



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Diseño y Gestión de Cocinas. Higiene Alimentaria en el Sector de la Restauración





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

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

Especialista en Diseño y Gestión de Cocinas. Higiene Alimentaria en el Sector de la Restauración



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXXX 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/XXXX-XXXX-XXXXXX

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



La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de Madrid. El presente documento es un modelo de documento de información de carácter informativo. No tiene validez jurídica. El presente documento es propiedad de EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION. No se permite su reproducción, distribución o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION. La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de Madrid. El presente documento es un modelo de documento de información de carácter informativo. No tiene validez jurídica. El presente documento es propiedad de EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION. No se permite su reproducción, distribución o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso en Diseño y Gestión de Cocinas le ofrece formación específica en la materia. Ayuda para efectuar un adecuado diseño y gestión de cualquier tipo de cocina. Satisface las necesidades de consulta práctica de todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector: arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración, consultores y responsables de calidad, formadores de trabajadores, agentes pertenecientes a entidades de certificación

Objetivos

- Conocer las máquinas y utensilios
- Planificar el diseño de parámetros
- Conocer el mobiliario
- identificar el control de entradas

A quién va dirigido

Este curso en Diseño y Gestión de Cocinas está dirigido a todas las personas relacionadas con la hostelería que quieran ampliar su formación para poder tener su cocina higiénica.

Para qué te prepara

Este curso en Diseño y Gestión de Cocinas te prepara para conocer todo lo necesario para mantener la cocina de forma higiénica, desde los alimentos al mobiliario.

Salidas laborales

Cocina

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. CONCEPTOS FUNDAMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COCINA

1. Cocina
2. Paramentos
3. Instalación
4. Máquina
5. Mobiliario
6. Utensilio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ALIMENTOS Y LA ELABORACIÓN DE COMIDAS

1. Alimento
2. Proceso de elaboración de comidas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PELIGROS PARA LA SALUD DE LOS CLIENTES

1. Peligro
2. Peligros microbiológicos
3. Virus y bacterias patógenos
4. Contaminación
5. Infecciones e intoxicaciones alimentarias originadas por peligros microbiológicos
6. Alérgenos e intolerancias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL CONTROL DE LOS PELIGROS A TRAVÉS DE LA HIGIENE

1. Higiene alimentaria
2. Medidas higiénicas o de control de peligros
3. Autocontrol
4. Sistema APPCC
5. Guía de prácticas correctas de higiene

PARTE 2. DISEÑO HIGIÉNICO DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DISEÑO DE LA COCINA POR MEDIO DE UN PLANO

1. Definición de circuitos y zonas
2. Aplicación de los principios de higiene
3. Interrelación de zonas
4. Delimitación de zonas
5. Cálculo de dimensiones de las zonas de la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE LA COCINA Y ENUMERACIÓN DE SUS DOTACIONES BÁSICAS

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Zona de recepción de materias primas
2. Zona de almacenamiento y mantenimiento de alimentos
3. Zona de descongelación
4. Zona de preparación climatizada (cuartos fríos)
5. Zona de cocción
6. Zona de office de camareros
7. Zona de pase
8. Zona de lavado y almacenamiento de vajilla y plonge
9. Zona de almacenamiento y limpieza de contenedores de residuos sólidos (cuarto de basuras)
10. Zona de almacenamiento de productos y útiles de limpieza
11. Zona de aseos y vestuarios

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO DE PARAMENTOS Y OTRAS ESTRUCTURAS

1. Pared perimetral
2. Tabiques interiores
3. Sucios
4. Unión suelo-pared
5. Desagües
6. Techos
7. Carpintería
8. Canalizaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN, SUMINISTRO DE AGUA Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

1. Ventilación
2. Iluminación
3. Suministro de agua
4. Eliminación de aguas residuales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MOBILIARIO

1. Requisitos higiénicos del mobiliario
2. Recipientes para ingredientes
3. Tolvas para alimentos
4. Bancos o plataformas y estanterías
5. Estantería, mesa y carro de descongelación
6. Mesas de trabajo
7. Soporte para cuchillos y otros utensilios
8. Tajos de corte
9. Pilas
10. Lavamanos
11. Taquillas
12. Cubo de basura

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MÁQUINAS Y UTENSILIOS

1. Requisitos higiénicos de máquinas y utensilios

2. Recipiente de descongelación
3. Sierra
4. Picadora
5. Peladora
6. Cortadora de vegetales y cutter
7. Cortadora en lonchas
8. Turmix (mezcladora-batidora)
9. Cuchillos
10. Tabla de corte
11. Envasadora al vacío
12. Bloque de cocción
13. Fry-top
14. Parrilla
15. Salamandra
16. Freidora
17. Homo
18. Marmita
19. Sartén basculante
20. Autoclave

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CAPACIDADES DE LAS INSTALACIONES

