



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi





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 de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPañAMIENTO
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 XXXXXXXXX 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 (C2) (Barr. Resolución 10/05)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

La comida japonesa, y más concretamente el sushi, está cobrando una relevancia cada vez mayor en la cocina internacional, tanto en los grandes restaurantes como en los hogares de todos los aficionados a este tipo de comida. Hablar de sushi no es hablar de un sólo plato, sino que es necesario distinguir entre diferentes tipos de sushi, entre los que podríamos distinguir el nigiri o el uramaki entre muchos otros. Gracias al curso de sushi podrás aprender las técnicas culinarias más habituales de la comida japonesa, los pasos a seguir para hacer maki sushi o nigiri sushi, a realizar el corte adecuado del pescado para hacer sashimi, etc. Además de aprender como se hace el sushi, sabrás hacer un correcto maridaje para acompañar tus platos de la bebida más adecuada en cada situación, prestando especial atención al vino oroya.

Objetivos

Una vez hayas completado el curso de sushi, habrás superado los siguientes objetivos: - Identificar los principales utensilios e ingredientes básicos utilizados en la comida japonesa, así como los ingredientes del sushi. - Aprenderás cómo hacer arroz para sushi, uno de los ingredientes para hacer sushi más importantes. - Conocerás cómo hacer el vinagre para sushi o sushi-zu, empleado en los principales tipos de sushi. - Sabrás como cortar el pescado para hacer sushi. - Podrás diferenciar entre los distintos tipos de sushi, como nigiri o uramaki. - Aprenderás a realizar un correcto emplatado del sushi. - Conocerás el maridaje para sushi ideal, destacando el vino oroya.

A quién va dirigido

El curso de sushi está dirigido a profesionales del mundo de la cocina en general, o de la comida japonesa en particular, que quieran ampliar o actualizar sus conocimientos en esta materia, para aprender como se hace el sushi nigiri, uramaki o cualquier otra variedad. De igual forma, el curso de sushi estaría orientado a cualquier persona que quiera aprender como se hace el sushi ya sea por interés personal, o por interés profesional para orientar su carrera al ámbito de la comida japonesa.

Para qué te prepara

Gracias al curso de sushi conocerás y dominarás las principales técnicas culinarias necesarias para saber como se hace el sushi, desde la cocción y preparación del arroz, hasta el maridaje empleando diferentes bebidas como el oroya, pasando por el corte del pescado o el emplatado. Además, aprenderás a preparar los diferentes tipos de sushi existentes, especializándote en el plato más popular de la comida japonesa.

Salidas laborales

Restaurante japonés, restaurante de comida japonesa, restaurante de sushi a domicilio, elaboración de sushi para llevar o sushi take away, restaurante japonés a domicilio, etc.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTENSILIOS E INGREDIENTES BÁSICOS PARA HACER SUSHI

1. Introducción a la gastronomía asiática
2. Principales utensilios en la preparación del sushi
3. Ingredientes básicos en la preparación del sushi

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SHARI. CÓMO HACER ARROZ PARA SUSHI

1. Origen del sushi
2. Arroz
 1. - Posibilidades del arroz
3. Shari. Cómo prepararlo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUSHI-ZU. CÓMO HACER EL VINAGRE PARA SUSHI

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres
3. Vinagres comunes y vinagres especiales
4. Sushi-zu. Cómo prepararlo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SASHIMI. CÓMO CORTAR EL PESCADO PARA HACER SUSHI

1. Pescado. Características generales
 1. - Partes del pescado
 2. - Componentes del pescado
2. Clasificación y diferenciación de los pescados
 1. - Según su contenido en grasa
 2. - Según su tamaño
 3. - Según su forma
 4. - Según su hábitat natural
 5. - Según su presentación en el mercado
3. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
4. Sashimi. Cómo prepararlo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENTES TIPOS DE SUSHI. CÓMO HACER SUSHI

1. ¿Qué es el sushi?
2. Tipos sushi
3. Técnicas de preparación del camarón y el pulpo y calamar para el sushi

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EMPLATADO Y PRESENTACIÓN DEL SUSHI

1. Importancia del contenido del plato y su presentación
 1. - La presentación clásica y la moderna
 2. - Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente

2. Adornos y complementos de distintos productos comestibles
 1. - Variaciones en la decoración de las elaboraciones culinarias
3. Otros adornos y complementos
4. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
 1. - La técnica del color en gastronomía
 2. - Contraste y armonía
5. Presentación del sushi

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MARIDAJE PARA SUSHI. VINO OROYA

1. Vino y gastronomía
2. Maridajes genéricos
3. El vino en el aperitivo
4. Vino Oroya

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