



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Especialista en Cocina Italiana Profesional**





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 estudiantess 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

## Especialista en Cocina Italiana Profesional



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL 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 INTERNATIONAL 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/XXXXXXXXXXXX

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 Titulación es válida en España y en el extranjero. La Universidad de Granada es una institución pública que garantiza la calidad de sus servicios educativos. El presente documento es un certificado de formación expedido por EuroInnova International 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. El presente documento es un certificado de formación expedido por EuroInnova International 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.

## Descripción

Gracias a este Curso en Técnico de Cocina Italiana Profesional podrás conocer de primera mano la identidad culinaria italiana. Aprenderás muchas técnicas de cocinado y estudiarás los aspectos fundamentales de la gastronomía italiana. Cuando se haya finalizado, tendrás conocimientos para opinar sobre contenidos relacionados con el mundo de la gastronomía italiana. Por último, tendrás la posibilidad de conocer recetas tradicionales que tiene que ver con la panadería, pizza, entrantes, carne y pescado. Este Curso en Técnico de Cocina Italiana Profesional te permitirá conocer en profundidad

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

los requisitos de la buena mesa italiana. Una buena ocasión para conocer una cultura gastronómica diferente y muy celebre en el mundo.

## Objetivos

---

- Aprender conceptos generales de la cocina italiana.
- Conocer diferentes tipos y variedades de pasta
- Aprender recetas auténticas
- Estudiar procedimientos sobre la cocción

## A quién va dirigido

---

El curso está dirigido a las personas que aman la cocina italiana y quieren iniciarse en el mundo culinario o a todos aquellos profesionales que quieran perfeccionar aspectos de cocina diferentes a los habituales.

## Para qué te prepara

---

Este curso te prepara para conocer una de las gastronomías más reconocidas y de prestigio del momento. La cocina italiana nos ofrece grandes posibilidades en cuanto a innovación y nuevos sabores y nosotros en nuestro curso te ofrecemos cuantiosas alternativas para que aprendas nuevas maneras de cocinar y utilizar los alimentos combinando los ingredientes de una forma distinta a la habitual. Además, gracias al curso aprenderás las recetas italianas más distinguidas.

## Salidas laborales

---

Las salidas profesionales de este Curso en Técnico de Cocina Italiana Profesional son en el mundo de la hostelería, restaurantes, comercio y turismo.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HISTORIA DE LA COCINA ITALIANA

1. Orígenes e influencias
2. Sabores mediterráneos
3. La gastronomía italiana y sus principales ingredientes
4. La cocina italiana en Europa

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Principales técnicas de cocinado
2. Saltear en aceite y ajo
3. Asar al horno, a la parrilla y a la plancha
4. Punto de cocción de las diferentes tipo de pasta

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA PANADERÍA

1. Las harinas
2. Los métodos de amasado
3. Las materias primas, características químicas y organolépticas
4. La fermentación

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA PIZZA

1. Preparación manual de masa para pizza clásica
2. Preparación y formación de las "pagnotte"
3. Los principales ingredientes
4. El equipo en la pizzería: mesa preparaciones, minutería, amasadoras, hornos
5. Manipulación y preparación de la masa
6. La Pizza en bandeja de horno y en la pala
7. Pizza napoletana

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

1. Entrantes a base de pescado, crustáceos, moluscos
2. Técnicas de marinado y conservación
3. Técnicas de ahumado
4. Entrantes de queso
5. Entrantes de embutidos
6. Entrantes de masa fermentada con levadura
7. Entrantes con freituras
8. Entrantes de verduras

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA PASTA

1. La cultura de la pasta

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Tipos de pasta
3. La pasta rellena
4. Combinaciones de pasta y salsa
5. El mundo de la pasta al horno: lasañas, pasteles y canelones
6. pasta con pescado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA CARNE

1. Cocinar variedades de carne con diferentes cocciones
2. Las carnes rojas
3. Las carnes blancas
4. Ragú

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL PESCADO

1. Filetear el pescado redondo y plano
2. Técnicas de cocción con pescados
3. Crustáceos y moluscos
4. Combinación de pescado y salsas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA PASTELERÍA

1. Helado y sorbetes
2. Pastelería seca y galletas
3. "Pasta frolla" y hojaldre
4. Pan di Spagna
5. Crema pasticciera
6. Crema Chantilly
7. Crema allo zabaione
8. Pasta de almendra
9. Cannoli siciliani

## ¿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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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