



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## Máster en Dirección e Innovación de la 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 CEUPE

---

La alianza entre **Euroinnova International Online Education** y **CEUPE** representa un hito significativo en el ámbito de la educación online. Al unir fuerzas, ambas instituciones consolidan un enfoque colaborativo e innovador, adaptado a las demandas cambiantes del mercado laboral y las necesidades individuales de los estudiantes. Además de priorizar la flexibilidad y la practicidad en la formación, esta alianza busca impulsar el desarrollo personal y profesional de cada estudiante, brindando un acceso más amplio a la educación de calidad, mediante el aprovechamiento de las últimas innovaciones tecnológicas.

Con un equipo docente altamente especializado y plataformas de aprendizaje que integran tecnología educativa de vanguardia, Euroinnova y CEUPE se comprometen a ofrecer una experiencia de aprendizaje única. Este enfoque dinámico y didáctico no solo facilita la retención de conocimientos, sino que también equipa a los estudiantes con las habilidades necesarias para adaptarse eficazmente a una sociedad en constante evolución. En conjunto, ambas instituciones comparten un objetivo común de democratizar la educación y llevarla a un nivel superior, asegurando así un futuro más prometedor.



[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](#)

## 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**.

## 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 en Dirección e Innovación de la Gastronomía



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

Título de Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía certificado por CEUPE

### Descripción

---

El Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía te ofrece la oportunidad de sumergirte en un sector en plena expansión, donde la creatividad y la sostenibilidad marcan la pauta. La gastronomía contemporánea demanda profesionales capaces de desarrollar técnicas modernas como la cocina molecular, el sous-vide, y el uso de nitrógeno líquido. Este programa te equipa con las habilidades para innovar en la elección de ingredientes, explorando desde proteínas alternativas hasta superalimentos. La biotecnología alimentaria y las técnicas de cocina creativa te permitirán liderar en un mercado que valora la innovación y la calidad. Optar por este máster es apostar por un futuro lleno de posibilidades, en un ámbito en auge.

### Objetivos

---

- Desarrollar técnicas avanzadas de cocina molecular y su aplicación en platos innovadores.
- Implementar métodos de cocción al vacío para mejorar texturas y sabores en gastronomía.
- Integrar el uso de nitrógeno líquido en preparaciones culinarias creativas y sorprendentes.
- Aplicar conocimientos de biotecnología para crear alimentos fermentados únicos y saludables.
- Elaborar platos de alta cocina utilizando superalimentos e ingredientes nutracéuticos.
- Diseñar presentaciones culinarias que resalten las cualidades organolépticas de los ingredientes.
- Innovar en la pastelería artística actual mediante el uso de fondant y técnicas decorativas.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## A quién va dirigido

---

El Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía está dirigido a profesionales y especialistas del sector gastronómico que buscan ampliar y actualizar sus conocimientos en técnicas avanzadas, como la cocina molecular, el uso de nitrógeno líquido y la biotecnología alimentaria. Ideal para quienes desean liderar la innovación culinaria y explorar nuevas tendencias.

## Para qué te prepara

---

El Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía te prepara para transformar la cocina en un laboratorio de creatividad. Aprenderás a aplicar técnicas avanzadas como la cocción al vacío, el uso de nitrógeno líquido y la cocina molecular, incorporando ingredientes innovadores. Desarrollarás la habilidad para diseñar platos creativos, fusionando tradición y vanguardia, y serás capaz de liderar proyectos gastronómicos sostenibles.

## Salidas laborales

---

Las principales salidas profesionales de este Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía son en áreas como la cocina ejecutiva en restaurantes de alta cocina, consultoría en innovación gastronómica, dirección de I+D en empresas alimentarias, asesoría en sostenibilidad culinaria, especialista en cocina molecular o responsable de creatividad en pastelería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

#### 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 nutracéuticos
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. Conceptos fundamentales
2. Historia del vacío y su aplicación en la cocina
3. La técnica del vacío
4. La conservación al vacío
5. La cocción al vacío
6. Aplicación de la técnica

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO

1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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, citildetricos, clatildesicos, etc.
2. Cookies
3. Coulant
4. Macarons
5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes

#### MÓDULO 2. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
4. Biotecnología en la actualidad

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
2. Conceptos relacionados
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
2. Ingeniería genética y los alimentos

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
3. La fermentación de otros productos
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

1. Definición de OMG
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
4. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Tipología de los alimentos transgénicos
2. Alimentos de origen vegetal
3. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
3. Tipología de alimentos funcionales

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

### MÓDULO 3. TECNOLOGÍA Y EQUIPOS CULINARIOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA CULINARIA

1. Introducción a la tecnología culinaria
2. Descripción de los espacios culinarios

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. REGENERACIÓN DE GÉNERO 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 4. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Preparación y corte de vegetales
2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos
3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE PREELABORACIÓN

1. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

1. Identificación y clases
2. Identificación de equipos asociados
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
4. Operaciones necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de géneros y

productos culinarios de uso común

## MÓDULO 4. COCINA CREATIVA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor
2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos
3. Géneros y productos
4. Maquinarias e instrumentos
5. Fases de los procesos
6. Cocciones novedosas
7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados
2. Forma y corte de los géneros
3. Alternativa de ingredientes
4. Texturas
5. Formas de acabado
6. Técnicas de creatividad
7. Fases del proceso creativo

