



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso Online Masterchef





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 Online Masterchef



DURACIÓN
200 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

Además de la información que aparece en este documento, el alumno puede consultar en la página web de la institución de destino la información que le sea de interés.

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, Compromiso Plural del Consejo Económico y Social de la UNED (2018). Resolución 1000.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Con el presente Curso Online Masterchef recibirá una formación especializada en la materia. En el mundo de la restauración es importante tener los conocimientos necesarios para poder afrontar cualquier situación en la cocina y poder preparar cualquier tipo de plato. Aprender a cocinar usando productos frescos y sencillos es el principal requisito para convertirse en un buen chef. Con el presente Curso Online de Masterchef recibirá la formación necesaria para poder preparar multitud de platos y convertirse en un profesional del mundo de la cocina.

Objetivos

Gracias a este curso podrás alcanzar los siguientes objetivos:

- Conocer el mundo de la hostelería en la actualidad.
- Conocer las distintas materias primas empleadas en restauración.
- Conocer las distintas técnicas de cocinado empleadas en hortalizas, legumbres, pastas, pescados, carnes, etc...
- Recibir formación en materia de seguridad e higiene en restauración.
- Recibir formación en materia de gestión ambiental.

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todas aquellas personas que quieran formarse en materia de cocina profesional, pudiendo así especializarse en un sector muy competido en la actualidad donde la profesionalidad prima por encima. Además, la presente formación puede ser un complemento perfecto para profesionales del sector que ya estén trabajando y quieran ampliar sus conocimientos.

Para qué te prepara

El presente curso le proporcionará la formación necesaria para conocer el mundo de la cocina en la restauración. Entre otras cosas recibirá formación especializada en las técnicas de cocinado, en las distintas materias primas empleadas en restauración, así como recibir formación en materia de gestión ambiental.

Salidas laborales

Gracias a este curso podrás adquirir los conocimientos y competencias necesarias, que te permitirán ampliar tus oportunidades laborales, capacitándote para trabajar como Chef profesional, cocinero, empleado en cadenas hoteleras

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

1. El turismo y su influencia en la hostelería
 1. - Los productos turísticos
 2. - El alojamiento
2. La restauración colectiva en la actualidad
 1. - Tipos de restauración colectiva
 2. - La oferta gastronómica
3. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CULTURA GASTRONÓMICA

1. La cocina europea
2. La cocina americana
3. Las cocinas orientales
4. La cocina africana
5. La cocina moderna

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA

1. Maquinaria utilizada en la cocina
 1. - Generadores de calor
 2. - Generadores de frío
 3. - Maquinaria auxiliar
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

1. Pescados
 1. - Características del pescado
 2. - Clasificación de los pescados
2. Crustáceos
 1. - Crustáceos de cuerpo alargado
 2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Carnes, aves y caza
 1. - Carnes
 2. - Aves
 3. - Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
 4. - Caza
4. Hortalizas y verduras
 1. - Bulbos
 2. - Hoja y flor
 3. - Frutos
 4. - Tallo

- 5. - Raíces y tubérculos
- 5. Setas
 - 1. - Principales especies de setas
 - 2. - Especies más apreciadas gastronómicamente
- 6. Legumbres, pastas y arroz
 - 1. - Legumbres
 - 2. - Pastas
 - 3. - Arroz
- 7. Los huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO 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 7. TÉCNICAS DE COCINADO DE PASTA Y ARROZ

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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
 - 1. - Platos y guarniciones calientes que se elaboran con hortalizas
 - 2. - Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas
 - 3. - 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
 - 1. - Platos elementales de pasta más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
 - 2. - Platos elementales de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas

4. Platos elementales con huevo
5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Composición y elaboración de fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
 1. - Composición y elaboración de fondos elaborados con pescados
 2. - Factores a tener en cuenta en su elaboración
 3. - Utilización
2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos
 1. - Coulís
 2. - Salsas
 3. - Mantequillas compuestas
 4. - Farsas
 5. - Bisque
 6. - Consomé
3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos
4. Algas marinas y su utilización
 1. - Algas verdes
 2. - Algas rojas
 3. - Algas marrones o pardas
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
 1. - Fondos
 2. - Sopas
 3. - Salsas
 4. - Mantequillas compuestas
 5. - Bisque

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Principales técnicas de cocinado
 1. - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
 2. - Freír en aceite
 3. - Saltear en aceite y en mantequilla
 4. - Hervir y cocer al vapor
 5. - Cocer en caldo corto o court bouillon
 6. - Brasear
 7. - En papillote
2. Aplicación de las distintas de cocinado a cada especie
 1. - Pescados
 2. - Crustáceos
 3. - Moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
 1. - Platos calientes elaborados con pescados
 2. - Platos calientes y fríos elaborados con crustáceos
 3. - Platos calientes y fríos elaborados con moluscos
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina
 1. - Definición
 2. - Clasificación
 3. - Importancia de los fondos en la cocina
2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
 1. - Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
 2. - Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
 1. - Duxelles (Francia)
 2. - Tomate concassés (Francia)
 3. - Roux
 4. - Mirepoix (Francia)
 5. - Distintos aparejos
 6. - Borduras
 7. - Salsas para carnes y aves
 8. - Mantequillas compuestas
 9. - Farsas
4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
7. Salsas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
 1. - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
 2. - Freír en aceite
 3. - Saltear en aceite y en mantequilla
 4. - Hervir y cocer al vapor
 5. - Brasear
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
 1. - Harina
 2. - Azúcares
 3. - Malta
 4. - Huevos
 5. - Leche
 6. - Grasas
 7. - Agua
 8. - Sal
 9. - Cacao y chocolate
 10. - Impulsores
 11. - Esencias
 12. - Colorantes y aglutinantes
 13. - Frutas y granos
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
 1. - Principales preparaciones básicas
 2. - Composición y elaboración
 3. - Factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
 1. - A base de azúcar
 2. - A bases de cremas
 3. - A base de frutas
 4. - A base de chocolate
 5. - A base de almendras
 6. - A base de masas
 7. - Elaboración, conservación y utilización general de repostería
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 16. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 17. POSTRES ELEMENTALES

1. Importancia del postre en la comida. Distintas calificaciones

2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

UNIDAD DIDÁCTICA 18. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. MAPA CONCEPTUAL
4. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
 1. - Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
 2. - Medias de prevención y protección. Instalaciones
5. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
6. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
 1. - Contaminación cruzada
 2. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
7. Fuentes de contaminación de los alimentos
8. Limpieza y desinfección
9. Calidad higiénico-sanitaria
 1. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
10. Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 19. GESTIÓN AMBIENTAL

1. Agentes y factores de impacto ambiental
 1. - Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
2. Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
3. Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
4. Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

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