



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



UNIVERSIDAD
NEBRIFA

Curso de Jefe de Cocina (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)





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 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

ALIANZA EUROINNOVA Y UNIVERSIDAD DE NEBRIJA

Euroinnova International Online Education y la Universidad de Nebrija consolidan de forma exitosa una colaboración estratégica. De esta manera, la colaboración entre Euroinnova y la Universidad de Nebrija impulsa un enfoque colaborativo, innovador y accesible para el aprendizaje, adaptado a las necesidades individuales de los estudiantes.

Las dos instituciones priorizan una formación práctica y flexible, adaptada a las demandas del mundo laboral actual, y que promueva el desarrollo personal y profesional de cada estudiante. El propósito es asimilar nuevos conocimientos de manera dinámica y didáctica, lo que facilita su retención y contribuye a adquirir las habilidades necesarias para adaptarse a una sociedad en constante y rápida transformación.

Euroinnova y la Universidad de Nebrija se han fijado como objetivo principal la democratización de la educación, buscando llevarla incluso a las áreas más alejadas y aprovechando las últimas innovaciones tecnológicas. Además, cuentan con un equipo de docentes altamente especializados y plataformas de aprendizaje que incorporan tecnología educativa de vanguardia, asegurando así un seguimiento tutorizado a lo largo de todo el proceso educativo.



[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.



[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

Curso de Jefe de Cocina (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Titulación Universitaria en JEFE DE COCINA con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Ese Curso Homologado de Jefe de Cocina le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Jefe de Cocina siendo un CURSO HOMOLOGADO Y BAREMABLE PARA OPOSICIONES. El Jefe de Cocina se considera como un cargo de gran importancia en un establecimiento de restauración, ya que tiene como funciones principales la de controlar al personal, así como proceder a la planificación de los menús, entre otras muchas funciones. Este profesional ha de tener gran cantidad de conocimientos en relación con la hostelería, las tipologías de servicios, cultura gastronómica, así como de dietética y nutrición, materias primas... Imprescindible resulta también para el Jefe de Cocina tener conocimientos al respecto de la planificación y organización del trabajo en el departamento de cocina, así como los aspectos fundamentales en relación a la seguridad, higiene, calidad y gestión medioambiental en el establecimiento. Con la realización de este curso el alumnado podrá obtener todos los conocimientos y habilidades necesarias para llevar a cabo las funciones propias de un Jefe de Cocina.

Objetivos

- Los objetivos marcados a conseguir a través de este Curso de Jefe de Cocina son los siguientes:
- Conocer la situación actual de la hostelería, así como las tendencias con mayor relevancia.
- Adquirir conocimientos relacionados con los diferentes tipos de servicio que se pueden presentar en un establecimiento de restauración.
- Identificar las diferentes culturas gastronómicas, tanto a nivel nacional como internacional.
- Indagar al respecto de las características fundamentales de la dietética y la nutrición, así como proceder a la identificación de las materias primas más utilizadas en el departamento de cocina.
- Aportar los conocimientos necesarios para planificar y organizar correctamente el trabajo en el departamento de cocina.
- Aplicar una adecuada gestión de la calidad, de la higiene y la seguridad, con el fin de ofrecer unos productos y servicios de gran calidad.

Para qué te prepara

Este CURSO ONLINE HOMOLOGADO de Jefe de Cocina está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en Jefe de Cocina adquiriendo una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA. El presente curso está destinados a todas aquellas personas que, ya sea por motivos profesionales como personales, estén interesadas en adquirir conocimientos propios del Jefe de Cocina.

A quién va dirigido

Este CURSO ONLINE HOMOLOGADO de Jefe de Cocina le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Jefe de Cocina siendo un CURSO UNIVERSITARIO por lo que está HOMOLOGADO para OPOSICIONES. El presente curso aportará los conocimientos necesarios al alumnado para desarrollar correctamente las funciones de Jefe de cocina, como son el adecuado control del personal o la planificación de

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

los menús, teniendo en cuenta en todo caso la importancia del equilibrio dietético y proceder a la realización de todas las tareas propias de este profesional con higiene, seguridad y calidad.

Salidas laborales

Una vez finalizada la formación en el presente curso, habrás obtenido los conocimientos y habilidades necesarias para ejercer profesionalmente como Jefe de Cocina en cualquier empresa del sector de la Hostelería y Turismo.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

1. El turismo y su influencia en la hostelería
 1. - Los productos turísticos
 2. - El alojamiento
2. La restauración colectiva en la actualidad
 1. - Tipos de restauración colectiva
 2. - La oferta gastronómica
3. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

1. Servicio de menú
2. Servicio de buffet
3. Servicio de cóctel
4. Servicio de catering
5. Servicio de bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTURA GASTRONÓMICA

1. La cocina europea
2. La cocina americana
3. Las cocinas orientales
4. La cocina africana
5. La cocina moderna

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Clasificación de los alimentos
 1. - Según su composición
 2. - Según su función
 3. - Clasificación de los nutrientes
 4. - Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional
2. Calorías
 1. - Necesidades de energía. Calculo
 2. - Metabolismo basal
3. Valor energético de los alimentos
4. Clasificación de los alimentos
 1. - Alimentos de origen animal
 2. - Alimentos de origen vegetal
 3. - Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA

1. Maquinaria utilizada en la cocina

1. - Generadores de calor
2. - Generadores de frío
3. - Maquinaria auxiliar
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

1. Pescados
 1. - Características del pescado
 2. - Clasificación de los pescados
2. Crustáceos
 1. - Crustáceos de cuerpo alargado
 2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Carnes, aves y caza
 1. - Carnes
 2. - Aves
 3. - Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
 4. - Caza
4. Hortalizas y verduras
 1. - Bulbos
 2. - Hoja y flor
 3. - Frutos
 4. - Tallo
 5. - Raíces y tubérculos
5. Setas
 1. - Principales especies de setas
 2. - Especies más apreciadas gastronómicamente
6. Legumbres, pastas y arroz
 1. - Legumbres
 2. - Pastas
 3. - Arroz
7. Los huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS

1. Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla
4. Hervir y cocer al vapor
5. Cocer en caldo corto o court bouillon
6. Brasear

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelos de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva

4. El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
 1. - Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
 2. - Medias de prevención y protección. Instalaciones
2. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
3. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
 1. - Contaminación cruzada
 2. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
4. Fuentes de contaminación de los alimentos
5. Limpieza y desinfección
6. Calidad higiénico-sanitaria
 1. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
7. Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. GESTIÓN AMBIENTAL

1. Agentes y factores de impacto ambiental
 1. - Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
2. Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
3. Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
4. Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

¿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

 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