EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Universidad Politécnica de Ingeniería

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

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

ALIANZA EUROINNOVA Y UNIVERSIDAD UPI

Gracias a la colaboración entre **Euroinnova y la Universidad Politécnica de Ingeniería** de Honduras se pretende ofrecer una formación de calidad al alumnado, apostando por la profesionalización, siempre con una visión innovadora y sirviéndose de la tecnología.

De esta forma, Euroinnova refuerza su presencia en el mercado latinoamericano, ampliando su catálogo de programas formativos online. Por tanto, ambas instituciones buscan revolucionar el sector educativo, manteniendo en todo momento altos criterios de enseñanza teórico-práctico y brindando programas únicos e innovadores.

Ver en la web

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 WORLD UNIVERSITY RANKINGS

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

oposiciones docentes

educaopen

enalde Alta Dirección Empresarial

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

INNOVA SCHOOL OF MANAGEMENT

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

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.**

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:

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

Diplomado en Cocina Creativa

DURACIÓN
90 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Título de Diplomado en Cocina Creativa expedido por Euroinnova International Online Education en colaboración con la Universidad Politécnica de Ingeniería.

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE INGENIERIA UPI
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 XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Universidad Politécnica de Ingeniería UPI
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)

La Universidad | NOMBRE ALUMNO/A Firma del Alumno/a | NOMBRE DE AREA MANAGER La Dirección Académica

Descripción

El panorama gastronómico contemporáneo demanda una cocina que sorprenda y deleite, no solo por su sabor, sino por su originalidad. En este contexto, el Diplomado en Cocina Creativa proporciona la

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

base para entender la cocina de autor y las elaboraciones que definen su vanguardia. Se abordarán métodos para reinventar platos clásicos mediante técnicas y procedimientos vanguardistas, siempre con un enfoque en la valoración y apreciación de resultados. Las presentaciones de los platos y el refinamiento de acabados culinarios completan la formación, brindando al estudiante un panorama de cómo evaluar la satisfacción de los comensales. Elegirnos es optar por una educación que entiende la evolución culinaria como un constante desafío creativo, esencial para cualquier apasionado de la cocina que desee mantenerse al día y ofrecer experiencias memorables en su entorno profesional.

Objetivos

- Familiarizar con cocina de autor.
- Fomentar la creatividad culinaria.
- Mejorar técnicas de emplatado.
- Asimilar métodos de evaluación.
- Practicar la experimentación.
- Innovar en presentaciones.
- Refinar acabados en platos.

Para qué te prepara

El Diplomado en Cocina Creativa está diseñado para cocineros, emprendedores gastronómicos y entusiastas del arte culinario que buscan innovar en sus creaciones. Explora técnicas contemporáneas, métodos de presentación y la importancia de la satisfacción del consumidor. Ideal para quienes aspiran a enriquecer sus habilidades y ofrecer una experiencia gastronómica distintiva, sin necesidad de tener una formación previa avanzada en el sector.

A quién va dirigido

El Diplomado en Cocina Creativa UCNE está diseñado para inspirar tu talento gastronómico, introduciéndote en la cocina de autor y las prácticas más vanguardistas. A través de sus unidades didácticas, te prepara para crear elaboraciones culinarias significativas, fomentar tu capacidad de experimentar y evaluar resultados obtenidos. Aprenderás a modificar técnicas y procedimientos, presentar platos con un toque personal, y valorar la satisfacción del consumidor con métodos precisos. Serás capaz de poner un sello distintivo en cada creación y de llevar tus habilidades culinarias al siguiente nivel.

Salidas laborales

Con el Diplomado en Cocina Creativa, explora oportunidades laborales como chef de innovación, asesor culinario o jefe de R&D en establecimientos gastronómicos. Aplique técnicas vanguardistas y desarrolle platos autorales, evalúe resultados y presente creaciones que deleiten y satisfagan a clientes exigentes. Profundiza en la modificación de técnicas tradicionales y destaca en el arte de finalizar platos con un toque único y moderno.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminologia culinaria caracteristica de la cocina creativa y de autor:
2. Esquemas de elaboracion 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

¿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