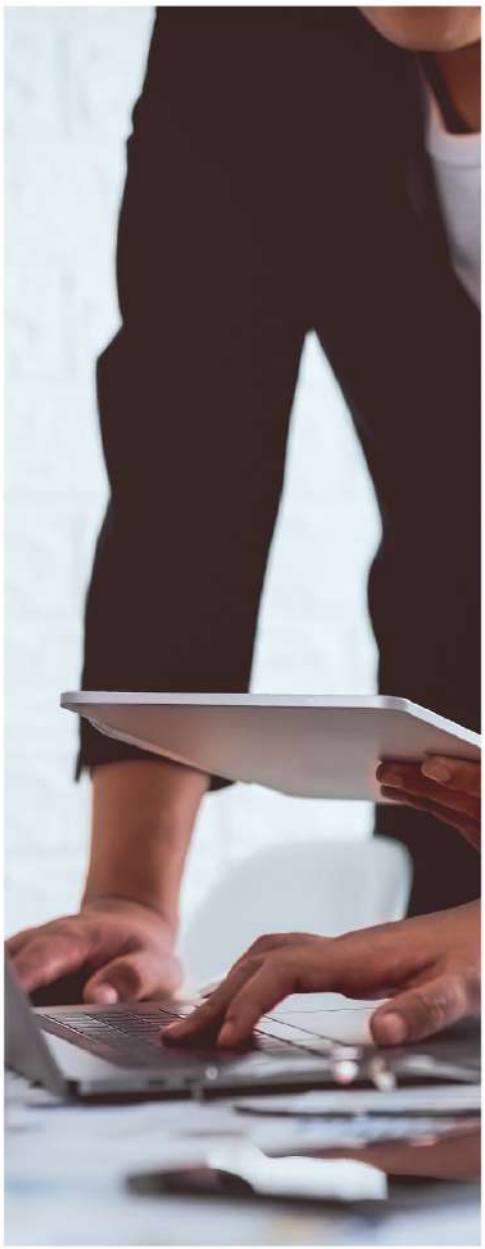
EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



# Master in Innovazione Gastronomica

Formazion online + Titolo certificato da Euroinnova International Online Education

## Siamo Euroinnova International Online Education



**Euroinnova International Online Education** è stata creata con la premessa di rivoluzionare il settore della formazione online e di promuovere le pari opportunità attraverso l'accesso universale all'istruzione. Per rispondere a questa sfida, l'organizzazione è impegnata nel trasferimento di conoscenze e nella ricerca, con l'Intelligenza Artificiale come segno distintivo.
Oggi la scuola è riconosciuta a livello nazionale e internazionale grazie alla sua ampia offerta di corsi e al suo impegno per lo sviluppo personale e professionale dei suoi studenti. In tutti i suoi studi viene applicata la **Metodologia Agile**, un modello pedagogico unico che privilegia l'apprendimento pratico in modo che gli studenti acquisiscano le competenze più richieste sul posto di lavoro. Questo modo di apprendere è guidato da un team di insegnanti specializzati e si svolge in un ambiente digitale avanzato e con gli ultimi sviluppi dell'e-learning.
L'ampio portafoglio di Euroinnova è composto da corsi online, corsi accreditati, corsi utilizzabili per i concorsi e corsi post-laurea e master. Al fine di promuovere le pari opportunità, l'istituzione offre diverse borse di studio e sovvenzioni per consentire agli studenti di formarsi. Grazie a questo impegno sociale e allo sviluppo tecnologico, Euroinnova è una delle aziende con il più alto tasso di crescita e proiezione sulla scena internazionale.

Studenti formati
**+ 300.000**

Origine degli studenti
**5 continenti**

Esperienza Euroinnova
**+20 anni**

## Valori

1

**Accessibilità**
Siamo disponibili e comprensivi, lavoriamo per garantire che tutti abbiano l'opportunità di ricevere una formazione.

2

**L'onestà**
Siamo chiari e trasparenti, le nostre azioni hanno il fine ultimo di garantire che gli studenti raggiungano i loro obiettivi, senza sorprese.

3

**Praticità**
Formazione pratica che prevede un apprendimento significativo ed esperienziale. Tutta la formazione è orientata ad affrontare sfide reali.

4

**L'empatia**
Siamo fonte di ispirazione e lavoriamo per capire l'allievo al fine di fornire un servizio personalizzato e unico.



## Siamo Euroinnova International Online Education

La **Metodologia Agile** consente agli studenti di acquisire conoscenze in modo unico. Questo metodo pedagogico si concentra sullo studente, affinché possa sviluppare il proprio talento e imparare in modo pratico. In questo senso, viene incoraggiato l'apprendimento personalizzato, in cui l'insegnante è consapevole delle preoccupazioni e delle circostanze degli studenti e motiva il loro apprendimento al fine di liberare il loro pieno potenziale.

