



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



inesem
business school

**UNIVERSIDAD
HEMISFERIOS**

Diplomado en Gastronomía





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
INESEM

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 INESEM

INESEM es una **Business School Online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Más de un

90%

tasa de
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Leaders driving change
Elige Inesem

ALIANZA INESEM Y UNIVERSIDAD HEMISFERIOS

La colaboración entre **INESEM** y la **Universidad Hemisferios** tiene como motivo principal la posibilidad de ofrecer una formación de vanguardia, apostando por la profesionalización manteniendo una visión innovadora y sirviéndose de la última tecnología.

Además, ambas instituciones apuestan por un modelo innovador y diferenciador. Compartiendo su objetivo por formar a profesionales altamente cualificados, en un entorno ético, innovador, investigador, ecológico y con tecnología punta.

Con esta nueva alianza, INESEM amplía su red de colaboradores y partners de carácter internacional, reafirmando como una de las escuelas de negocios más fuerte del panorama empresarial actual y apostando por metodologías innovadoras y tecnológicas para conseguir ofrecer una formación online adaptada al entorno laboral actual.

Cabe mencionar que este acuerdo será comercializable en Euroinnova, reforzando la presencia como el Marketplace internacional líder en formación online, ampliando su catálogo de programas formativos y ofreciendo una metodología propia para un aprendizaje personalizado.



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE INESEM

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Relaciones institucionales



Relaciones internacionales



Accreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

Inesem 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 INESEM

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 Inesem.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem 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

Inesem 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. 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



[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...



Protección al Comprador

[Ver en la web](#)

Diplomado en Gastronomía



DURACIÓN
130 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulo de Diplomado en Gastronomía expedido por la Universidad Hemisferios en colaboración con Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM)

UNIVERSIDAD HEMISFERIOS

inesem business school

**LA ESCUELA DE EDUCACIÓN ONLINE
Y EDUCACIÓN CONTINUA DE LA UNIVERSIDAD HEMISFERIOS.
INESEM BUSINESS SCHOOL**

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 XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de la Universidad Hemisferios.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXX.
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 AREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO 9001 ISO 27001 IQNET

Ver en la web

Descripción

Esta formación de Diplomado en Gastronomía te dará habilidades culinarias avanzadas y comprensión profunda de la gastronomía global. Con este diplomado obtendrás conocimientos teóricos y prácticos, abarcando desde técnicas culinarias fundamentales hasta la exploración de tendencias contemporáneas y podrás desarrollar habilidades en la planificación y ejecución de menús creativos, adquiriendo destrezas en presentación y diseño gastronómico. Además, se fomentará la comprensión de ingredientes, técnicas de cocina de diversas culturas y la aplicación de conceptos de sostenibilidad en la gastronomía. Podrás explorar y perfeccionar tu creatividad culinaria, adaptándote a las demandas cambiantes del mercado y cumpliendo con estándares de calidad.

Objetivos

- Aprender técnicas avanzadas de cocina desde las bases hasta la innovación culinaria.
- Diseñar y ejecutar menús creativos, considerando ingredientes globales y tendencias gastronómicas.
- Desarrollar habilidades en presentación y estilismo gastronómico para realzar la experiencia visual.
- Comprender principios de gestión gastronómica, incluyendo costos, inventario y control de calidad.
- Explorar la diversidad culinaria global, incorporando sabores y técnicas de diferentes culturas.
- Fomentar la creatividad y el emprendimiento.

A quién va dirigido

El Diplomado en Gastronomía está dirigido a chefs y profesionales culinarios, estudiantes de gastronomía, emprendedores/as en el sector alimentario y amantes de la cocina. También es adecuado para quienes buscan desarrollar habilidades avanzadas en técnicas culinarias, diseño de menús y gestión gastronómica, para destacar en la industria de la gastronomía.

Para qué te prepara

El Diplomado en Gastronomía te prepara para ser un/a profesional culinario/a, adquiriendo habilidades avanzadas en técnicas de cocina, diseño de menús y gestión gastronómica. Podrás liderar en restaurantes, hoteles o emprender tu propio proyecto, fusionando creatividad y excelencia culinaria. Además, te capacita para destacar en la industria, cumpliendo con estándares de calidad, sostenibilidad y ofreciendo experiencias gastronómicas únicas.

[Ver en la web](#)

Salidas laborales

Las salidas laborales del Diplomado en Gastronomía son las de chef ejecutivo/a en restaurantes de alta cocina, chef de pastelería, consultoría gastronómica, gestión de eventos y emprendedor/a gastronómico/a. Además, te prepara para desempeñar funciones en la gestión y dirección de establecimientos gastronómicos, contribuyendo al éxito y la innovación en la industria alimentaria.

[Ver en la web](#)

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 elaboración de 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

 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

