



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Postgrado de Jefe de Cocina. Especialidad en Tapas, Pinchos y Canapés +
Titulación Universitaria**





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
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

Postgrado de Jefe de Cocina. Especialidad en Tapas, Pinchos y Canapés + Titulación Universitaria



DURACIÓN
500 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado de Jefe de Cocina. Especialidad en Tapas, Pinchos y Canapés con 300 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Curso de Jefe de Cocina con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXXXXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



Centro Asociado
EUROINNOVA
Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales
de Jefe de Cocina y Jefe de
Barra de Bares

ISO 9001:2015
ISO 27001:2013
IQNET LTD

La presente titulación es expedida por Euroinnova, un centro asociado de la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales de Jefe de Cocina y Jefe de Barra de Bares de Euroinnova. Euroinnova es un centro asociado de la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales de Jefe de Cocina y Jefe de Barra de Bares de Euroinnova. Euroinnova es un centro asociado de la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales de Jefe de Cocina y Jefe de Barra de Bares de Euroinnova. Euroinnova es un centro asociado de la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales de Jefe de Cocina y Jefe de Barra de Bares de Euroinnova.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Las tapas, pinchos y canapés se han convertido en una forma diferente de comer: más ágil, placentera, variada y social. Una costumbre que empieza a rebasar la frontera entre los establecimientos públicos y los hogares españoles. Con este curso cocina tapas pinchos canapes el alumno aprenderá los conocimientos y habilidades necesarias para optimizar el servicio a partir de tapas, pinchos y canapés.

Objetivos

Entre los objetivos del curso cocina tapas pinchos canapes podemos destacar los siguientes: Conocer la situación actual de la hostelería, así como las tendencias con mayor relevancia. Adquirir conocimientos relacionados con los diferentes tipos de servicio que se pueden presentar en un establecimiento de restauración. Identificar las diferentes culturas gastronómicas, tanto a nivel nacional como internacional. Indagar al respecto de las características fundamentales de la dietética y la nutrición, así como proceder a la identificación de las materias primas más utilizadas en el departamento de cocina. Aportar los conocimientos necesarios para planificar y organizar correctamente el trabajo en el departamento de cocina. Aplicar una adecuada gestión de la calidad, de la higiene y la seguridad, con el fin de ofrecer unos productos y servicios de gran calidad. Formarse en la higiene alimentaria en la elaboración de tapas. Aprender a clasificar los géneros de alimentos. Conocer los aspectos generales de las tapas, las variedades y elaboraciones. Aprender un abanico de recetas de tapas. Conocer las distintas medidas de higiene alimentaria necesaria para la elaboración de pinchos. Conocer la clasificación de los géneros de los alimentos. Conocer las diferentes técnicas de conservación de los alimentos empleados en la elaboración de pinchos. Aprender conceptos sobre higiene alimentaria a la hora de elaborar canapés. Conocer la clasificación de los distintos géneros de alimentos. Aprender técnicas de conservación de los alimentos empleados en la elaboración de canapés. Aprender las distintas recetas de canapés.

A quién va dirigido

Este curso online de Tapas, Pinchos y Canapés está dirigido a empresarios de hostelería, cocineros, ayudantes de cocina, alumnos de hostelería y aficionados a la cocina que deseen incorporar tapas, pinchos y canapés originales que harán las delicias de los clientes.

Para qué te prepara

Con este curso online de Tapas, Pinchos y Canapés el alumno aprenderá la preparación y presentación de diversos y variados tipos de tapas, pinchos y canapés. Además de practicar las técnicas que se precisan para llevar a cabo una correcta elaboración de recetas de rápida elaboración.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Salidas laborales

Hostelería, Turismo, Cocina de Restaurantes y Comedores.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. RECETAS DE TAPAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN ELABORACIÓN DE TAPAS

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable
 2. - Alteración y contaminación de los alimentos
2. Tipos de alimentos según el nivel de peligrosidad en su manipulación
 1. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
5. Limpieza y desinfección
 1. - Disposiciones para la limpieza
6. Material en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de las materias primas
2. Clasificación gastronómica
3. Caracterización nutricional de las materias primas
4. Clasificación comercial: formas de comercialización
5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE TAPAS

1. Sistemas y métodos de conservación
 1. - Instalaciones
 2. - Temperaturas
 3. - Envases adecuados
 4. - Envases de vidrio
2. La congelación
 1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 2. - La correcta descongelación
3. Otros tipos de conservación
 1. - Ventajas de la conservación al vacío
 2. - Otras
 3. - La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LAS TAPAS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

1. Definición y tipos de tapas
2. Diferencia con los canapés y los pinchos
3. Variedades de tapas

4. Elaboración de tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER TAPAS: RECETAS DE TAPAS

1. Tapas españolas
2. Tapas frías
3. Recetas de tapas originales para bares
4. Recetas de tapas de diseño

PARTE 2. RECETAS DE PINCHOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable
 2. - Alteración y contaminación de los alimentos
2. Tipos de alimentos según el nivel de peligrosidad en su manipulación
 1. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
5. Limpieza y desinfección
 1. - Disposiciones para la limpieza
6. Material en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de las materias primas
2. Clasificación gastronómica
3. Caracterización nutricional de las materias primas
4. Clasificación comercial: formas de comercialización
5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

