



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1059_3 Elaboración Culinaria





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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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

MF1059_3 Elaboración Culinaria



DURACIÓN
230 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1059_3 Elaboración Culinaria, regulado en el Real Decreto 1526/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este Curso en Elaboración Culinaria está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo concretamente en dirección y producción en pastelería dentro del área profesional de restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados para desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1059_3 Elaboración Culinaria certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Este Curso en Elaboración Culinaria desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

TEMARIO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD FORMATIVA 1. DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE PLACE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS

1. Atendiendo a la composición y producción:

1. - Pasta.
2. - Carnes.
3. - Pescados.
4. - Verduras.
5. - Lácteos.

2. Guarniciones:

1. - Definición.
2. - Tipología y elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA

1. Definición, clasificación y aplicaciones:

1. - Abrillantar.
2. - Acanalar.
3. - Adobar.
4. - Asar.
5. - Blanquear.
6. - Brasear.
7. - Bridar.
8. - Cincelar.
9. - Clarificar.
10. - Cocer.
11. - Confitar.
12. - Desecar.
13. - Deshuesar.
14. - Dorar.
15. - Empanar.
16. - Emulsionar.
17. - Estofar.
18. - Flambear.
19. - Freír.
20. - Glasear.
21. - Ligar.
22. - Marcar.
23. - Macerar.
24. - Mechalar.
25. - Pelar.

- 26. - Picar.
- 27. - Pochar.
- 28. - Trabar entre otros.
- 2. Procesos de ejecución de dichas técnicas.
- 3. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- 4. Tratamientos y efectos en las materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE COCCIÓN APLICADOS A LA MISE EN PLACE

- 1. Hervido.
- 2. Asado.
- 3. Salteado.
- 4. Fritura.
- 5. Vacío.
- 6. Plancha.
- 7. Braseado.
- 8. Estofado.
- 9. Pochado.
- 10. Confitado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS

- 1. Tipos Servicio.
- 2. Aéreas o departamentos en la restauración.
- 3. Formulas de restauración.
- 4. Establecimiento y categoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

- 1. Departamentos o unidades que intervienen.
- 2. Logica del proceso de aprovisionamiento interno:
 - 1. - Inventarios en una cocina.
 - 2. - Escandallos de las materias primas.
 - 3. - Fichas tecnicas.
 - 4. - Sistema para el aprovisionamiento.
- 3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
 - 1. - Estudio de los puntos criticos.
- 4. El releves:
 - 1. - Definicion.
- 5. Sistemas de almacenaje y recepcion de generos:
 - 1. - Naturaleza del producto:
 - 1. * Refrigerados.
 - 2. * No refrigerados.
 - 3. * Congelados.
 - 2. - Destino:
 - 1. * Tipo de servicio.
 - 2. * Normas higienico-sanitaria.

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
3. Los sistemas de cocción como preelaboración:
 1. - A fuego vivo.
 2. - Por intercambio.
4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
 1. - Fondos:
 1. * Fondos blancos.
 2. * Fondos oscuros.
 3. * Gelatinas.
 4. * Glases o extractos.
 2. - Salsas:
 1. * Salsas blancas o cremas.
 2. * Salsas oscuras.
 3. * Salsas básicas y derivadas.
 3. - Mantequillas compuestas.
 4. - Farsas o rellenos.
 5. - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
 1. - Maquinas de frío.
 2. - Camaras.
 3. - Timbres.
 4. - Abatidores.
 5. - Heladoras.
 6. - Congeladores.
2. Maquinas de calor:
 1. - Freidoras.
 2. - Planchas y parrillas.
 3. - Hornos.
 4. - Cocinas.
 5. - Banos marías.
 6. - Basculantes.
 7. - Marmitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO

1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
2. Medidas correctivas.
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.
5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
 1. - Ensaladas:

1. * Simples.
2. * Compuestas.
2. - Sopas, cremas:
 1. * Frias.
 2. * Calientes.
3. - Potajes.
4. - Huevo.
5. - Arroz y cereales.
6. - Pasta.
7. - Entremeses y aperitivos, frios y sencillos.
8. - Salsas:
 1. * Básicas.
 2. * Derivadas.
9. - Platos carne:
 1. * Rojas o de mamíferos.
 2. * Aves.
 3. * Despojos.
 4. * Caza mayor y menor.
10. - Platos de pescado:
 1. * Azules.
 2. * Blancos.
 3. * Moluscos, mariscos y crustaceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS

1. Definición y tipología:
 1. - Vegetales.
 2. - De origen animal.
 3. - Pre elaboradas.
 4. - De nueva creación.
2. Elaboraciones complementarias tales como:
 1. - Aceites.
 2. - Reducciones.
 3. - Crujientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE ELABORADORES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO

1. Buffet.
2. Restaurante.
3. Comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Conocimiento de los equipos.
2. Conocimiento de las instalaciones.
3. Conocimientos de las herramientas.
4. Realización de la desinfección en el área de trabajo:
 1. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
 2. - Sistemas de limpieza para cada máquina.

3. - Utilización de productos adecuados.

UNIDAD FORMATIVA 3. SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Fases de las elaboraciones culinarias:
 1. - Pedidos de mercancía.
 2. - Recepción.
 3. - Almacenamiento según producto.
 4. - Operaciones preliminares.
 5. - Terminación.
 6. - Presentación.
2. Procedimientos de supervisión:
 1. - La Compra.
 2. - La recepción y control de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

1. Realizar cuadros de trabajo:
 1. - Fichas de recetas.
 2. - Cuadros de eventos.
 3. - Tiempos de realización.
 4. - Fases del proceso.
2. Control de costes.
3. Medidas correctivas en la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

1. Definiciones.
2. Tipología según finalidad.
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
 1. - Cocina tradicional.
 2. - Cocina moderna o creativa.
 3. - Buffets.
 4. - Tapas y pinchos.
 5. - Cocina internacional.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 1. - La técnica del color en gastronomía.
 2. - Contraste y armonía.
 3. - Sabor, color y sensaciones.

4. - Experimentacion y evaluacion de posibles combinaciones.
5. - El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:
 1. * Tecnicas.
6. - Instrumentos, utiles y materiales de uso mas generalizado:
 1. * Aerografos.
 2. * Espray alimentarios.
 3. * Biberones.
 4. * Cortapastas.
 5. * Saca bolas.
 6. * Acanaladores.
 7. * Rizador.
 8. * Sacapuntas verduras.
 9. * Mandolina entre otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR

1. Conocimiento de Temperaturas:
 1. - Refrigeracion y congelacion.
2. Control de las temperaturas de cocción.
3. El enfriamiento adecuado:
 1. - El abatidor.

¿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!

¡Encuéntranos 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