



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Curso Pinche de Cocina (Titulación Universitaria + 6 ECTS)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre Euroinnova

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA EDTECH Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir Educa

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

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](#)



Unlock your
potential, online and beyond

ALIANZA EDUCA Y UNIVERSIDAD DE NEBRIJA

Educa Business School y la Universidad de Nebrija consolidan de forma exitosa una colaboración estratégica. De esta manera, la colaboración entre Educa Business School y la Universidad de Nebrija impulsa un enfoque colaborativo, innovador y accesible para el aprendizaje, adaptado a las necesidades individuales de los estudiantes.

Las dos instituciones priorizan una formación práctica y flexible, adaptada a las demandas del mundo laboral actual, y que promueva el desarrollo personal y profesional de cada estudiante. El propósito es asimilar nuevos conocimientos de manera dinámica y didáctica, lo que facilita su retención y contribuye a adquirir las habilidades necesarias para adaptarse a una sociedad en constante y rápida transformación.

Educa Business School y la Universidad de Nebrija se han fijado como objetivo principal la democratización de la educación, buscando llevarla incluso a las áreas más alejadas y aprovechando las últimas innovaciones tecnológicas. Además, cuentan con un equipo de docentes altamente especializados y plataformas de aprendizaje que incorporan tecnología educativa de vanguardia, asegurando así un seguimiento tutorizado a lo largo de todo el proceso educativo.



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

Educa Business School 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 EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



[Ver en la web](#)

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,
COLEGIADOSAS**



[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 más...



[Ver en la web](#)

Curso Pinche de Cocina (Titulación Universitaria + 6 ECTS)



DURACIÓN
150 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
6 ECTS

Titulación

Titulación Universitaria en Pinche de Cocina con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



Ver en la web

Descripción

Este **CURSO HOMOLOGADO DE PINCHE DE COCINA** le ofrece una formación especializada en la materia. En la actualidad, la hostelería es uno de los ámbitos profesionales que tiene una mayor salida profesional, y el profesional dedicado a Pinche de Cocina tiene que adquirir unos conocimientos básicos para majearse hábilmente por la cocina. Por ello, este curso proporciona todos los principales conocimientos que tiene que saber toda persona que se quiere dedicar profesionalmente a ser Pinche de Cocina. **ES UN CURSO HOMOLOGADO BAREMABLE PARA OPOSICIONES.**

Objetivos

Los objetivos que debes alcanzar con este curso pinche cocina son los siguientes: - Conocer en qué momento se encuentra la hostelería en la actualidad. -.Estudiar cómo funciona el departamento de cocina del que el pinche formará parte. - Conocer las principales maquinarias y materias primas que se utilizaran en las distintas elaboraciones. - Aprender las diferentes técnicas de corte y cocinado de los distintos tipos de alimentos. - Saber elaborar los fondos, bases y preparaciones más básicas de la cocina. - Aplicar los conocimientos sobre preparación de platos y acabado de las elaboraciones.

A quién va dirigido

Este CURSO HOMOLOGADO DE PINCHE DE COCINA está dirigido a todas aquellas personas interesadas en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en Pinche de Cocina, y que quieran conseguir una *TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA*.

Para qué te prepara

El **CURSO HOMOLOGADO DE PINCHE DE COCINA** le prepara para adquirir unos conocimientos específicos y unas capacidades para desenvolverse profesionalmente dentro de una cocina y adquirir las competencias del Pinche de Cocina.

Salidas laborales

Tras finalizar la presente formación, habrás adquirido las competencias necesarias para ejercer profesionalmente en el sector de la Hostelería y Turismo

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. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

1. Servicio de menú
2. Servicio de buffet
3. Servicio de cóctel
4. Servicio de catering
5. Servicio de bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelo de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
4. El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

1. Clasificación de las materias primas
2. Clasificación gastronómica
3. Caracterización nutricional de las materias primas
4. Clasificación comercial: formas de comercialización
5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE CORTE EN LOS DIFERENTES ALIMENTOS

1. Deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas aves
2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino
3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor
4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo
5. Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas
6. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
7. Distintos cortes de pescados, crustáceos y moluscos
 1. - Limpieza en crudo de moluscos y crustáceos
8. Distintos cortes de patata y otras hortalizas
 1. - Cortes de patata
 2. - Cortes de otras hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Cocinar al vapor
2. Cocinar en el microondas
3. Cocinar en la olla a presión
4. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)
5. Cocinar a la plancha
6. Cocinar en el wok
7. Cocinar en el horno
8. Cocinar en papillote

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS

1. Fondos. Definición, clasificación e importancia de los fondos en la cocina
 1. - Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
 2. - Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas
 3. - Otras preparaciones básicas y su utilización
2. Fondos y bases industriales
3. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
4. Aplicación de las respectivas técnicas para la obtención de fondos y otras preparaciones básicas
5. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
6. Algas marinas y su utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos
2. Montaje de platos en fuente y en otros recipientes
3. Adornos y complementos más representativos en los platos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
 1. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
 2. - Combinaciones base
 3. - Experimentación y evaluación de resultados
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
 1. - La técnica del color en gastronomía

2. - Contraste y armonía
3. - Sabor, color y sensaciones
4. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
 1. - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado
 2. - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

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!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web

