



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería**





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 de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería



### 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

---

Si trabaja en el mundo de la restauración y hostelería y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre el servicio y elaboración de bebidas, así como de la elaboración y exposición de comidas este es su momento, con el Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería podrá adquirir las técnicas oportunas para desenvolverse de manera profesional en este sector.

## Objetivos

---

- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar
- cafetería, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación. Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar
- cafetería de acuerdo con la definición del producto, aplicando las respectivas normas de elaboración.
- Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar
- cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar
- cafetería, aplicando técnicas decorativas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar
- cafetería, estimando sus diferencias.
- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos.

## A quién va dirigido

---

El Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería está dirigido a profesionales de la restauración que quieran ampliar sus conocimientos así como a personas interesadas en este entorno laboral.

## Para qué te prepara

---

El Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería le prepara para tener una visión amplia sobre el mundo de la restauración ya que podrá aprender las técnicas y conocimientos sobre el servicio y elaboración de bebidas y comidas.

## Salidas laborales

---

Hostelería / Restauración / Bar-Cafetería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA.

1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.
2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas.
4. Técnicas de conservación para materias primas elementales.
5. Lugar de conservación de materias primas elementales.
6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.
7. Costes de materias primas sobre su elaboración.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES

1. Preparaciones culinarias elementales.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones.
3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
4. Terminología culinaria.
5. Recetario básico.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
2. Técnicas.
3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO PREELABORACIÓN

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
3. Batería y utillaje de cocina.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. MONTAJE DE EXPOSITORES Y BARRAS DE DEGUSTACIÓN

1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.
2. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN CON PRODUCTOS EN LAS DIFERENTES ELABORACIONES GASTRONÓMICAS SENCILLAS EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Técnicas de decoración con géneros frescos.
2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE BAR-CAFETERÍA

1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.
2. Dietas saludables en el bar- cafetería.
3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.
4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús.
5. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

## PARTE 2. BEBIDAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
4. Normas de cortesía en el servicio en barra.
5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

1. Distintas calidades del género a comprar.
2. Factores que intervienen en la calidad del género:
3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
2. Ubicación y distribución en barra:
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.
5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:

4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
2. Normas básicas de preparación y servicio.
3. Whiskys.
4. Ron.
5. Ginebra.
6. Vodka.
7. Brandy.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
2. La «estación central»; tipos, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
5. Normas para la preparación de los cócteles.
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
7. La presentación de la bebida y decoración.
8. Las bebidas largas o long-drinks:
9. Las combinaciones: Densidades y medidas.
10. Características y servicio de las series de coctelería.
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

1. Elaboración de cartas de bebidas.
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

## 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://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