



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos





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

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**.

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 Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
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

Este Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos le ofrece una formación especializada en la materia de Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Objetivos

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico
- sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos está dirigido a los profesionales del mundo que por sus funciones profesionales, o no, deseen adquirir conocimientos relacionados con la repostería, de forma general y, más concretamente, aquello relacionado con la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas

Salidas laborales

Hostelería y Turismo

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas Factores a tener en cuenta en su elaboración Utilización
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coullis, purés, cremas, veloutés, farsas, ...)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS

1. Hortalizas: definición Distintas clasificaciones Hortalizas de mayor consumo Utilización en cocina Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas Distintos cortes en función de su cocinado
2. Legumbres Principales legumbres secas Categorías comerciales Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja Otras leguminosas frescas y secas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta Distintas clasificaciones Formatos más comunes Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
2. Arroz: Definición Clasificación en función del taño del grano Categorías comerciales Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS

1. Definición Composición Clasificación Distintas formas para saber si está más o menos fresco Utilización Formas básicas de preparación Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos Utilización de la clara y de la yema Ovoproductos y su utilización
2. Huevos de otras aves utilizados alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
2. Freír en aceite - Saltear en aceite y en mantequilla
3. Hervir y cocer al vapor
4. Brasear
5. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS

1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc)
2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres
3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre
4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ

1. Cocción de pasta Punto de cocción Duración en función del tipo de pasta y formato
2. Cocción de arroz Distintos procedimientos Punto de cocción Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas Salsas más indicadas para su acompañamiento
2. Platos elementales de legumbres secas Potajes, cremas y sopas de legumbres
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados Adecuación de pastas y salsas
4. Platos elementales con huevos
5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces Montaje en fuente y en plato Otros recipientes
2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Regeneración: Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
6. El sistema cook-chill y su fundamento
7. Platos preparados: Definición Distintas clases Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas

PARTE 2. COCINA CREATIVA DE AUTOR

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
3. Evolución de los movimientos gastronómicos
4. Pioneros franceses y españoles
5. La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
7. De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
9. Cocina de fusión
10. Cocina Creativa o de Autor:
 1. - Ferrán Adriá y la cocina de Autor
 2. - Otros cocineros exponentes de este movimiento
 3. - La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras
 4. - El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina
 5. - La cocción a bajas temperaturas y sus principios
 6. - Nuevos utensilios en cocina
11. Platos españoles más representativos
12. Su repercusión en la industria hostelera
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
14. Influencia de otras cocinas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. Análisis, control y valoración de resultados
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

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!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group