



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster Ayudante de Cocina + Titulación Universitaria





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

Máster Ayudante de Cocina + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
6 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master Ayudante de Cocina con 1500 horas 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 - 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](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



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 AREA MANAGER

La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Plan: Procedimiento 0005)

Descripción

El ayudante de cocina, también conocido como pinche de cocina, lleva a cabo una serie de funciones de especial relevancia ya que se encarga de realizar tareas rutinarias y sencillas para agilizar el trabajo del jefe de cocina, que de esta forma puede centrarse en las elaboraciones más complejas y que requiere más conocimientos y experiencia. A pesar de su sencillez, las funciones del ayudante de cocina son igualmente importantes, ya que son pasos previos que deben darse para que el cocinero jefe pueda culminar la elaboración de los platos. A través del presente curso de ayudante de cocina se ofrece al alumnado la formación adecuada para especializarse en este tipo de actividades, que van desde la preelaboración y conservación culinarias hasta la realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina, pasando por la elaboración de platos combinados y aperitivos.

Objetivos

Este Máster Ayudante de Cocina perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos: - 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 utilizarán 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. - Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. - Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización. - Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos,

semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos. - Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. - Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación. - Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos. - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos - Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. - Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. - Conocer las características de los alimentos. - Definir los tipos de alteraciones en los alimentos. - Describir las prácticas higiénicas en la industria alimentaria. - Definir los principios y medidas de seguridad alimentaria. - identificación de la importancia de implantar un sistema APPCC.

A quién va dirigido

Este curso de ayudante de cocina se dirige a profesionales del ámbito de la hostelería y restauración que quieran formarse en esta materia, ya sea para desarrollar o para ampliar sus conocimientos, así como a cualquier persona que tenga interés en trabajar como ayudante de cocina o pinche de cocina, y quiera obtener una formación especializada que le capacite para ello.

Para qué te prepara

Gracias al curso de ayudante de cocina podrás adquirir los conocimientos adecuados para desarrollar una carrera profesional en el ámbito de la hostelería, llevando a cabo funciones de apoyo al jefe de cocina en todo tipo de servicios de restauración. Para ello, no solamente aprenderás lo relativo a la realización de elaboraciones culinarias básicas y elementales, sino que también conocerás la preelaboración y conservación de alimentos así como toda la normativa vigente en materia de manipulación de alimentos y alérgenos alimentarios.

Salidas laborales

Gracias a este Máster Ayudante de Cocina aumentarás tu formación en el ámbito de hostelería y restauración. Además, te permitirá desarrollar tu actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería.

TEMARIO

PARTE 1. PINCHE DE COCINA

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

PARTE 2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

1. Definición.
2. Identificación de los principales equipos asociados
3. Clases de técnicas y procesos simples
4. Aplicaciones sencillas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas
3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUALES DE LOS GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

1. Identificación y clases.
2. Identificación de equipos asociados.
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos

adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 3. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones.
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos.
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

PARTE 4. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas básicas
3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria:
2. Alteraciones de los alimentos:
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
8. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
9. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador
10. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. La alergia a los alimentos
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención
3. La alergia al látex
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
5. La enfermedad celíaca

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Listado de alimentos aptos para celíacos
4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten
5. Principales alimentos causantes de alergias
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex

10. Alimentos para celíacos
11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Aspectos básicos de nutrición
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
5. La dieta sin gluten
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Principales novedades de la reglamentación vigente
2. Los requisitos para la restauración
3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

1. Recomendaciones de protección frente al virus
2. Medidas de higiene del personal
3. Medidas de higiene en el establecimiento
4. Medidas organizativas
5. Medidas generales de protección de las personas trabajadoras
6. En caso de sospecha de sufrir la enfermedad
7. Detección de un caso en un establecimiento
8. Zonas comunes
9. Zona de venta
10. Abastecimiento

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