



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**  
VIGILADA MINEDUCACIÓN

## Diplomado en Gastronomía





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 Euroinnova

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | 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**

## ALIANZA EUROINNOVA Y FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

La colaboración entre **Euroinnova** y la **Fundación Universitaria San Mateo** marca un hito en el ámbito educativo, donde la innovación y la tecnología se combinan para brindar oportunidades de aprendizaje de alta calidad. A través de esta alianza, ambas entidades se comprometen a democratizar el acceso a la educación, ofreciendo programas académicos adaptados a las necesidades de los estudiantes y utilizando metodologías reconocidas tanto a nivel nacional como internacional. Con el objetivo de promover el desarrollo personal y profesional de cada estudiante, esta alianza se fundamenta en valores de respeto, responsabilidad y excelencia académica. Juntos, Euroinnova y la Fundación Universitaria San Mateo están preparados para liderar una revolución en la educación online, abriendo nuevas puertas al conocimiento y creando un futuro más brillante y accesible para todos.



[Ver en la web](#)



## 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**.

## 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

## Diplomado en Gastronomía



**DURACIÓN**  
130 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

Título de Diplomado en Gastronomía expedido por la Fundación Universitaria San Mateo en colaboración con Euroinnova International Online Education

**Fundación Universitaria  
SAN MATEO**  
VISIÓ Y RENOVACIÓN  
COLOMBIA

**EUROINNOVA  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO DE COLOMBIA  
EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**  
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre del curso**  
con una duración de 130 horas, perteneciente a las capacitaciones de Educación Continuada de Fundación Universitaria San Mateo de Colombia.  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.  
Y para que conste expido la presente titulación en Granada (España), a (día) de (mes) del (año).

**La Universidad**  
TEO

**NOMBRE DE ÁREA MANAGER**  
La Dirección Académica

**ISO** **ISO** **IQNET**

Con Establecimiento Consultivo del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Nºm. Resolución 0040)

Modelo de título expedido por la Fundación Universitaria San Mateo de Colombia en colaboración con Euroinnova International Online Education. El presente título es un documento de carácter informativo y no tiene validez legal.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## Descripción

---

Gracias a este Diplomado en Gastronomía tendrás la oportunidad de conocer el arte culinario a través de la historia de la cocina mundial, explorando técnicas tradicionales y contemporáneas. Podrás estudiar desde los secretos de la cocina mediterránea hasta otros tipos de cocina con sus técnicas, elaboraciones y presentaciones. Aprenderás a seleccionar ingredientes frescos y de calidad dominando los sabores y texturas de cada alimento. También estudiarás la cocina innovadora y la creación de platos sin olvidar la importancia de la sostenibilidad y la ética de la gastronomía moderna. Con este diplomado saldrás preparado y preparada para hacer frente a los desafíos de la gastronomía moderna, un mundo cada vez más competitivo y que demanda a profesionales muy preparados.

## Objetivos

---

- Aprender a dominar técnicas culinarias básicas y avanzadas en cocina.
- Saber identificar y seleccionar ingredientes de calidad.
- Conocer cómo diseñar y ejecutar platos creativos e innovadores.
- Aplicar principios de higiene y seguridad alimentaria en hostelería.
- Valorar la diversidad cultural en la gastronomía global.
- Promover la sostenibilidad y la ética en la cocina.

## A quién va dirigido

---

Este Diplomado en Gastronomía está diseñado para todas aquellas personas interesadas en conocer el mundo de la gastronomía, chefs en formación y profesionales gastronómicos que buscan expandir su conocimiento en técnicas culinarias, ingredientes frescos y creatividad en la cocina, con un enfoque en la sostenibilidad y la innovación.

## Para qué te prepara

---

Este Diplomado en Gastronomía te prepara para dominar las técnicas culinarias, saber seleccionar ingredientes de calidad para diseñar platos creativos, además podrás entender la historia gastronómica. También obtendrás conocimientos en higiene alimentaria, valoración de la diversidad cultural y promoción de la sostenibilidad en la cocina para poderte convertir en un profesional de éxito en este mundo.

## Salidas laborales

---

Las principales salidas laborales que tiene este Diplomado en Gastronomía son las relacionadas con puestos en áreas de cocina en restaurantes, hoteles o cruceros, consultoría culinaria, chef privado,

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

emprendimiento gastronómico, instrucción culinaria y otros tipos de roles relacionados con la industria alimentaria y de la hospitalidad.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COCINA INTERNACIONAL

1. La cocina internacional como cocina profesional
2. La cocina internacional como selección de las cocinas nacionales
3. Glosario de productos y especialidades culinarias del mundo

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria
2. Atributos que definen la oferta de restauración
3. Elementos de las ofertas
4. Variables de las ofertas
5. Tipos de ofertas gastronómicas
6. Principios básicos para la elaborar una carta
7. Normas para la elaboración de un menú
8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos
9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud
10. Estrategias competitivas genéricas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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
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
4. Platos elementales con huevo

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su

elaboración y conservación. 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
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y el aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente
2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
3. Adornos y complementos de distintos productos comestibles
4. Otros adornos y complementos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
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](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