



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios





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

MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios



DURACIÓN
110 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios, regulado en el Real Decreto 1526/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[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 XXXXXXXXXXXXX.

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 (CCE) (Plan: Procedimiento 0005)

Descripción

En el ámbito de la hostelería y el turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el Tratamiento de Géneros Culinarios.

Objetivos

- Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostería y turismo, concretamente en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el Tratamiento de Géneros Culinarios.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativa MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

TEMARIO

MÓDULO 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO.

1. Estocaje.
2. Recepción de mercancías y control de calidad:
 1. - Albaranes y pedidos.
 2. - Identificación de las materias primas.
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
 1. - Camaras frigoríficas de verduras.
 2. - Camara y timbres de pescados.
 3. - Camaras y timbres de productos carnicos.
 4. - Camara de productos lacteos.
 5. - Congeladores.
 6. - Almacenes de productos no perecederos o economato.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS.

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
 1. - Verduras:
2. . Cincelar.
3. . Brunoise.
4. . Juliana.
5. . Mirepoix.
6. . Paisana.
7. . Quartier.
8. . Mencey.
9. . Mondar.
10. . Pelar.
11. . Vivo.
12. . Tornear.
 1. - Pescados:
13. . Filetear.
14. . Desbarbar.
15. . Despellejar.
16. . Desescamar.
17. . Vaciar.
18. . Supremas.
19. . Rodajas.
20. . Medallones.
 1. - Mariscos:

21. . Pelar.
22. . Capar.
23. . Abrir.
24. . Cortar.
 1. - Carnes:
25. . Deshuesado.
26. . Limpieza.
27. . Bridado.
28. . Troceado.
29. . Trinchado.
30. . Mechado.
31. . Racionamiento.
32. Riesgos en la ejecución.
33. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS.

1. Gran maquinaria.
2. Pequeña maquinaria.
3. Útiles asociados:
4. -Menaje:
5. . Tablas de corte.
6. . Ollas.
7. . Recipientes gastronómicos.
8. . Chinos y escurridores.
9. . Cazos, arañas y espumaderas.
 1. - Herramientas de corte:
10. . Peladores.
11. . Mandolinas.
12. . Cuchillos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS.

1. Formas de aprovechamiento:
 1. - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
2. . Espinas para fumet o caldos.
3. . Huesos para jugos o fondos.
4. . Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
5. Presentaciones de alimentos aprovechados:
 1. - Complemento o guarnición de un plato.
 2. - Tapas.
 3. - Aperitivos.
 4. - Buffet.
 5. - Base de otras preparaciones complejas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA.

1. Equipos:
 1. - Hornos.

2. - Salamandras.
3. - Cocinas.
4. - Batidores.
5. - Otros.
2. Instalaciones:
 1. - Local.
 2. - Cámaras.
 3. - Almacenes.
3. Herramientas:
 1. - Cuchillos.
 2. - Petit menage.
4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
5. Medidas de seguridad en la limpieza.
6. Sistemas de limpieza para cada máquina.

UNIDAD FORMATIVA 2. REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Definición.
2. Clases de procesos, técnicas y métodos.
3. Equipos asociados:
 1. - Hornos mixtos.
 2. - Armarios o carros de regeneracion.
 3. - Microondas.
 4. - Cocedores a vapor.
4. Técnicas y métodos adecuados.
5. Operaciones de regeneración.
6. Fases en la regeneración de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Procedimientos de control para correcta manipulacion en crudo de toda clase generos culinarios:
 1. - Aplicaciones.
 2. - Tipos.
2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservacion, envasado o presentacion comercial de toda clase de alimentos:
 1. - Aplicaciones.
 2. - Tipos.
3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneracion de toda clase de alimentos:
 1. - Aplicaciones.
 2. - Tipos.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

1. Definición
2. Operaciones y fases necesarias
3. Sistemas:
 1. - Frescos.
 2. - Refrigerados.
 3. - Pasteurizados.
 4. - Al vacío.
 5. - Congelados.
 6. - Desecados.
 7. - Liofilizados.
 8. - Marinados.
 9. - Ahumados.
 10. - Salazones.
 11. - Escabeches.
4. Equipos asociados:
 1. - Hornos.
 2. - Roner.
 3. - Cámaras.
 4. - Ahumadoras.
 5. - Congeladores.
 6. - Envasadoras.
 7. - Liofilizadoras.
 8. - Abatidores de temperatura.
 9. - Desecadoras.
5. Limpieza de equipos de conservación:
 1. - Envasadores.
 2. - Abatidores de temperatura.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3. Ejecución de controles de calidad:
 1. - Las buenas prácticas de manufactura.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2. Recepción y control de mercancías.
3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
5. Normas higiénico-sanitaria.
6. Limpieza de instalaciones:
 1. - Local.
 2. - Cámaras.
 3. - Timbres.
 4. - Almacenes.
 5. - Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.

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

 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