



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Ayudante de Cocina (Doble Titulación)





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

Ayudante de Cocina (Doble Titulación)



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE/DISTANCIA



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Ayudante de Cocina expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación de Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo - Oficial y Homologado con validez en todo el territorio nacional.



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX 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 de un proyecto de innovación educativa, por lo que los estudiantes de este curso tendrán acceso a un espacio de colaboración de los cursos de Euroinnova y a los recursos de Euroinnova. Asimismo, se garantiza el acceso a los recursos de Euroinnova y a los recursos de Euroinnova. La presente formación es parte de un proyecto de innovación educativa, por lo que los estudiantes de este curso tendrán acceso a un espacio de colaboración de los cursos de Euroinnova y a los recursos de Euroinnova. La presente formación es parte de un proyecto de innovación educativa, por lo que los estudiantes de este curso tendrán acceso a un espacio de colaboración de los cursos de Euroinnova y a los recursos de Euroinnova.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

El curso de Ayudante de Cocina tiene como objetivo formar a profesionales, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

Objetivos

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes alimentos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de alimentos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos).

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las funciones del ayudante de cocina. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

Para qué te prepara

El siguiente curso le prepara para formarse como ayudante de cocina trabajando eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en

establecimientos del subsector de restauración.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. AYUDANTE DE COCINA

MÓDULO 1. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Principales materias primas vegetales
2. Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
3. Hortalizas de invernadero y babys.
4. Brotes y germinados.
5. La "cuarta gama".
6. Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
7. Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
5. Preelaboración de setas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.

2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
3. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
4. Conservación al vacío.
5. Encurtidos.

MÓDULO 2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local
2. Instalaciones frigoríficas y otras
3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
4. Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
2. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
3. La acuicultura y sus principales productos.
4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
5. Especies más apreciadas.
6. Distintos cortes en función de su cocinado.
7. Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
8. Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
9. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
10. Las algas y su utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes.

2. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
3. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie.
4. Otras operaciones propias de la preelaboración.
5. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

MÓDULO 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.
2. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
3. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.
4. Características.
5. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
6. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
7. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
8. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
9. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.

10. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.
11. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
12. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
13. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otros tipos de conservación:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

PARTE 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. Concepto de alimento
3. Nociones del valor nutricional
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza, desinfección y control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
2. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH
3. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
4. Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector

¿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