La metodologia Agile si basa sui seguenti pilastri:

METODOLOGIA **AGILE EDUCATION**



# Master in Innovazione Gastronomica



**DURATA**
1500 horas



**MODALITÁ**
Online



**ACCOMPAGNAMENTO**
Personalizzato



**Crediti**
60 CFU

## TITOLO

Titolo rilasciato da Euroinnova International Education come un ente accreditato per l'insegnamento di formazione superiore post-laurea, con validità professionale a livello internazionale.

Una volta terminato il corso, lo studente riceverà da Euroinnova International Education tramite posta, il titolo di studio che conferma di aver superato con successo tutti i test di conoscenza proposti nello stesso. La qualifica includerà il nome del master, la sua durata, il nome e la carta d'identità dello studente, il livello conseguito che attesta che lo studente ha superato le prove proposte, le firme del docente e del Direttore del centro e i sigilli delle istituzioni che sostengono la formazione ricevuta (Euroinnova Formación, Istituto Europeo di Studi Aziendali e Commissione Internazionale per la Formazione a Distanza).



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX que presta sus servicios en la empresa LABORATORIO ELECTROTECNICO, S.C.C.L. con C.I.F. XXXXXXXXX ha cursado la acción formativa

Nombre de la Acción Formativa

perteneciente al Plan de Formación Continua impartido por EUROINNOVA con Nº Exp.XXXXXXXXX dentro del marco de la Fundación Estatal para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 20XX

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

JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

## OBIETTIVI

- Descrivi le offerte gastronomiche spagnole, internazionali e di altre parti del mondo.
- Conoscere le elaborazioni gastronomiche di carne, pesce, verdure, legumi e riso e pasta.
- Determinare le materie prime utilizzate in pasticceria.
- Identifica i dessert più popolari.
- Acquisire le conoscenze e le competenze per una corretta presentazione e rifinitura delle preparazioni culinarie.
- Conoscere i fondamenti della tecnologia culinaria.
- Descrivi i macchinari e le attrezzature della cucina.
- Specificare i processi di rigenerazione, preelaborazione e conservazione dei prodotti culinari.
- Conoscere il concetto di biotecnologia alimentare.
- Identificare i processi di fermentazione degli alimenti manipolati in cucina.
- Conoscere le buone pratiche ambientali nelle industrie alimentari.

## A CHI È DESTINATO

Il Master in Innovazione Gastronomica è rivolto a tutte quelle persone che lavorano nel mondo della ristorazione, in particolare della cucina, e che vogliono acquisire conoscenze legate ai prodotti culinari, alla cucina creativa o all'innovazione gastronomica. È interessante anche per i professionisti che desiderano continuare la formazione sul campo e specializzarsi in questo lavoro.

## A COSA TI PREPARA

Il Master in Innovazione Gastronomica ti prepara ad avere una visione ampia e precisa dell'ambiente alimentare in relazione a diversi aspetti importanti come la biotecnologia sanitaria, l'enologia, la preparazione di carne e pesce, ecc. Con l'obiettivo di realizzare un'innovazione gastronomica nello svolgimento di lavori in questo campo.

## SBOCCHI PROFESSIONALI

Con questo Master in Innovazione Gastronomica, amplierai la tua formazione nel campo dell'ospitalità. Ti consentirà inoltre di migliorare le tue prospettive di lavoro come esperto di tecnologia alimentare.

# CONTANTI ALLA CONSEGNA

- Carta di credito.
- PayPal.
- Bizum.
- Amazon Pay.
- PayU.




Iscrivetevi e pagate in comode rate senza interessi. Pagamenti rateali con la garanzia di

innovapay
International Financial technology

## BORSE DI STUDIO E FINANZIAMENTI

Con l'obiettivo di rendere possibile il principio delle pari opportunità e di consentire l'accesso all'istruzione, Euroinnova, in collaborazione con la Fondazione Euroinnova, stanzia 1 milione di euro per borse di studio e contributi agli studenti. Questa dotazione economica mira a rendere possibile lo studio per i gruppi più vulnerabili, oltre a ringraziare la fedeltà delle persone che si affidano a Euroinnova per la loro formazione.



## 5 MOTIVI PER FIDARSI DI EUROINNOVA

### 1 ESPERIENZA

- Oltre **20 anni** di esperienza.
- Più di **300.000 studenti** sono già stati formati nelle nostre aule.
- Studenti internazionali provenienti dai **5 continenti.**
- Tutti i corsi di formazione danno accesso al **mercato del lavor.**
- **97% di tasso** di soddisfazione.
- Raccomandiamo al **100 % Euroinnova.**
- Più della metà dei nostri studenti è **tornata a studiare** a Euroinnova.

