EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Master en Innovación Gastronómica + 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

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

QS STARS™ RATING SYSTEM
Online Learning

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD
CyberEOP

MASTER

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

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

EDUCA business school

educaopen tech school

Educa.Pro

ceupe European Business School

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

UDAVINCI

Structuralia Engineering eLearning

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 Nº99000000169 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:

educapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos mas...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Master en Innovación Gastronómica + Titulación Universitaria

DURACIÓN
1500 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Innovación Gastronómica 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 Curso de Jefe de Cocina con 8 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

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 XXXXXXXXXXXXXX.

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 Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Núm. Resolución 6049)

Descripción

Este Master en Innovación Gastronómica le ofrece una formación especializada en la materia. En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer los aspectos fundamentales de la innovación gastronómica. El presente Master en Innovación Gastronómica ofrece los conocimientos necesarios para que el alumno se forme en todos los aspectos actuales de la gastronomía.

Objetivos

Los objetivos de este Máster en Innovación Gastronómica son los siguientes: - Describir las ofertas gastronómicas de españolas, internacionales y de otras partes del mundo. - Conocer las elaboraciones gastronómicas de carne, pescado, hortalizas, legumbres y arroces y pasta. - Determinar las materias primas utilizadas en repostería. - Identificar los postres más populares. - Adquirir los conocimientos y habilidades para una correcta presentación y acabado de las elaboraciones culinarias. - Conocer los fundamentos de la tecnología culinaria. - Describir la maquinaria y equipos de cocina. - Especificar los procesos de regeneración, preelaboración y conservación de productos culinarios. - Conocer el concepto de biotecnología de alimentos. - Identificar los procesos de fermentación de los alimentos manipulados en cocina. - Conocer las buenas prácticas ambientales en las industrias alimentarias.

A quién va dirigido

El Master en Innovación Gastronómica está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con los productos culinarios, de la cocina creativa o de la innovación gastronómica.

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Además es interesante para profesionales que deseen seguir formándose en la materia y especializarse en esta labor.

Para qué te prepara

El Master en Innovación Gastronómica le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno alimenticio en relación con varios aspectos importantes como la biotecnología sanitaria, enología, preparación de carnes y pescados etc. Con el objetivo de realizar una innovación gastronómica a la hora de realizar una labor en este ámbito.

Salidas laborales

Con este Máster en Innovación Gastronómica, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como experto en tecnología de los alimentos.

TEMARIO

PARTE 1. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
    1. - Industria farmacéutica
    2. - Industria alimentaria
    3. - Industria medioambiental
    4. - Industria agropecuaria
    5. - Herramientas de diagnóstico
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
    1. - Historia de la Biotecnología de los alimentos
    2. - Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
    3. - Prevención de intoxicaciones alimentarias
2. Conceptos relacionados
    1. - Nuevos alimentos
    2. - Alimentos funcionales
    3. - Alimentos probióticos
    4. - Alimentos prebióticos
    5. - Alimentos transgénicos
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
    1. - Breves nociones de genética
    2. - El ADN
    3. - Herramientas de Ingeniería Genética
2. Ingeniería genética y los alimentos
    1. - Modificación de microrganismos
    2. - Modificación de vegetales
    3. - Modificaciones de animales
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
    1. - Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
    2. - Riesgos de la producción 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
    1. - Microbios como alimento
    2. - Biomoléculas
    3. - Edulcorantes
    4. - ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
    1. - Arroz
    2. - Vino
    3. - Cerveza
    4. - Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
    1. - Pan
    2. - Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
    1. - Quesos
    2. - Yogur
    3. - Kéfir
3. La fermentación de otros productos
    1. - Salsa de soja
    2. - Queso de tofu
    3. - Miso
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?
    1. - ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
    2. - Olor y sabor de los alimentos transgénicos
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
    1. - Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
    2. - Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
3. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos
5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
    1. - ¿Con qué ingredientes cuenta?
    2. - ¿Cuáles son sus utilidades?
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
    1. - Alimentos funcionales en la primera infancia
    2. - Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
    3. - Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
    4. - Alimentos funcionales cardiovasculares
    5. - Alimentos funcionales digestivos
    6. - Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
    7. - Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
3. Tipología de alimentos funcionales
    1. - Alimentos funcionales naturales
    2. - Alimentos funcionales modificados
4. Normativa relacionada con los 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. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
    1. - Componentes del alimento
    2. - Compuestos xenobióticos
    3. - Agentes infecciosos
    4. - Biotoxinas
    5. - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de 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 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
    1. - Principales novedades
    2. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
    1. - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. 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

