



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Experto en Procesos de Elaboración Culinaria**





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 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**  
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

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**.

## 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



## Descripción

---

Si quiere dedicarse profesionalmente a la cocina y quiere conocer los aspectos necesarios para realizar procesos de elaboración culinaria este es su momento, con el Curso de Experto en Procesos de Elaboración Culinaria podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta labor de la mejor forma posible. El ámbito de la cocina requiere de una serie de técnicas, tanto en la forma de trabajar como en las herramientas que se utilizan, por ello es importante conocer a fondo este entorno para poder realizar esta función de manera experta. Realizando este Curso de Experto en Procesos de Elaboración Culinaria conocerá las fases de los procesos culinarios y las diferentes técnicas de aplicación y control en este entorno.

## Objetivos

---

- Conocer los diferentes ámbitos de la producción culinaria.
- Organizar los procesos de elaboración culinaria.
- Clasificar los métodos y técnicas de cocción.
- Conocer los tipos de salsas tanto frías como calientes.
- Valorar los costes de la etapa de producción.

## A quién va dirigido

---

El Curso de Experto en Procesos de Elaboración Culinaria está dirigido a aquellos expertos del sector de la hostelería que deseen seguir formándose, así como a cualquier persona interesada en dedicarse profesionalmente a este entorno que quiera adquirir conocimientos sobre los procesos de elaboración culinaria.

## Para qué te prepara

---

Este Curso de Experto en Procesos de Elaboración Culinaria le prepara para conocer a fondo el ámbito de la hostelería, en relación con los procesos de elaboración culinaria, prestando atención a los factores esenciales de este entorno y adquiriendo las técnicas oportunas para ser un profesional en la materia.

## Salidas laborales

---

Hostelería / Turismo / Restauración / Experto en cocina / Experto en procesos de elaboración culinaria.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÁMBITOS DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Tipos y características de empresas vinculadas con la producción culinaria.
  1. - Restaurantes.
  2. - Empresas de catering.
  3. - Cocinas centrales de colectividad.
  4. - Cocinas centrales de producción de alimentos de cuarta y quinta gama.
2. Terminología utilizada en la producción culinaria.
3. Actividades de aplicación.
  1. - Actividad grupal de aula.
  2. - Actividad individual escrita.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA.

1. Introducción al proceso de producción.
2. La marcha delante de la producción culinaria.
  1. - Áreas de trabajo.
  2. - Sistemas de producción.
  3. - Diagrama de flujo de la producción (fases).
3. Documentación de producción (descripción y modelos).
  1. - Modelo orden de servicio.
  2. - Modelo hoja de pedido.
  3. - Modelo ficha de proveedor.
  4. - Modelo ficha de registro de nº de lote y fecha de caducidad.
  5. - Modelo ficha de registro de temperaturas (T).
  6. - Modelo orden de trabajo departamental.
  7. - Modelo ficha técnica de producción.
  8. - Modelo ficha de control de la calidad en la producción.
  9. - Modelo orden de recogida y fin de la producción.
4. Actividades de aplicación.
  1. - Actividades grupales de aula.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCCIÓN.

1. Definición de cocción.
2. Medios para transferir calor.
3. Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
4. Clasificación de los métodos y técnicas de cocción.
  1. - Cocción por concentración.
  2. - Cocción por expansión.
  3. - Cocción mixta.
5. Nuevas tecnologías aplicadas a las cocciones.
  1. - Funciones de los hornos de convención.
  2. - Cocción en Roner.
  3. - Cocción en Gastrovac.

6. Temperaturas de cocción.
  1. - Según técnicas de cocción.
  2. - Aplicadas a carnes.
  3. - Aplicadas a pescados y mariscos.
  4. - Aplicadas a verduras.
7. Actividades de aplicación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS.