1. Sistemas y métodos de conservación
 1. - Instalaciones
 2. - Temperaturas
 3. - Envases adecuados
 4. - Envases de vidrio
2. La congelación
 1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 2. - La correcta descongelación
3. Otros tipos de conservación
 1. - Ventajas de la conservación al vacío
 2. - Otras
 3. - La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LOS PINCHOS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Orígenes de los pinchos
2. ¿Qué es un pincho?
3. Diferencias con los canapés y tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÓMO HACER PINCHOS: RECETAS DE PINCHOS

1. Pinchos de tortilla
2. Pinchos fríos
3. Pinchos de fruta

PARTE 3. RECETAS DE CANAPÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable
 2. - Alteración y contaminación de los alimentos
2. Tipos de alimentos según el nivel de peligrosidad en su manipulación
 1. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
5. Limpieza y desinfección
 1. - Disposiciones para la limpieza
6. Material en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de las materias primas
2. Clasificación gastronómica
3. Caracterización nutricional de las materias primas
4. Clasificación comercial: formas de comercialización
5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PINCHOS

1. Sistemas y métodos de conservación
 1. - Instalaciones
 2. - Temperaturas
 3. - Envases adecuados
 4. - Envases de vidrio
2. La congelación
 1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 2. - La correcta descongelación
3. Otros tipos de conservación
 1. - Ventajas de la conservación al vacío
 2. - Otras
 3. - La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

UNIDAD DIÁCTICA 4. ASPECTOS GENERALES DE LOS CANAPÉS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

1. ¿Qué es un canapé?
2. Origen de los canapés
3. Tipos de canapés y su elaboración
4. ¿Qué diferencias existen con otros aperitivos?

UNIDAD DIÁCTICA 5. CÓMO HACER CANAPÉS: RECETAS DE CANAPÉS

1. Canapés de navidad
2. Canapés de salmón
3. Canapés con pan de molde
4. Canapés sencillos

PARTE 4. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación
2. Tipos y técnicas básicas
3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS Y CALIDADES DE CAFÉ, PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS

1. Botánica del café
2. Historia, origen y expansión
3. Cultivo, plantaciones, cosecha y procesamiento
4. Clasificación
5. Pulido
6. Almacenamiento
7. Envejecimiento
8. Descafeinamiento
9. Tueste y torrefacción
10. Variedades de grano
11. Propiedades del café
12. Estadísticas económicas
13. Los sucedáneos del café
14. Frutos secos con cáscara
15. Cereales y otras materias para la elaboración de productos extrusionados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CAFÉ Y MATERIAS PRIMAS

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Características de las materias primas al inicio de la recepción
2. Controles y registros de entrada para realizar el proceso de trazabilidad del café y materias primas
3. Preparación del café en el proceso de recepción
4. Selección de la materia prima
5. Operaciones en el proceso de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado, almacenamiento y conservación
6. Elaboración de partes de trabajo, anotación de incidencias
7. Parámetros de selección: pesado, pureza, humedad, otros
8. Equipos de recepción: básculas, sinfines, cribas, tolvas. Funcionamiento y constitución de estos equipos
9. Equipos de limpieza y secado
10. Almacenaje: silos y tolvas de almacenaje
11. Mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y almacenaje de semillas. Regulación y limpieza
12. Anomalías más frecuentes en los equipos de recepción
13. Incidencias o desviaciones que puede sufrir las materias primas en la recepción y preparación del café y materias primas
14. Aplicación de medidas correctivas en caso de desviaciones de la materia prima
15. Residuos generados en el proceso de recepción del café y materias primas
16. Métodos de eliminación y recogida de residuos
17. Aprovechamiento de residuos ocasionados en el proceso de recepción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROLES DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN Y PRE-TRATAMIENTO

1. Toma de muestras en el momento, lugar y forma indicados en el manual de procedimiento
2. Ensayos rápidos durante el proceso productivo
3. Manejo de los equipos de medida
4. Aplicación del plan de calibración para ensayos rápidos
5. Especificaciones para las distintas muestras
6. Registros y valoración de resultados
7. Medidas correctoras. Manejo del manual de calidad
8. Emisión de informes de las desviaciones detectadas
9. Control de la calidad en el área de recepción y preparación de café y materias primas
10. Parámetros físicos, químicos y microbiológicos de control de calidad de café y materias primas
11. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación
12. Interpretación de resultados de análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN

1. Equipos personales de protección para cada puesto y área de trabajo
2. Medidas personales higiénicas en la manipulación de alimentos
3. Plan de mantenimiento de los equipos individuales de protección
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos. Comprobaciones
5. Precauciones en la ejecución de las operaciones. Medidas preventivas
6. Limpieza de las áreas de trabajo
7. Actuación en caso de accidente. Primeros auxilios.

¿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