



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**Universidad
Continental**

Programa en Gastronomía Internacional





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre Euroinnova

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir Euroinnova

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova

ALIANZA EUROINNOVA Y UNIVERSIDAD CONTINENTAL

La **Universidad Continental (UCON)** y **Euroinnova** comparten una visión común en relación con el aprendizaje basado en tecnologías de vanguardia. Ambas instituciones se unen en el propósito de democratizar el acceso a la educación, mediante el empleo de métodos innovadores y flexibles que se adapten a las necesidades de los estudiantes. Buscan ofrecer una formación de alta calidad, aprovechando al máximo las posibilidades que brinda la tecnología, con el objetivo de hacer que la educación sea accesible para un público diverso.

La colaboración entre la UCON y Euroinnova se centra en proporcionar experiencias educativas que no solo sean rigurosas en términos académicos, sino también flexibles y adaptadas a los desafíos del aprendizaje actual.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Programa en Gastronomía Internacional



DURACIÓN
96 horas

**MODALIDAD
ONLINE**

ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Título de Programa en Gastronomía Internacional expedido por Euroinnova International Online Education en colaboración con el Centro de Educación Continua de la Escuela de Posgrado de la Universidad Continental.



Universidad
Continental



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UNIVERSIDAD CONTINENTAL
EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Universidad Continental
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)



Universidad
Continental

La Universidad

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a



NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Gracias a este Programa en Gastronomía Internacional podrás conocer de primera mano los entresijos de la gastronomía y la cocina de forma global, atendiendo a cada una de las áreas gastronómicas más ricas alrededor del mundo. El Programa en Gastronomía Internacional se presenta como una oportunidad única para explorar la diversidad culinaria global y desarrollar habilidades prácticas en el arte de la cocina internacional. A medida que la gastronomía se convierte en un fenómeno cultural y socialmente significativo este programa busca satisfacer la creciente demanda de profesionales de la cocina que posean conocimientos especializados en diversas tradiciones culinarias fomentando además la creatividad y la innovación.

Objetivos

- Explorar la historia y evolución de la gastronomía mundial para comprender sus influencias culturales.
- Identificar y seleccionar ingredientes autóctonos para la preparación de platos representativos de diversas culturas.
- Aplicar técnicas culinarias específicas de cada región para lograr autenticidad en la preparación de recetas internacionales.
- Comprender la ética y sostenibilidad en la gastronomía, integrando prácticas responsables en la cocina global.
- Analizar las tendencias actuales en gastronomía para fomentar la innovación y la adaptación de recetas tradicionales.
- Desarrollar habilidades creativas en la presentación de platos, incorporando elementos artísticos y contemporáneos.

A quién va dirigido

Este Programa en Gastronomía Internacional está diseñado para chefs, estudiantes de cocina, profesionales gastronómicos y entusiastas culinarios que buscan explorar y dominar las complejidades de las cocinas globales. Ideal para aquellos y aquellas que buscan una formación integral en técnicas, ingredientes y cultura gastronómica a nivel internacional.

Para qué te prepara

Este Programa en Gastronomía Internacional te prepara para ser un cocinero/a versátil y culturalmente consciente a través de adquirir las habilidades en técnicas culinarias, selección de ingredientes autóctonos, ética y sostenibilidad, innovación gastronómica y presentación creativa, y además dándote una formación integral para llegar a destacarte en la escena culinaria global, siempre

muy competitiva y exigente.

Salidas laborales

Este Programa en Gastronomía Internacional te abre puertas a diversas salidas laborales, como chef ejecutivo, consultor/a gastronómico, chef especializado en eventos internacionales, gestor/a de cocina en hoteles de lujo, o emprendedor/a culinario, preparándote para destacar en el dinámico ámbito global de la gastronomía para hacer frente al mercado tan competitivo como el actual.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA COCINA INTERNACIONAL

1. Técnicas de cocción fundamentales
2. Ingredientes elementales
3. Innovaciones culinarias a nivel global
4. Prácticas sostenibles en la cocina global

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

1. La dieta mediterránea
2. Técnicas de preparación de platos mediterráneos
3. Elaboraciones culinarias mediterráneas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GASTRONOMÍA ASIÁTICA

1. La dieta asiática
2. Comida china, japonesa, tailandesa y coreana
3. Técnicas de preparación de platos asiáticos
4. Elaboraciones culinarias asiáticas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA

1. Influencias indígenas, europeas y africanas
2. Platos típicos y métodos de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GASTRONOMÍA EUROPEA

1. Cocinas más representativas: francesa, italiana, española, griega
2. Platos clásicos europeos
3. Elaboraciones culinarias europeas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCINA AFRICANA

1. Diversidad culinaria en África
2. Ingredientes y técnicas representativas
3. Elaboraciones culinarias africanas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS FUNDAMENTALES DE LA REPOSTERÍA INTERNACIONAL

1. Métodos de horneado en diferentes culturas
2. Decoración y presentación de postres

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INGREDIENTES EN LA REPOSTERÍA INTERNACIONAL

1. Ingredientes regionales y métodos de adquisición y conservación
2. Técnicas de selección y preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD EN LA REPOSTERÍA INTERNACIONAL

1. Tendencias actuales en repostería
2. Experimentación con sabores y presentaciones creativas

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group