



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso Técnico de Cocina Mediterránea Profesional





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**.

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

Curso Técnico de Cocina Mediterránea Profesional



DURACIÓN
300 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Bases: Resolución 6046)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

La dieta mediterránea es una opción de alimentación saludable debido a la variedad y consumo de productos de origen vegetal en los que se basa, su riqueza en vitaminas y el aporte de cereales y aceite de oliva virgen. Así, con el presente curso se proporciona la formación necesaria para conocer detalladamente este tipo de cocina, las materias primas que se utilizan en ella y el proceso de elaboración de los platos principales.

Objetivos

Este Curso de Cocina va a perseguir la consecución de los siguientes objetivos: - Introducir los aspectos más característicos de la cocina mediterránea y conocer sus bases y fundamentos. - Describir las técnicas de cocinado de los alimentos utilizados en la cocina mediterránea. - Detallar las materias primas que se utilizan para la elaboración de los platos de este tipo de cocina. - Aprender a elaborar los platos de la cocina mediterránea.

A quién va dirigido

Este curso de cocina mediterránea está dirigido a cualquier profesional de la cocina que quiera ampliar sus conocimientos y formarse específicamente en este ámbito, y a cualquier persona que quiera aprender sobre este tipo de cocina saludable tanto a nivel personal como para introducirse en este sector profesional.

Para qué te prepara

Este curso de cocina mediterránea te convertirá en un/a experto/a en este tipo de cocina, ya que a través de él podrás llevar a cabo de manera profesional cualquier plato de esta gastronomía.

Salidas laborales

Con este Curso de Cocina aumentará exponencialmente tu formación en el sector de la restauración permitiéndote ejercer tu actividad profesional de forma experta en el ámbito de la Hostelería y Turismo.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Orígenes de la cocina mediterránea
2. Clases de productos utilizados dentro de este tipo de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Hervir y cocer al vapor
2. Freír en aceite
3. Saltear
4. Asar al horno
5. Plancha y parrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS, LEGUMBRES Y SETAS UTILIZADAS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Principales materias primas vegetales
2. Las hortalizas
 1. - Definición
 2. - Distintas formas de clasificación
 3. - Especies más utilizadas
 4. - Estacionalidad
 5. - Categorías comerciales y calidad
 6. - Factores que influyen en su calidad
3. Hortalizas de invernadero y babys
4. Brotes y germinados
5. La "cuarta gama"
6. Las legumbres
 1. - Definición
 2. - Clasificación
 3. - Categorías comerciales
7. Las setas
 1. - Definición
 2. - Especies cultivadas
 3. - Especies más apreciadas gastronómicamente
 4. - Principales especies venenosas
 5. - Estacionalidad y presentación comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES QUE SE UTILIZAN EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

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. LOS HUEVOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

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 en alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS UTILIZADOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera
 1. - Salazones
 2. - Enlatados
 3. - Ahumados
 4. - Al vacío
 5. - Platos cocinados
 6. - Otras
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARNES, AVES Y CAZA UTILIZADAS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. La carne
 1. - Propiedades nutritivas
 2. - Factores que influyen en la calidad del animal
 3. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
 4. - Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino
2. Carne de vacuno
3. Carnes de ovino y caprino
 1. - Clasificación
4. Carne de porcino
 1. - Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico
 2. - El cochinillo
 3. - El jamón y otros productos derivados del cerdo
5. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
 1. - Denominación Específica, Indicación geográfica u otra denominación
 2. - Denominación de origen en carnes
6. Clasificación comercial
 1. - Principales cortes comerciales en las diferentes especies
7. Las aves de corral
 1. - Presentación comercial
 2. - Características principales
 3. - Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza
 4. - El pato

5. - El pavo, la gallina de Guinea y otras aves
8. La caza
 1. - Características de la carne de caza
 2. - Principales especies y características
9. Despojo
 1. - Clasificación
 2. - Utilización en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS POSTRES Y LAS BEBIDAS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Principales postres a base de frutas
 1. - Macedonias o ensaladas de frutas
 2. - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
 3. - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros
2. Principales postres a base de lácteos
 1. - Arroz con leche y arroz emperatriz
 2. - Flanes y pudding
 3. - Natillas
 4. - Crema catalana
 5. - Soufflé de crema
3. Principales postres fritos o de sartén
 1. - Torrijas
 2. - Leche frita
 3. - Crêpes
4. Principales tipos de semifríos
 1. - Bavarois: de crema, frutas o licores
 2. - Carlotas
 3. - Espumas o mousses
 4. - Tartas con base de Mousse
5. Principales Tartas
 1. - Tartas con crema de mantequilla
 2. - Tartas de Yema
 3. - Tartas con base de nata
 4. - Tarta de Queso
 5. - Brazos de gitano
 6. - Tartas con nombre propio
6. Bebidas de la cocina mediterránea

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Los pescados y sus correspondencias
2. Las verduras y sus correspondencias
3. Las carnes y sus correspondencias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS PREPARACIONES REPRESENTATIVAS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Entrantes
2. Sopas, potajes, cremas, huevos, arroces y pastas
3. Pescados y mariscos

4. Carnes y aves

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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