - Estados financieros.

### 3. Técnicas de presupuestación.

1. - Rígido.

2. - Flexible.
3. - Por programas.
4. - Base cero.
4. Objetivos del presupuesto.
  1. - Planificación de las operaciones anuales.
  2. - Control de los objetivos presupuestarios.
  3. - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
5. Control presupuestario.
  1. - Control de ingresos.
  2. - Control de producción.
  3. - Control de los gastos de distribución y de administración.
  4. - Control del presupuesto de inversiones.
  5. - Control de tesorería.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.
  1. - Desviación técnica.
  2. - Desviación económica.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN EMPRESAS DE PASTERERÍA.

1. Proceso de facturación.
  1. - Obligación de expedir facturas.
    1. \* Excepciones de la obligación de expedir facturas.
    2. \* Documentos sustitutivos de las facturas.
    3. \* Facturas por el destinatario o por un tercero.
    4. \* Contenido de la factura.
    5. \* Facturas simplificadas.
    6. \* Plazo para la expedición de facturas.
    7. \* Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.
    8. \* Registro de operaciones.
2. Gestión y control.
  1. - Documentación.
  2. - Anticipos y Depósitos.
  3. - Facturación y Cobro.
  4. - Medios de Pago.
    1. \* Tarjetas de crédito y debito.
    2. \* Cheques.
    3. \* Pagarés.
    4. \* Almacén.
    5. \* Inventarios.
3. Registros contables.
  1. - Fuentes de información.
  2. - Clasificación de las fuentes de información rutinaria.
    1. \* Ventas: Mano corriente.
    2. \* Compras: Diario de compras.
    3. \* Coste de ventas: Parte de consumos.
    4. \* Nóminas: Resumen de nóminas.
    5. \* Gastos Generales: Parte de gastos.

6. \* Caja y bancos: Liquidación de la caja.
4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
  1. \* Realización de inventarios y su valoración.
  2. \* Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.
  3. \* Periodificación de gastos pagados por anticipos.
  4. \* Cálculo de amortización y depreciaciones.
  5. \* Cálculo de impuestos sobre beneficios.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTERERÍA

1. Objetivo de la contabilidad.
  1. - Balance de Situación.
  2. - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
  3. - La Memoria.
  4. - Estado contable del patrimonio neto.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
  1. - Bienes.
  2. - Derechos.
  3. - Obligaciones.
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
  1. - Activo fijo.
    1. \* Gastos de constitución.
    2. \* Inmovilizado inmaterial.
    3. \* Derecho de traspaso.
    4. \* Inmovilizado material.
  2. - Activo circulantes:
    1. \* Existencias iniciales.
    2. \* Deudores.
    3. \* Tesorería.
4. Libros de contabilidad.
  1. - Obligatorios. Libro Diario.
  2. - Libro de inventarios y cuentas anuales.
    1. \* Balance inicial.
    2. \* Balances trimestrales.
    3. \* Cuentas anuales.
5. Proceso administrativo de las compras.
  1. \* Las peticiones departamentales.
  2. \* Solicitudes de compra.
  3. \* Libro de registro de entrada de mercancías.
  4. \* El albarán.
  5. \* Las fichas de existencias o de inventario teórico.
  6. \* La factura.
6. Operaciones relacionadas con el control contable.
  1. - Circuito de registración y control de proveedores.
  2. - Circuito de registración de Caja y Bancos.
  3. - Circuito de registración contable en libros principal.
7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.

8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
9. Definición y clases de costes.
  1. - Costes directos e indirectos.
  2. - Costes estándar y costes históricos.
  3. - Costes fijos y costes variables.
10. Cálculo de costes de materias primas.
11. Aplicación de métodos de control de consumo.
12. Cálculo y estudio del punto muerto.
13. Umbral de rentabilidad.
  1. - Expansión de las ventas.
  2. - Cuota de mercado.
  3. - Ventas medias por cliente.
  4. - Rotaciones.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
  1. - Análisis de los documentos de pago según la legislación vigente.
  2. - Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
  3. - Controles de caja.
  4. - Análisis de extractos de cuentas bancarias.
  5. - Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANEJO DE PROGRAMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE RESTAURACIÓN

1. Hojas de cálculo.
2. Sistemas de introducción de base de datos.
3. Software de gestión de restauración.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1782\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Ver curso en la web

Solicita información gratis

# Euroinnova

## International Online Education

*Esta es tu Escuela*



¿Te ha parecido interesante esta formación? 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.**

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!