



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Especialista en Tecnología Culinaria

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

Especialista en Tecnología Culinaria

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

Descripción

Este CURSO EN TECNOLOGÍA CULINARIA le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que en la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este CURSO ONLINE EN TECNOLOGÍA CULINARIA está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con la tecnología y técnicas culinarias. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

Objetivos

- Conocer los fundamentos de la tecnología culinaria.
- Describir la maquinaria y equipos de cocina.
- Especificar los procesos de regeneración, preelaboración y conservación de productos culinarios.
- Conocer el concepto de biotecnología de alimentos.
- Identificar los procesos de fermentación de los alimentos manipulados en cocina.
- Conocer las buenas prácticas ambientales en las industrias alimentarias.

Para que te prepara

El presente CURSO ONLINE DE ESPECIALISTA EN TECNOLOGÍA CULINARIA ofrece una amplia visión de esta disciplina en la actualidad, enfatizando la importancia que tienen los conocimientos culinarios tales como regeneración, conservación y preelaboración de productos culinarios en el mundo de la restauración. Dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo. Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Tecnología Culinaria'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION A LA TECNOLOGÍA CULINARIA

- 1.Introducción a la tecnología culinaria.
- 2.Descripción de los espacios culinarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

- 1.Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
- 2.Especificidades en la restauración colectiva
- 3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDACTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNERO Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

- 1.Definición
- 2.Identificación de los principales equipos asociados
- 3.Clases de técnicas y procesos simples
- 4.Aplicaciones sencillas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

- 1.Términos culinarios relacionados con la preelaboración
- 2.Tratamientos característicos de las materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREELABORACIÓN

- 1.Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
- 2.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 3.Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

- 1.Identificación y clases
- 2.Identificación de equipos asociados
- 3.Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
- 4.Operaciones necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

- 1.Biotecnología de los alimentos
- 2.Conceptos relacionados
- 3.La Biotecnología y los alimentos
- 4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

- 1.Microorganismos y producción de alimentos
- 2.Alimentos fermentados
- 3.Las fermentaciones de carácter alcohólico

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria

4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1.Fermentación cárnica
- 2.La fermentación de los productos lácteos
- 3.La fermentación de otros productos
- 4.Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- 1.Definiciones de interés
- 2.Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
- 3.Prácticas incorrectas
- 4.Buenas prácticas ambientales
- 5.Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
- 6.Símbolos de reciclado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD EN PREELABORACION Y CONSERVACIONES CULINARIAS

- 1.Aseguramiento de la calidad
- 2.Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

biotecnología, Buenas, Calidad, Cocina, conservacion, Culinaria, curso, equipos, Fermentación, Género, Maquinaria, Medioambientales, Practicas, Preelaboración, Presentación, Productos, Regeneración, Tecnología

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología Culinaria



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Especialista en Tecnología Culinaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200