



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso Técnico en Cocina Tradicional: La Cocina de la Abuela





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 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

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 Técnico en Cocina Tradicional: La Cocina de la Abuela



DURACIÓN
180 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
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/XXXXXXXX-XXXXXX

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 de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se imparte en una única instancia y a través de un sistema de gestión de la formación que garantiza la calidad de la formación. La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se imparte en una única instancia y a través de un sistema de gestión de la formación que garantiza la calidad de la formación. La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se imparte en una única instancia y a través de un sistema de gestión de la formación que garantiza la calidad de la formación.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso de Cocina Tradicional ofrece una formación en la cocina tradicional, o coloquialmente hablando la cocina de la abuela, con el que se adquirirán nociones sobre la nutrición y las características de los alimentos, pudiendo sorprender a tus invitados con platos exquisitos presentados de manera inmejorable.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Cocina Tradicional son los siguientes: Adquirir nociones sobre la nutrición y las características de los alimentos. Elaborar platos de diferentes estilos y aprender a realizar diversas presentaciones. Identificar los diferentes tipos de alimentos según su función en el organismo. Diferenciar los conceptos de género Perecedero y No Perecedero. Conocer los principios generales de los diferentes métodos de conservación de los alimentos, así como su clasificación y diferencias. Identificar los diferentes tipos de salsas más empleados a la hora de elaborar tapas, pinchos y canapés.

A quién va dirigido

Este curso online está dirigido a empresarios de hostelería, cocineros, ayudantes de cocina, alumnos de hostelería y aficionados a la cocina que deseen incorporar la cocina tradicional.

Para qué te prepara

Esta acción formativa te prepara para adquirir nociones sobre la nutrición y las características de los alimentos, pudiendo sorprender a tus invitados con platos exquisitos presentados de manera inmejorable.

Salidas laborales

Los conocimientos de este Curso de Cocina Tradicional son aplicables, profesionalmente, en las áreas de hostelería, turismo. Así, podrás desarrollar tu perfil laboral en la cocina de restaurantes y comedores.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LAS COCINA TRADICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina
 1. - Definición
 2. - Clasificación
 3. - Importancia de los fondos en la cocina
2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
 1. - Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
 2. - Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas
 3. - Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
 1. - Duxelles (Francia)
 2. - Tomate concassés (Francia)
 3. - Roux
 4. - Mirepoix (Francia)
 5. - Distintos aparejos
 6. - Borduras
 7. - Salsas para carnes y aves
 8. - Mantequillas compuestas
 9. - Farsas
 10. - Coulís
 11. - Purés
 12. - Cremas
4. Fondos y bases industriales
5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
7. Salsas
8. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
9. Algas marinas y su utilización
 1. - Algas verdes

2. - Algas rojas
3. - Algas marrones o pardas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
 1. - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
 2. - Freír en aceite
 3. - Saltear en aceite y en mantequilla
 4. - Hervir y cocer al vapor
 5. - Brasear
 6. - Cocer en caldo corto o court bouillon
 7. - En papillote
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos
3. Aplicación de las distintas de cocinado a cada especie
 1. - Pescados
 2. - Crustáceos
 3. - Moluscos
4. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas
5. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de legumbres secas
 1. - Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
 2. - Importancia del agua en la cocción de las legumbres
 3. - Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre
 4. - Ventajas e inconvenientes de la olla a presión
6. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato
 1. - Cocción de pasta
 2. - Punto de cocción
 3. - Duración en función del tipo de pasta y formato
7. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción
 1. - Cocción de arroz. Distintos procedimientos
 2. - Punto de cocción
 3. - Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
 1. - Platos calientes elaborados con pescados
 2. - Platos calientes y fríos elaborados con crustáceos
 3. - Platos calientes y fríos elaborados con moluscos
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento
 1. - Platos y guarniciones calientes que se elaboran con hortalizas
 2. - Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas
 3. - Salsas más indicadas para su acompañamiento
2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
 1. - Platos elementales de pasta más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
 2. - Platos elementales de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
4. Platos elementales con huevo
5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
 1. - Definición de pasta
 2. - Distintas clasificaciones
 3. - Formatos más comunes
 4. - Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
2. Arroz: definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada
 1. - Definición
 2. - Clasificación en función del tamaño del grano
 3. - Categorías comerciales
 4. - Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HUEVOS

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización
 1. - Definición
 2. - Composición
 3. - Clasificación
 4. - Distintas formas para saber si está más o menos fresco
 5. - Utilización
 6. - Formas básicas de preparación
 7. - Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos
 8. - Utilización de la clara y de la yema
 9. - Ovoproductos y su utilización
2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS

1. Regeneración: Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
 1. - Fases de los procesos
 2. - Riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
 1. - Al baño María
 2. - Al vacío
 3. - Vapor
 4. - Convección
6. El sistema cook-chill y su fundamento
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
 1. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
 2. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
 3. - Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
2. Montaje y presentación en fuente y en plato
3. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido
 1. - Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida
 2. - El color del plato en función de su contenido
4. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos
5. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves y caza
 1. - Técnica del trinchado
6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura
7. Adornos y acompañamientos más representativos de platos de hortalizas, legumbres secas, etc.
8. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
 1. - Las guarniciones
 2. - Desespinado

¿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