PARTE 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
2. Estructura organizativa y funcional
3. Aspectos económicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelos de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
4. El personal y sus distintas categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA

1. Concepto
2. Especificidades en la restauración colectiva
3. Cocina central
4. Cocina de ensamblaje

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronomías
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. Grupos de alimentos
2. Diferencia entre alimentación y nutrición
3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
4. Caracterización de los grupos de alimentos
5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Características peculiares
2. Concepto de calidad por parte del cliente
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
4. Técnicas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS

1. El departamento de economato y bodega
2. El ciclo de compra
3. Registros documentales de compras
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
3. Departamentos o unidades que intervienen
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado
6. Recepción y verificación de la entrega
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
8. Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
2. Registros documentales
3. Gestión y control de inventarios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES

1. Definición y clases de costes
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental
3. Control de consumos. Aplicación de métodos
4. Componentes de precio
5. Métodos de fijación de precios

PARTE 3. GASTRONOMÍA

MÓDULO 1: LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida
3. La Dieta mediterránea
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más

representativos de la gastronomía española
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
6. La dieta mediterránea y sus características
7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
8. Restaurantes españoles más reconocidos
9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

MÓDULO 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. 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 6. 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

MÓDULO 3. REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. POSTRES ELEMENTALES (TEMA 5 UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES)

1. Importancia del postre en la comida
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

MÓDULO 4. PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
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 10. 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

PARTE 4. TECNOLOGÍA CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION 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 2. 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 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
2. Tratamientos característicos de las materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. 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 9. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD EN PREELABORACION Y CONSERVACIONES CULINARIAS

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

PARTE 5. COCINA CREATIVA O DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
3. Evolución de los movimientos gastronómicos
4. Pioneros franceses y españoles
5. La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
7. De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocina actual
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
9. Cocina de fusión
10. Cocina Creativa o de Autor
11. Platos españoles más representativos
12. Su repercusión en la industria hostelera
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
14. Influencia de otras cocinas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. Análisis, control y valoración de resultados
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

PARTE 6. COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida
3. La Dieta mediterránea
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo
5. Platos más representativos de la gastronomía española
6. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
7. La dieta mediterránea y sus características
8. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
9. Restaurantes españoles más reconocidos
10. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

PARTE 7. JEFE 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. CULTURA GASTRONÓMICA

1. La cocina europea

2. La cocina americana
3. Las cocinas orientales
4. La cocina africana
5. La cocina moderna

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Clasificación de los alimentos
    1. - Según su composición
    2. - Según su función
    3. - Clasificación de los nutrientes
    4. - Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional
2. Calorías
    1. - Necesidades de energía. Calculo
    2. - Metabolismo basal
3. Valor energético de los alimentos
4. Clasificación de los alimentos
    1. - Alimentos de origen animal
    2. - Alimentos de origen vegetal
    3. - Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

1. Pescados
    1. - Características del pescado
    2. - Clasificación de los pescados
2. Crustáceos
    1. - Crustáceos de cuerpo alargado
    2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Carnes, aves y caza
    1. - Carnes
    2. - Aves
    3. - Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
    4. - Caza
4. Hortalizas y verduras
    1. - Bulbos
    2. - Hoja y flor
    3. - Frutos
    4. - Tallo
    5. - Raíces y tubérculos

5. Setas
    1. - Principales especies de setas
    2. - Especies más apreciadas gastronómicamente
6. Legumbres, pastas y arroz
    1. - Legumbres
    2. - Pastas
    3. - Arroz
7. Los huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS

1. Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla
4. Hervir y cocer al vapor
5. Cocer en caldo corto o court bouillon
6. Brasear

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelos 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 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
    1. - Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
    2. - Medias de prevención y protección. Instalaciones
2. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
    1. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
3. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
    1. - Contaminación cruzada
    2. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
4. Fuentes de contaminación de los alimentos
5. Limpieza y desinfección
6. Calidad higiénico-sanitaria
    1. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
7. Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. GESTIÓN AMBIENTAL

1. Agentes y factores de impacto ambiental
    1. - Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos

2. Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
3. Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
4. Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

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

!Encuéntranos 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!

España

Latino America

Reública Dominicana

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA

INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

By
EDUCA EDTECH
Group