



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Diplomado en Cocina Creativa





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 UCNE

Euroinnova International Online Education colabora estrechamente con la **UCNE** con el objetivo de aunar metodologías de enseñanza para mejorar el proceso de aprendizaje del alumnado. Gracias al intercambio académico, a la cooperación y a la investigación conjunta con esta universidad de prestigio, se está logrando ofrecer una formación internacional y diferenciadora.

La suma de saberes de ambas escuelas hace que el proceso educativo se enriquezca y ofrezca al alumnado una oferta variada, plural y de alta calidad. Los programas ofrecidos por UCNE, en colaboración con Euroinnova, son maestrías reconocidas por el Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCyT).

La Formación aborda materias desde **un enfoque técnico y práctico**, buscando contribuir al desarrollo de las capacidades y actitudes necesarias para el desempeño profesional competente.



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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Diplomado en Cocina Creativa



DURACIÓN
130 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Título de Diplomado en Cocina Creativa expedido por la Universidad Católica Nordestana en colaboración con Euroinnova International Online Education

Descripción

Gracias a este en Diplomado en Cocina Creativa podrás conocer las técnicas más innovadoras en la elaboración y producción de platos gastronómicos, dentro del área profesional de restauración. Cuando se haya finalizado, el alumno tendrá conocimientos necesarios para conocer a fondo la cocina creativa y de autor. Sin olvidar, que, gracias al estudio de casos de éxito, y también de errores muy habituales, el alumno conocerá qué debe y qué no debe hacer. Por último, el alumno tendrá la posibilidad de estudiar el negocio que lleva, o para el que trabaja, de manera que pueda aplicar cambios o, al menos proponerlos, en vistas a ofrecer mejorar, y llegar y fidelizar más clientes que es lo que realmente es importante.

Objetivos

- Supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.
- Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda.
- Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores,

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

texturas, forma de presentación y decoración.

Para qué te prepara

Este Diplomado en Cocina Creativa puede ir dirigido a propietarios de negocios gastronómicos que desean tomar las riendas de la dirección y producción en cocina dentro del área profesional de restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados para conocer detalladamente la cocina creativa y de autor.

A quién va dirigido

Con este Diplomado en Cocina Creativa tendrás la posibilidad de aprender las técnicas más innovadoras de la cocina internacional descubriendo las ultimas tendencias dentro del mundo de la gastronomía, la innovación y profundizando en aspectos culinarios. Se aprenderán técnicas que le permitirán convertir platos tradicionales en innovadores que sorprenderán a sus clientes y le dará una nueva imagen a sus platos.

Salidas laborales

Las salidas profesionales de este Diplomado en Cocina Creativa son las de cualquier puesto dentro de una cocina particular e industrial, que esté interesada en la innovación. Se puede decir que todas las posiciones relacionadas con el planeta gastronómico. Desarrolla tu carrera profesional y adquiere una formación avanzada y amplía las fronteras de este sector.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

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 mas representativos:
3. Generos y productos:
4. Maquinarias e instrumentos
5. Fases de los procesos
6. Cocciones novedosas
7. El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:

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

1. Fuentes de informacion y bibliografia 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. Tecnicas 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
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
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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

!Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group