1. Método para el cálculo de capacidades
2. Capacidades de instalaciones habitualmente disponibles en el mercado
3. Procedimientos simplificados para el cálculo orientador de capacidades recomendadas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PECULIARIDADES EN EL DISEÑO HIGIÉNICO DE LAS COCINAS DE DETERMINADOS ESTABLECIMIENTOS

1. Cocinas de hospitales
2. Cocinas centrales
3. Cocinas especializadas en servicio de banquetes
4. Cocinas incluidas en centros de formación en restauración
5. Cocinas de establecimientos de dimensiones reducidas
6. Cocinas de establecimientos especializados en la elaboración de comida de servicio rápido
7. Cocinas satélites
8. Cocinas de ensamblaje y cocinas
9. Establecimientos ambulantes o provisionales
10. Establecimientos dotados de barras con lugares destinados a la elaboración de comidas
11. Cocinas de establecimientos con exposición de comidas de consumo inmediato a los clientes
12. Cocinas pertenecientes a restaurantes dotados de nuevas tecnologías

PARTE 3. GESTIÓN HIGIÉNICA DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 13. EL AUTOCONTROL APLICADO A LA GESTIÓN HIGIÉNICA DE LA COCINA

1. Componentes del sistema APPCC
2. Plan de análisis de peligros e identificación de los puntos de control crítico
3. El sistema APPCC aplicado al sector de restauración

4. Simplificación y nuevo enfoque del sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CONTROL DE ENTRADAS Y TRAZABILIDAD

1. Control de entradas
2. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 15. EJECUCIÓN DE UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Objetivo de la limpieza y desinfección
2. Conceptos básicos
3. Normas generales
4. Plan de limpieza y desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 16. APLICACIÓN DE UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS

1. Control integrado de plagas
2. Evaluación y corrección de las medidas de control pasivas
3. Procedimiento de vigilancia de artrópodos y múridos
4. Diagnóstico de la situación de la cocina en relación con la presencia de plagas
5. Descripción de las medidas planificadas para efectuar el control de plagas
6. Memoria anual del plan

UNIDAD DIDÁCTICA 17. INSTAURACIÓN DE UN PLAN DE MANTENIMIENTO

1. Tipos de mantenimiento
2. Plan de mantenimiento preventivo
3. Periodicidad del mantenimiento
4. Documentación del plan
5. Operaciones básicas de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 18. CONTROL DEL AGUA

1. El agua potable
2. El agua desde la captación hasta la acometida del consumidor
3. La gestión del agua en el interior del establecimiento de restauración
4. Tratamiento de acondicionamiento
5. Programa de control del agua

UNIDAD DIDÁCTICA 19. APLICACIÓN DE UNAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

1. «Saber estar». Correspondencia entre las zonas y emplazamientos de la cocina y las operaciones de elaboración
2. «Saber ser». Aplicación de unas pautas de higiene personal
3. «Saber hacer». Prácticas higiénicas específicas aplicadas a cada operación del proceso de elaboración
4. Listas de revisión

UNIDAD DIDÁCTICA 20. GESTIÓN DE LAS TEMPERATURAS EN LOS ALIMENTOS

1. Conceptos básicos acerca del calor y la temperatura
2. Pautas para la gestión global de la temperatura en los alimentos
3. Operaciones de almacenamiento y mantenimiento a temperatura regulada
4. Operación de descongelación
5. Operación de cocción
6. Operación de enfriamiento
7. Operación de calentamiento
8. Vigilancia y registro de las temperaturas de lavado y aclarado de utensilios y vajillas

UNIDAD DIDÁCTICA 21. EDUCACIÓN EN MATERIA DE HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

1. Plan de formación
2. Formación y educación
3. Refuerzos visuales
4. Empresas de formación

UNIDAD DIDÁCTICA 22. DISEÑO Y GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

1. Documentación empleada en la gestión higiénica de la cocina
2. Diseño formal de la documentación
3. Fases para la creación e implementación de la documentación
4. Simplificación de la documentación
5. Control de la documentación

UNIDAD DIDÁCTICA 23. PECULIARIDADES EN LA GESTIÓN DE DETERMINADAS COCINAS

1. Establecimientos con máquinas de vending
2. Establecimientos con cocinas de dimensiones reducidas
3. Establecimientos dedicados a la elaboración de comida rápida
4. Establecimientos con exposición de comidas mediante bule

UNIDAD DIDÁCTICA 24. PROCEDIMIENTO PARA LA INSTAURACIÓN DE UNA GESTIÓN HIGIÉNICA

1. Opciones para aplicar los principios del sistema APPCC
2. Ejemplo práctico de la opción ortodoxa
3. Método simplificado para la instauración de una gestión higiénica
4. Ejemplo práctico del método simplificado

PARTE 4. VERIFICACIÓN DE LA HIGIENE EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 25. ORGANISMOS DEDICADOS A VERIFICAR LA HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Requisitos de los organismos encargados de la verificación de la higiene
2. Peculiaridades de los organismos de control oficial

¿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