



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación expedida por Euroinnova International Online Education  
y Universidad Latinoamericana

## Curso en Cocina Creativa

## ALIANZA EUROINNOVA Y GRUPO LOTTUS

Gracias a la **colaboración entre Euroinnova y el Grupo Lottus Education**, se pretende ofrecer una formación de calidad al alumnado, que responda a las demandas del mercado laboral a nivel global.

De esta forma, Euroinnova refuerza su presencia en el mercado mexicano, ampliando su catálogo de programas formativos online, gracias a la colaboración con uno de los grupos del sector educativo más importantes del país Latinoamericano, que cuenta con **+80k alumnos presenciales**.

Una alianza que apuesta por la **democratización de la educación**, con el fin de revolucionar el mundo de la formación online y ofrecer a nuestros alumnos y alumnas programas de calidad para que tengan la oportunidad de acceder a un futuro prometedor.



## EUROINNOVA Y ULA



**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad 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 **escuela de formación 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.

La **ULA** fue inaugurada en la Ciudad de México el 4 febrero de 1976. La Universidad Latinoamericana (ULA) ofrece diversos programas académicos, niveles y modalidades educativas, principalmente de forma: escolarizada, semipresencial y en línea.

Tecnología e innovación son las mejores aliadas de ULA. Estos planes están apoyados por múltiples **plataformas tecnológicas**, cubriendo así las necesidades de formación académica que demanda el mercado, desde nivel medio superior hasta posgrado.

## VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

**1**

### Accesibilidad

Somos cercanos y comprensivos, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**2**

### Honestidad

Somos claros y transparentes, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**3**

### Practicidad

Formación práctica que suponga un aprendizaje significativo. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**4**

### Empatía

Somos inspiracionales y trabajamos para entender al alumno y brindarle así un servicio pensado por y para él.

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas más de **300.000 alumnos** provenientes de los cinco continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.



## Curso en Cocina Creativa



**DURACIÓN**  
100 horas



**MODALIDAD**  
Online



**ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO**

## TITULACIÓN

Titulación de Curso en Cocina Creativa con 100 horas expedida por Universidad Latinoamericana ULA en conjunto con Euroinnova International Online Education



## DESCRIPCIÓN

Gracias a este en Curso en Cocina Creativa podrás conocer las técnicas más innovadoras en la elaboración y producción de platos gastronómicos, dentro del área profesional de restauración para aprender, complementar o ampliar conocimientos sobre cocina. Con el estudio de este curso podrás obtener los conocimientos necesarios para conocer a fondo la cocina creativa y de autor, además, tendrás las nociones correctas sobre qué se debe y qué no se debe hacer en restauración. Por último, tendrás la posibilidad de estudiar el cómo llevar a cabo un negocio de restauración de manera que puedas aplicar cambios o, al menos proponerlos, en vistas a ofrecer mejorar, y llegar y fidelizar más clientes que es lo que realmente es importante.

## OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos sólidos de las técnicas básicas de corte, cocción, mezcla y presentación de alimentos.
- Fomentar la creatividad y la experimentación en la cocina mediante la introducción a ingredientes poco convencionales.
- Reconocer la importancia de utilizar ingredientes de temporada y sostenibles.
- Entender cómo seleccionar y combinar vinos, cervezas u otras bebidas con los platos creativos.
- Desarrollar habilidades para identificar y solucionar problemas que puedan surgir durante la preparación de platos.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Curso en Cocina Creativa está dirigido a entusiastas de la gastronomía, estudiantes de cocina, chefs en formación y profesionales del sector de la restauración que deseen expandir sus conocimientos y habilidades culinarias. También es ideal para amantes de la cocina que buscan explorar su creatividad en la preparación de platos innovadores y únicos.

## PARA QUÉ TE PREPARA

El Curso en Cocina Creativa te prepara para convertirte en un chef versátil y visionario a través de la adquisición de conocimientos sobre diversas técnicas de cocina, aprenderás técnicas avanzadas, experimentación con ingredientes, presentación de platos y maridaje. Te equipará para crear y servir platos únicos, destacar en la gastronomía y sobresalir en la industria culinaria en constante evolución.

## SALIDAS LABORALES

Las salidas laborales del Curso en Cocina Creativa son las de chef ejecutivo en restaurantes de alta cocina, abrir tu propio restaurante o food truck, trabajar como chef personal o consultor gastronómico, escribir libros de cocina, enseñar en escuelas culinarias o incursionar en la industria de la alimentación y la restauración como innovador de menús.

## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos  
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la  
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200

innovapay

## 6 RAZONES PARA CONFIAR EN EUROINNOVA

### 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

#### Las cifras nos avalan

**4,7 ★★★★★**  
2.625 opiniones

 **4,7 ★★★★★**  
12.842 opiniones

 **8.582**  
suscriptores

 **5.856**  
suscriptores

### 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



#### EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

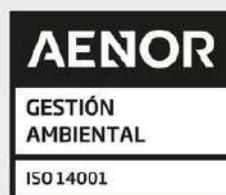


#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

## 4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 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.



## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

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

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
3. Géneros y productos:
4. Maquinarias e instrumentos
5. Fases de los procesos
6. Cocciones novedosas
7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de información y bibliografía 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. Técnicas 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

QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER  
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER  
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER  
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER

**Quien quieras ser**