1. Definición de elementos de ligazón.
2. Clasificación, procedimientos y aplicación de elementos de ligazón.
3. Actividades de aplicación de las ligazones.
4. Definición de fondos.
5. Clasificaciones, procedimientos y aplicación de fondos.
  1. - Fondos blancos.
  2. - Fondos oscuros.
  3. - Jugos procedentes de desglasados (jugo de asado).
  4. - Glazas, jugos concentrados o extractos.
6. Actividades de fondos.
7. Definición de salsas frías y calientes.
8. Clasificación de salsas frías y calientes.
9. Procedimientos y aplicación de salsas frías.
  1. - Salsas frías emulsionadas estables.
  2. - Salsas frías emulsionadas inestables.
10. Procedimientos y aplicación de salsas calientes.
  1. - Salsas calientes oscuras.
  2. - Salsas calientes blancas y rubias.
  3. - Pequeñas salsas básicas o salsas emulsionadas semi-coaguladas calientes.
  4. - Salsas fuera de clasificación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. REALIZACIÓN Y CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS TIPO.

1. Modelos de ficha de producción y control aplicados a aperitivos, pinchos y tapas.
2. Modelos de ficha de producción y control aplicados a elaboraciones de cuarto frío.
3. Modelos de ficha de producción y control aplicados a entrantes calientes.
4. Modelos de ficha de producción y control aplicados a pescados y mariscos.
5. Modelo de ficha de producción y control aplicados a carnes.
6. Actividades de aplicación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE COSTES Y RENDIMIENTO EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.

1. Costes que intervienen en la producción: definición, clasificación y estructura.
2. Escandallo: concepto, cuestiones, directrices para su desarrollo y ejemplos.
  1. - Cuestiones sobre los escandallos.
  2. - Fundamentos del escandallo.
  3. - Directrices para el desarrollo de los escandallos.
  4. - Ejemplos de fichas de escandallos.
3. Determinación de precios de venta.
4. Menú Engineering.

5. Actividades de aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DESCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE GUARNICIONES.

1. Concepto y definición de guarnición.
2. Clasificación de la guarniciones.
  1. - Guarniciones frías.
  2. - Guarniciones simples.
  3. - Guarniciones con nombre propio.
  4. - Guarniciones de última tendencia.
3. Actividades de aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMAS BÁSICAS EN LA DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS.

1. Filosofía sobre creación, diseño y decoración de platos.
2. Proceso creativo, diseño y decoración de platos.
3. Procesos creativos de platos.
  1. - ¿Existen normas en la creación de platos?
  2. - ¿Dónde está la sorpresa?
  3. - importancia de la retórica del plato: "nomenclatura".
  4. - ¿Qué papel juegan los sentidos?
4. La presentación estética de los platos.
  1. - ¿sencillez o complicación?
  2. - Algunas pautas a considerar a la hora de crear, emplear y decorar un plato.
  3. - Tablas de elementos auxiliares de decoración.
5. Como proceder a la hora de elaborar un aceite aromático.
  1. - Por infusión.
  2. - Por maceración.
6. Como proceder a la hora de elaborar chips de verduras o frutas.
  1. - Método de elaboración en fritura.
  2. - Método de elaboración caramelizado.
  3. - Método de elaboración cristalizado.
7. Como proceder a la hora de elaborar tejas y crujientes.
  1. - Clasificación y procedimientos de los crujientes en cocina y pastelería.
  2. - Clasificación y procedimiento de las tejas en cocina y pastelería.
  3. - Conservación de los crujientes y tejas.
8. Como proceder a la hora de elaborar caramelos y reducciones.
9. Como proceder a la hora de elaborar polvos aromáticos.
10. Actividades de aplicación.
  1. - Actividad grupal en el taller.
  2. - Actividad individual escrita.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL SERVICIO EN COCINA.

1. "Mise en place" de un servicio.
2. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
3. Descripción y tipos de servicios.
  1. - Servicios de comida rápida.
  2. - Servicios de restaurante a la carta.

3. - Servicios de colectividades.
4. - Servicios de catering.
4. Documentación de un servicio y post-servicio.
5. Protocolo de actuación de sugerencias, quejas y reclamaciones.
6. Actividades de aplicación.

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Procesos de elaboración culinaria Mayor Rivas, Gustavo. Mayor Rivas, David. Navarro Romás, Víctor José. Publicado por Editorial Síntesis

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL 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!

¡Encuétranos 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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