



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



CEU - Diplomado en Innovación Gastronómica





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 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

ALIANZA EUROINNOVA Y SAN IGNACIO UNIVERSITY

Gracias a la colaboración con **San Ignacio University**, Euroinnova cuenta con un total de 300 diplomados con titulación americana y calidad europea. Sin duda, la alianza entre ambas instituciones educativas supone una sinergia con carácter internacional que ofrece al alumnado una educación global e integral. Asimismo, el trabajo conjunto de Euroinnova con SIU permite la implementación de la última tecnología en el sector de la educación, gracias a la firme apuesta por la investigación EdTech.

Ambas entidades educativas priman que la comunidad estudiantil adquiera conocimientos de forma práctica. Con el objetivo de responder a lo anterior, apuestan por una metodología que utiliza casos reales y aplicables al entorno laboral. Además, fomentan el espíritu crítico e impulsan al alumnado para que emprenda con garantías. Para ello, le facilitan medios y conocimientos claves para la innovación y el desarrollo de negocios.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

CEU - Diplomado en Innovación Gastronómica



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación Universitaria de CEU - Diplomado en Innovación Gastronómica otorgada por San Ignacio University of Miami (SIU)



UNIVERSIDA SAN IGNACIO SIU
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 Universidad San Ignacio SIU
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación XXXXXXXXXXXXX
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año)







Con Establecimiento Consultivo, Competencia Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan. Producción 100%)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este Diplomado en Innovación Gastronómica está orientado a profesionales y estudiantes del sector gastronómico que buscan transformar y modernizar sus prácticas en cocina, con este diplomado aprenderás sobre la integración de tecnología avanzada, sostenibilidad y creatividad en la cocina, a través de la exploración de vanguardistas como la cocina molecular, el uso de ingredientes sostenibles y la aplicación de dispositivos tecnológicos innovadores. Además, se enfatiza la gestión eficiente de recursos y la reducción de residuos. Este diplomado te capacitará para liderar la evolución gastronómica, respondiendo a las demandas contemporáneas de calidad, salud y respeto ambiental, promoviendo una gastronomía responsable y competitiva.

Objetivos

- Comprender las tendencias actuales en gastronomía.
- Conocer cómo aplicar técnicas culinarias innovadoras.
- Asimilar la forma de aplicar la tecnología en la cocina.
- Implementar la sostenibilidad en ingredientes, gestión de residuos y consumo energético.

A quién va dirigido

Este Diplomado en Innovación Gastronómica está dirigido a chefs profesionales, estudiantes de gastronomía y restauración, y apasionados/as de la cocina que desean actualizar sus conocimientos y habilidades. Ideal para quienes buscan incorporar técnicas vanguardistas, tecnología avanzada y prácticas sostenibles en sus entornos culinarios.

Para qué te prepara

Este Diplomado en Innovación Gastronómica te prepara para liderar la evolución culinaria mediante la integración de técnicas avanzadas, tecnología moderna y prácticas sostenibles. Adquirirás habilidades en cocina molecular, uso de dispositivos innovadores y gestión eficiente de recursos. Además, desarrollarás la capacidad de diseñar menús creativos y sostenibles, respondiendo a las tendencias y demandas actuales del mercado gastronómico.

Salidas laborales

Las salidas laborales del Diplomado en Innovación Gastronómica son las de chef ejecutivo, en consultorías gastronómicas, gestorías de proyectos culinarios y desarrollo de productos alimenticios. También podrás trabajar en restaurantes de vanguardia, empresas de catering, industrias de

alimentos, o emprender tu propio negocio culinario, aplicando técnicas y tecnologías innovadoras.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

1. Definición de innovación gastronómica
2. Historia y evolución de la gastronomía
3. Tendencias actuales: cocina molecular, sostenibilidad, tecnología en la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS MODERNAS DE GASTRONOMÍA

1. Cocción a baja temperatura
2. Sous-Vide sus técnicas y beneficios
3. Uso de nitrógeno líquido en la cocina
4. Ahumado y vaporización
5. Liofilización
6. Carne in vitro

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INNOVACIÓN EN LOS INGREDIENTES GASTRONÓMICOS

1. Proteínas alternativas
2. Ingredientes fermentados y probióticos
3. Superalimentos e ingredientes nutraceuticos
4. Ingredientes de algas y marinos
5. Ingredientes bioactivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COCINA MOLECULAR

1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana
2. Esferificación: básica e inversa
3. Gelificantes
4. Emulsionantes (aires)
5. Espesantes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCINA AL VACÍO

1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío
2. Recetas realizadas con la cocción al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO

1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido
2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS ESPUMAS

1. Uso y aplicaciones del sifón
2. Recetas realizadas con espuma

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COCINAR CON HUMO

1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS

1. La cocina con flores y germinados

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI

1. Nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL

1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos...etc
2. Cookies
3. Coulant
4. Macarons
5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes

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