



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Restauración: Organización y Gestión de la Producción 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 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
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Descripción

Si quiere dedicarse al sector de la hostelería y restauración y desea conocer las técnicas de organización y gestión de la producción culinaria este es su momento, con el Curso de Especialista en Restauración: Organización y Gestión de la Producción Culinaria podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función de la mejor manera posible. La producción en cocina abarca un amplio abanico de actividades en la restauración, por ello es preciso conocerlas todas para poder desenvolverse de manera profesional a este entorno. Realizando este Curso de Especialista en Restauración: Organización y Gestión de la Producción Culinaria conocerá los sistemas de producción y distribución y todo lo referente al control culinaria.

Objetivos

- Conocer los principales errores a evitar en el diseño de una cocina.
- Aprender la funcionalidad en el espacio de la cocina.
- Conocer los sistemas de producción, gestión y organización culinaria.
- Aprender las ventajas e inconvenientes del envasado en atmósfera protectora.
- Conocer los criterios para la elección del tipo de gestión, producción y distribución culinarias.

A quién va dirigido

El Curso de Especialista en Restauración: Organización y Gestión de la Producción Culinaria está dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la restauración, así como a cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre la organización y gestión de la producción culinaria.

Para qué te prepara

Este Curso de Especialista en Restauración: Organización y Gestión de la Producción Culinaria le prepara para desenvolverse de manera profesional en el ámbito de la restauración, adquiriendo las técnicas oportunas para la organización y gestión de la producción culinaria.

Salidas laborales

Hostelería / Producción culinaria / Restauración / Gestión de sistemas culinarios.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL ESPACIO DE COCINA Y LOS CRITERIOS PREVIOS PARA SU DISEÑO

1. Introducción
2. Principales errores a evitar en el diseño de una cocina
3. Criterios previos al diseño de una cocina
4. Características generales de las instalaciones
5. Características de las instalaciones según el sistema de producción y la oferta gastronómica
6. Características de las instalaciones de otros sistemas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRITERIOS DE DISEÑO DEL ESPACIO DE COCINA

1. Introducción
2. Seguridad alimentaria
 1. - Limpieza eficaz de instalaciones y equipos
 2. - Contaminación cruzada
 3. - Evitar patógenos en el establecimiento
 4. - Gestión de residuos
 5. - Almacenamiento higiénico del material limpio
3. Funcionalidad de los espacios
4. Operatividad o productividad: logística, previsión de crecimiento y optimización de procesos
5. Delimitación e interrelación de zonas
 1. - Zonas frías
 2. - Zonas calientes
 3. - Zonas de distribución
 4. - Zonas de almacenamiento y mantenimiento de alimentos
 5. - Zonas anexas
6. Determinación de los circuitos
7. Dimensiones y relación es adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción /servicio
8. Ámbito legislativo: normativa r eferente a las infra estructuras y normativa
9. higiénico-sanitaria
10. Aplicación de los principios de higiene: condiciones de seguridad e higiene
11. Nuevas tecnologías relaciona das con la seguridad alimentaria y la producción culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Introducción
2. Tipos de cocina
 1. - Sistemas de producción culinaria
 2. - Sistemas de producción, gestión y organización culinaria
 3. - Relación entre producción culinaria y consumición
3. Diagramas de procesos de cada sistema de producción culinaria
 1. - Cocina tradicional
 2. - Línea o cadena caliente (Cook & Hold)
 3. - Línea o cadena fría refrigerada (Cook & Chill)

4. - Línea o cadena fría congelada y ultracongelada (Cook & Freeze)
5. - Línea o cadena al vacío (Sous-Vide)
6. - Cocina de ensamblaje
7. - Cocina 45
8. - Cocina central
9. - Cocina satélite

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE COCINADO/CONSERVACIÓN ASOCIADOS A SISTEMAS DE PRODUCCIÓN/DISTRIBUCIÓN

1. Introducción
2. Abatimiento
 1. - Sistemas de trabajo del abatidor de temperatura
 2. - Análisis de los cuadros de mando de un abatidor de temperatura tipo
3. Envasado en atmósfera protectora (EAP): vacío, envasado en atmósfera controlada (EAC) y envasado en atmósfera modificada (EAM)
 1. - Envasado en atmósfera protectora y calidad del producto
 2. - Ventajas e inconvenientes del envasado en atmósfera protectora
 3. - Tipos de envasado en atmósfera protectora
 4. - Gases empleados en el envasado en atmósfera protectora
 5. - Envases y materiales para su fabricación
4. Pasteurización
 1. - Pasteurización aplicada a la producción de platos preparados
 2. - Nuevas tecnologías aplicadas a la pasteurización de platos preparados
5. Esterilización
 1. - Nuevos avances de la técnica de esterilización basados en microondas aplicadas a platos preparados
6. Asociación de los métodos de conservación con los sistemas de producción/distribución

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FACTORES DETERMINANTES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO

