



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Recetas de Tapas





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



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

Especialista en Recetas de Tapas



DURACIÓN
150 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Sevilla, por lo que se garantiza la calidad de la formación y la acreditación de la Universidad de Sevilla. La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Sevilla, por lo que se garantiza la calidad de la formación y la acreditación de la Universidad de Sevilla. La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Sevilla, por lo que se garantiza la calidad de la formación y la acreditación de la Universidad de Sevilla.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Con el presente curso de Especialista en Recetas de Tapas recibirá una formación especializada que le permitirá elaborar tapas de manera muy sencilla. En España es la competencia existente entre bares que ofrecen tapas es muy elevada, por eso es importante destacar en el sector de la gastronomía para garantizar que se ofrece el mejor producto. Es por esto, que con la presente formación aprenderá multitud de recetas de tapas que le hará crecer como profesional, desde recetas de tapas españolas, tapas frías hasta recetas de tapas originales, así como recetas de tapas de diseño, y algunas otras recetas de tapas originales para bares.

Objetivos

Tras realizar el Curso de Tapas el alumno habrá alcanzado los siguientes objetivos: Formarse en la higiene alimentaria en la elaboración de tapas. Aprender a clasificar los géneros de alimentos. Conocer los aspectos generales de las tapas, las variedades y elaboraciones. Aprender un abanico de recetas de tapas.

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todos aquellos profesionales del mundo de la hostelería y la restauración, que quieran ampliar sus conocimientos y marcar la diferencia en el mundo de las "tapas y cañas" cada vez más disputado.

Para qué te prepara

El presente curso de Especialista en Recetas de Tapas le proporcionará una formación única en el sector, aprenderá a realizar recetas fáciles y variadas que le permitirán marcar la diferencia en un sector cada vez más disputado.

Salidas laborales

Tras finalizar el presente curso, habrás adquirido las competencias profesionales para poder desarrollar tu actividad profesional por cuenta ajena o por cuenta propia como: chef, cocinero, ayudante de cocina, trabajador en un catering o bufet, chef especializado en tapas, cocina de diseño, etc.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN ELABORACIÓN DE TAPAS

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable
 2. - Alteración y contaminación de los alimentos
2. Tipos de alimentos según el nivel de peligrosidad en su manipulación
 1. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
5. Limpieza y desinfección
 1. - Disposiciones para la limpieza
6. Material en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de las materias primas
2. Clasificación gastronómica
3. Caracterización nutricional de las materias primas
4. Clasificación comercial: formas de comercialización
5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE TAPAS

1. Sistemas y métodos de conservación
 1. - Instalaciones
 2. - Temperaturas
 3. - Envases adecuados
 4. - Envases de vidrio
2. La congelación
 1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 2. - La correcta descongelación
3. Otros tipos de conservación
 1. - Ventajas de la conservación al vacío
 2. - Otras
 3. - La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LAS TAPAS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

1. Definición y tipos de tapas
2. Diferencia con los canapés y los pinchos
3. Variedades de tapas
4. Elaboración de tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER TAPAS: RECETAS DE TAPAS

1. Tapas españolas
2. Tapas frías
3. Recetas de tapas originales para bares
4. Recetas de tapas de diseño

[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