



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



FORMACIÓN ONLINE

Titulación expedida por Euroinnova International Online Education
y Universidad Latinoamericana

Curso de Técnicas Culinarias

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 on-line** 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 de Técnicas Culinarias



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
Online



ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO

TITULACIÓN

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



DESCRIPCIÓN

Gracias a este Curso de Técnicas Culinarias aprenderás a realizar una gran variedad de recetas utilizando varias técnicas y obteniendo conocimientos de como elaborar cada uno de los platos para cada tipo de alimentos. Aprender técnicas culinarias es fundamental para cualquier entusiasta de la cocina, con este curso obtendrás las habilidades necesarias para convertirte en un chef casero o profesional competente. Este curso aborda temas fundamentales de seguridad alimentaria, higiene y manejo de utensilios, garantizando que puedas cocinar de manera segura y saludable. Con una creciente conciencia sobre la importancia de una dieta equilibrada, este curso proporciona las herramientas para preparar comidas nutritivas y deliciosas en casa.

OBJETIVOS

- Identificar utensilios y su uso.
- Practicar cortes y técnicas básicas.
- Aplicar métodos de cocción variados.
- Dominar la preparación de salsas y fondos.
- Realizar menús equilibrados.
- Conocer la cocina internacional.
- Evaluar y mejorar habilidades culinarias.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Técnicas Culinarias está dirigido a amantes de la cocina de todas las edades y niveles de experiencia tanto para principiantes que desean aprender desde cero, así como para cocineros caseros que desean mejorar sus habilidades, también para aspirantes a chefs y profesionales en busca de perfeccionamiento.

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Curso de Técnicas Culinarias te prepara para convertirte en un cocinero habilidoso y

seguro, aprenderás desde lo básico, como cortes y métodos de cocción, hasta técnicas avanzadas de presentación. Te capacitará para crear platos deliciosos, seguros y artísticamente presentados, ya sea como chef casero o como base para una carrera en la industria alimentaria. Además, adquirirás conocimientos sobre higiene, seguridad alimentaria.

SALIDAS LABORALES

Las salidas laborales de este Curso de Técnicas Culinarias pueden ser de chef de restaurantes, hoteles, cruceros o catering y también como chef personal o en tu propio negocio de catering o restaurante. Otras opciones pueden ser instructor culinario, crítico gastronómico, consultor de alimentos o trabajar en la industria de alimentos y bebidas.

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. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas,)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

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. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADOS 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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO DE PASTA Y ARROZ

1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato
2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

1. Fondos: Definición. Clasificación. 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
3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)

4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
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

QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIER
QUIEN QUIER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIER

Quien quieras ser