1. Introducción
2. Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos
3. Criterios para la elección del tipo de gestión, producción y distribución culinarias
 1. - Elección del sistema de producción
 2. - Elección del tipo de cadena
 3. - Elección del tipo de distribución
4. Normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria
 1. - Disposiciones comunitarias de directa aplicación
 2. - Disposiciones nacionales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFORMACIÓN PREVIA PARA ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN EN COCINA

1. Introducción
2. Análisis de determinación de ofertas gastronómicas
3. Estudio de necesidades para determinar recursos materiales y humanos según las distintas ofertas gastronómicas
 1. - Recursos materiales

2. - Recursos Humanos (RRHH)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FUNCIONES PARA LAS ACTIVIDADES DE ORGANIZACIÓN DURANTE LA PRODUCCIÓN

1. Introducción
2. El personal de cocina: brigada y partidas de cocina
 1. - Conceptos de brigada y partida de una cocina
 2. - Organigramas de personal
3. Organización de las funciones en la cocina
 1. - Organización de la producción y orden diario de trabajo
 2. - Planificación de las fases de producción y confección de horarios
4. Coordinación vertical y horizontal
 1. - Coordinación vertical
 2. - Coordinación horizontal

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL DURANTE LAS FASES PRODUCTIVAS

1. Introducción
2. Protocolos de actuación o prerrequisitos del sistema APPCC
3. Puntos de control críticos de cada etapa del proceso productivo según el sistema APPCC
 1. - Árbol de las decisiones
4. Fases de la producción culinaria. Realización de diagramas de flujo
 1. - Comprobación del diagrama de flujo
5. Sistema de trazabilidad
 1. - Definición
 2. - Importancia de la trazabilidad
 3. - Consideraciones para la implantación del sistema
 4. - Definición del ámbito de aplicación: componentes del sistema de trazabilidad
 5. - Procedimientos para implantar un sistema de trazabilidad
 6. - Trazabilidad y APPCC de las cocciones
6. Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene
 1. - Qué son las guías de prácticas correctas de higiene
 2. - Contenidos mínimos de una guía de prácticas correctas de higiene
7. Información y formación del equipo APPCC sobre las actividades programadas
 1. - Aspectos a considerar
8. Verificación, planificación y secuenciación de escalas de tiempos del sistema de APPCC en las fases de producción culinaria
 1. - Estimación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROTOCOLOS Y CONTROL DE LOS PELIGROS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS CULINARIOS

1. Introducción
2. Protocolos de control y análisis de peligros
 1. - Protocolos de control, vigilancia y análisis de peligros con los proveedores y en el transporte, la recepción, la distribución interna y la conservación de las materias primas
 2. - Protocolos de control, vigilancia y análisis de peligros durante las fases de preparación o preelaboración de alimentos, elaboración de productos culinarios fríos, cocción y

- enfriamiento de platos
- 3. - Protocolos de control, vigilancia y análisis de peligros en el mantenimiento, regeneración y servicio de platos
- 4. - Protocolos de control, vigilancia y análisis de peligros en el lavado de vajilla y utillaje de cocina y en la evacuación de deshechos
- 3. Sistemas de vigilancia
- 4. Modelos de documentos de registro utilizados en la gestión del sistema de control de peligros del proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 10. VENTA Y DISEÑO DE PRODUCTOS CULINARIOS

- 1. Introducción
- 2. Aspectos básicos de la venta
 - 1. - Concepto y tipos de productos
 - 2. - Ciclo de vida del producto
- 3. Organización de las ventas
 - 1. - Planificación de las ventas. Objetivos
 - 2. - Análisis de las prioridades en el consumo de las elaboraciones
- 4. Diseño y realización de productos culinarios
- 5. Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de producción culinaria
 - 1. - Equipos y maquinaria de laboratorio con usos culinarios

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN COCINA

- 1. Introducción
- 2. Análisis del cálculo del coste de las materias primas
- 3. Concepto y tipos de rendimiento en el sector de la restauración
 - 1. - Métodos de cálculo de los test de rendimiento
 - 2. - Documentos asociados a los test de rendimiento
- 4. Escandallos de elaboraciones culinarias
 - 1. - Concepto y tipos de escandallo
 - 2. - Cálculo de escandallos de elaboraciones culinarias
 - 3. - Documentos asociados a los escandallos de elaboraciones culinarias
- 5. Fichas de producción
- 6. Control de consumos y costes
 - 1. - Gestión de las existencias o stocks
 - 2. - Control, valoración y rotación de las existencias o stocks
 - 3. - Control de consumos y costes
 - 4. - Control y registro de devoluciones, mermas y roturas
- 7. Cálculo de desviaciones
- 8. Aplicación de las nuevas tecnologías al control de consumos y costes

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Gestión, organización y planificación de la producción culinaria Pérez, Nuria. Civera, Juan José. Publicado por Editorial Síntesis

¿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