



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Elaboracion de Platos Combinados





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 Elaboracion de Platos Combinados



DURACIÓN
100 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 Excmo. Consejo, Competencia Propia del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP). Resolución 1045.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Adéntrate en el fascinante mundo de la gastronomía con nuestro Curso de Elaboración de Platos Combinados. Hoy en día, la necesidad de profesionales con habilidades culinarias diversas sigue en aumento. Con este curso, desarrollarás conocimientos esenciales en la creación, presentación y decoración de platos combinados y aperitivos, además de aprender técnicas clave para la regeneración y conservación de alimentos. Descubrirás cómo aplicar decoraciones sencillas y emplear diversas técnicas culinarias para mejorar sabores y texturas. La calidad es un aspecto esencial en la gastronomía, y a lo largo de este curso, aprenderás a participar activamente en su mejora, implementando normas y certificaciones que aseguren un servicio de alta calidad. También adquirirás competencias en la prevención y control de posibles errores mediante la formación del personal, el mantenimiento adecuado de instalaciones y equipos, la limpieza y desinfección, el control de plagas y la aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos. No dejes pasar la oportunidad de formarte en un sector en expansión y desarrollar habilidades que te abrirán nuevas oportunidades laborales. ¡Inscríbete en nuestro Curso de Elaboración de Platos Combinados y transforma tu pasión por la cocina en una carrera profesional!

Objetivos

- Dominar las técnicas básicas de aprovisionamiento para la elaboración de platos combinados y aperitivos.
- Aplicar decoraciones básicas de forma creativa en la presentación de platos combinados.
- Utilizar técnicas de regeneración y conservación como salado, secado y envasado al vacío.
- Participar en la mejora de la calidad mediante el control de procesos y mantenimiento de instalaciones.
- Implementar buenas prácticas de elaboración y manipulación para garantizar la calidad de los platos.

A quién va dirigido

El Curso de Elaboración de Platos Combinados se dirige a todas aquellas personas interesadas en adquirir habilidades en la elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos. Con un enfoque práctico y sencillo, el curso abarca desde técnicas básicas de aprovisionamiento y elaboración hasta decoraciones básicas. También se enseñan técnicas de regeneración y conservación, como salado, secado, ahumado y envasado al vacío. Además, se aborda la importancia del aseguramiento de la calidad en la restauración, incluyendo normas de calidad, certificaciones y actividades de prevención para garantizar resultados óptimos. ¡Inscríbete y conviértete en un experto en platos combinados!

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Para qué te prepara

El Curso de Elaboración de Platos Combinados te prepara para dominar la definición, clasificación y técnicas básicas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos. Desarrollarás habilidades en aprovisionamiento, decoraciones básicas, regeneración y conservación de alimentos. Además, aprenderás a participar en la mejora de la calidad en la restauración, aplicando normas de calidad, prevención de riesgos y control de procesos. Tras el curso, estarás capacitado para elaborar platos creativos y garantizar altos estándares de calidad en la cocina.

Salidas laborales

- Cocinero especializado en elaboración de platos combinados y aperitivos
- Responsable de presentación y decoración de platos en restaurantes
- Técnico en aprovisionamiento y regeneración de alimentos
- Asesor en la implementación de normas de calidad en establecimientos gastronómicos
- Controlador de calidad de insumos y procesos en cocina
- Supervisor de puntos críticos de control en la restauración
- Coordinador de cocina en hostelería y restauración

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS.

1. Definición y clasificación.
 1. - Platos combinados.
 2. - Aperitivos.
2. Tipos y técnicas básicas.
 1. - Aprovechamiento.
 2. - Elaboración.
 3. - Presentación.
3. Decoraciones básicas.
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
 1. - Salado.
 2. - Secado.
 3. - Ahumado.
 4. - Especias.
 5. - Calor.
 6. - Frío.
 7. - Radiaciones.
 8. - Envasado al vacío.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

1. Aseguramiento de la calidad.
 1. - Concepto de calidad.
 2. - Normas de calidad aplicadas a la restauración.
 3. - Certificaciones de calidad en empresas turísticas.
 4. - Aseguramiento de la calidad.
 5. - Concepto de calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
 1. - Formación de trabajadores.
 2. - Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
 3. - Limpieza y desinfección.
 4. - Control de plagas.
 5. - Buenas prácticas de elaboración y manipulación
 6. - Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)

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