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos
2. Marketing

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 distintos productos comestibles
4. Otros adornos y complementos

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

## MÓDULO 5. LIDERAZGO Y GESTIÓN DE EQUIPOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MODELOS ORGANIZATIVOS: LA HUMANIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

1. La importancia de las organizaciones
2. Aproximación conceptual a la organización
3. Tipos de organizaciones
4. La estructura
5. Cambio y desarrollo en la organización
6. El coach como agente de cambio
7. Impactos derivados de la introducción de una cultura de coaching
8. Profesionales con vocación de persona

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL EQUIPO EN LA ORGANIZACIÓN ACTUAL

1. La importancia de los equipos en las organizaciones actuales
2. Modelos explicativos de la eficacia de los equipos
3. Composición de equipos, recursos y tareas
4. Los procesos en los equipos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL LIDERAZGO EN EL EQUIPO

1. Liderazgo
2. Enfoques en la teoría del liderazgo
3. Estilos de liderazgo
4. El papel del líder

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS PARA MEJORAR EL FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO

1. Programa de entrenamiento
2. Técnicas de desarrollo en equipo

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS DINÁMICAS DE GRUPO

1. Definición
2. Aplicaciones a los distintos campos de la vida social
3. Técnicas de dinámica de grupos
4. Normas generales para el uso de las técnicas de grupo
5. El papel del dinamizador

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE DINÁMICA DE GRUPOS EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS EN LA EMPRESA

1. Perspectiva positiva del conflicto

2. Conflicto versus violencia
3. Prevención
4. Análisis y negociación
5. Búsqueda de soluciones
6. Procedimientos para enseñar a resolver conflictos

## MÓDULO 6. ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Clasificación
2. Descripción de una organización eficaz
3. Tipos de estructuras organizativas
4. Organigrama
5. Relaciones con otros departamentos
6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Características de la Dirección
2. Tipos de Dirección
3. Ciclo de la Dirección
4. Formación interna y continua de los trabajadores
5. Sistemas de incentivos para el personal

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

1. Descripción de una organización eficaz
2. Tipos de estructuras organizativas

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

1. Organigrama
2. Relaciones con otros departamentos
3. Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
2. Procedimientos para la selección de personal

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

1. Características de la dirección
2. Tipos de dirección
3. Ciclo de la dirección

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

1. Formación interna y continua de los trabajadores
2. Sistemas de incentivos para el personal

## MÓDULO 7. EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN GASTRONOMÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

1. Importancia de la experiencia del cliente
2. La evolución del marketing experiencial
3. Estrategias para generar fidelización

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE Y HOSPITALIDAD

1. Tipos de clientes
2. Desarrollo de las fases en la atención al cliente en hostelería
3. Aplicación del decálogo de las pautas fundamentales en la atención eficaz al cliente
4. Identificación de los diferentes tipos de reclamaciones o situaciones de conflicto
5. Aplicación de pautas eficaces en la resolución de reclamaciones y conflictos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. AMBIENTACIÓN Y DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS

1. Importancia de la ambientación en espacios gastronómicos
2. Elementos fundamentales del diseño de espacios gastronómicos
3. La cocina y su relación con el espacio de comensales
4. Tendencias y sostenibilidad en el diseño gastronómico

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

1. Herramientas para medir la experiencia del cliente
2. Importancia de la retroalimentación para mejorar productos y servicios
3. Definición de KPIs y su relevancia en la satisfacción del cliente

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS INNOVADORAS

1. Nuevas tendencias en experiencias culinarias
2. La democratización gourmet
3. Re-descubriendo la gastronomía tradicional
4. El cultivo marino y la revolución del Plant-Based SeaFood
5. El "upcycling" o reciclaje creativo

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MARKETING DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

1. Gastromarketing: un nuevo concepto
2. Experiencia multisensorial
3. Del cliente sensorial al cliente recurrente

## MÓDULO 8. COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMULSIONES

1. A partir de producto crudo, cocinado, licuado o triturado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRUJIENTES

1. Por deshidratación: crujientes de frutos, cremas, purés laminados y secos
2. Por cristalización: caramelos hilados, crujientes de isomalt, tejas y corales

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. GELIFICACIÓN

1. Colas de pescado: panacota de queso
2. Agar-agar: terina de manzana y nueces
3. Gelatina vegetal: canelón de verduritas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESANTES

1. Féculas de patata, arroz
2. Gel Espesa

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. POLVOS Y ARENAS

1. A partir del producto seco y molido
2. Por Absorción de humedad y grasas (Maltosa)

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESPUMAS Y AIRES

1. Sifón

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESFERIFICACIÓN

1. Básica: esfera de melón con lascas de jamón
2. Inversa: esfera de queso y polvo de anchoas
3. Falso caviar: de frutos del bosque

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. SALES TINTADAS

1. A base de frutas trituradas, colorantes y especias
2. A base de licuados

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Teléfonos 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