



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering





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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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

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**.

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

Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Descripción

Si trabaja en el entorno del catering o desearía hacerlo y quiere aprender nuevas técnicas de aprovisionamiento, montaje y lavado en este tipo de servicio este es su momento, con el Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering podrá adquirir los conocimientos oportunos para desarrollar esta labor de la mejor manera posible.

Objetivos

- Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.
- Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes.
- Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.
- Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.
- Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering va dirigido a todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia las operaciones básicas de catering, más concretamente hacia las operaciones de aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. Así como ha cualquier otra persona que quiera actualizar sus conocimientos profesionales dentro de esta área.

Para qué te prepara

El Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering le prepara para conocer a fondo el entorno del catering y especializarse en Recepción y Lavado de Servicios de Catering, así como en Aprovisionamiento y Montaje del catering

Salidas laborales

Hostelería y Turismo / Catering

TEMARIO

PARTE 1. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

1. El departamento de lavado en las instalaciones de catering
2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento
4. Fases

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
Procedimientos habituales: tipos y ejecución
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado (lencería y zapatos)
Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

1. Manejo de residuos y desperdicios
2. Eliminación de residuos y control de plagas
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos Aplicaciones prácticas
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
9. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) Aplicaciones

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering
2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering
3. Relaciones con otros departamentos
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering

5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia
6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva.
Barreras para la comunicación en catering y soluciones
7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 1. - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla
 2. - Menaje desechable
 3. - Material diverso de mayordomía
 4. - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 5. - Productos promocionales
8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo
 1. - Cinta de montaje
 2. - Termoenvasadora
 3. - Termoselladora
 4. - Empaquetadora de cubiertos
 5. - Robots y semirobots de montaje
 6. - Lector de tarjetas
9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 1. - Servicio de pago
 2. - Servicio gratuito
10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
11. Especificidades en la restauración colectiva
 1. - Tipo de cliente
 2. - Presentación
 3. - Productos
 4. - Oferta gastronómica
 5. - Materiales utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

1. Almacén, economato y bodega
 1. - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
 2. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
 3. - Controles de almacén
2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 1. - Formalización y traslado de solicitudes sencillas
 2. - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
 3. - Documentación
3. Seguridad de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

1. Fases:
 1. - Puesta a punto de material y equipos
 2. - Interpretación de la orden de servicio
 3. - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
 4. - Montaje del servicio de catering
 5. - Disposición para su carga
2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales

1. - Montaje en catering de transportes
2. - Montaje en catering de colectividades y a domicilio
3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
 1. - Equipos: Trolleys y cabinas
 2. - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
 3. - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
 4. - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
 5. - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

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