### 2 TEAM DI PROFESSIONISTI

Euroinnova si avvale di un team di oltre 300 professionisti legati al mondo dell'istruzione ed esperti in diversi settori. Il loro impegno nei confronti degli studenti e dei loro progressi garantisce il successo dei corsi di formazione.

### 3 METODOLOGIA AGILE

Una metodologia unica che prende in carico gli studenti individualmente per offrire loro un'attenzione personalizzata. Si tratta di un metodo di insegnamento pratico che si adatta alle esigenze degli studenti e del mercato, riuscendo a mettere in relazione i contenuti con le competenze che saranno richieste nel mondo del lavoro.

### 4 QUALITÀ CERTIFICATA

Siamo un'agenzia di collaborazione n. 9900000169 autorizzata dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.
Vengono effettuati audit esterni per garantire la massima qualità AENOR.
I nostri processi di insegnamento sono certificati da AENOR per ISO 9001.

### 5 FIDUCIA

In Euroinnova abbiamo il sigillo di fiducia Online e collaboriamo con le più prestigiose Università, Pubbliche Amministrazioni e Società di Sofware a livello nazionale e internazionale.

## PROGRAMMA DI FORMAZIONE

### PARTE 1. BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI

1. UNITÀ DIDATTICA 1. BIOTECNOLOGIA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. BIOTECNOLOGIE E ALIMENTAZIONE
3. UNITÀ DIDATTICA 3. DNA, GENI E GENOMI
4. UNITÀ DIDATTICA 4. MICRORGANISMI E ALIMENTI FERMENTATI
5. UNITÀ DIDATTICA 5. FERMENTAZIONE DI CARNE, LATTICINI E ALTRI
6. UNITÀ DIDATTICA 6. MICRORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. APPLICAZIONE NEGLI ALIMENTI ED EFFETTI SULLA SALUTE E SULLA NUTRIZIONE
7. UNITÀ DIDATTICA 7. TIPOLOGIA DI ALIMENTI TRANSGENICI
8. UNITÀ DIDATTICA 8. BIOTECNOLOGIE E ALIMENTI FUNZIONALI
9. UNITÀ DIDATTICA 9. BIOTECNOLOGIE E ALIMENTI PREBIOTICI, PROBIOTICI, SIMBIOTICI E ARRICCHITI
10. UNITÀ DIDATTICA 10. APPLICAZIONI DELLE BIOTECNOLOGIE NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
11. UNITÀ DIDATTICA 11. PIANO DI GESTIONE DEGLI ALLERGENI. L'IMPORTANZA DEL REGOLAMENTO
12. UNITÀ DIDATTICA 12. BUONE PRATICHE AMBIENTALI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

### PARTE 2. SEMPLICI OFFERTE GASTRONOMICHE E SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO

1. UNITÀ DIDATTICA 1. AZIENDE DI RESTAURO
2. UNITÀ DIDATTICA 2. IL REPARTO CUCINA
3. UNITÀ DIDATTICA 3. RESTAURO DIFFERITO
4. UNITÀ DIDATTICA 4. LE OFFERTE GASTRONOMICHE
5. UNITÀ DIDATTICA 5. ALIMENTAZIONE E DIETA
6. UNITÀ DIDATTICA 6. GESTIONE E CONTROLLO QUALITÀ NEL RESTAURO
7. UNITÀ DIDATTICA 7. APPALTI ESTERNI DI GENERE
8. UNITÀ DIDATTICA 8. APPROVVIGIONAMENTO INTERNO DI GENERI E PRODOTTI CULINARI
9. UNITÀ DIDATTICA 9. RICEZIONE E STOCCAGGIO DELLE FORNITURE
10. UNITÀ DIDATTICA 10. CONTROLLO DEI CONSUMI E DEI COSTI

### PARTE 3. GASTRONOMIA

1. UNITÀ DIDATTICA 1. CUCINA SPAGNOLA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. CUCINA DAL RESTO D'EUROPA
3. UNITÀ DIDATTICA 3. ALTRE CUCINE DEL MONDO

### MODULO 2. ELABORAZIONI GASTRONOMICHE

1. UNITÀ DIDATTICA 4. PIATTI ELEMENTARI A BASE DI CARNE, POLLAME, SELVAGGINA E FRATTAGLIE
2. UNITÀ DIDATTICA 5. PIATTI ELEMENTARI A BASE DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI
3. UNITÀ DIDATTICA 6. PIATTI ELEMENTARI A BASE DI VERDURE, LEGUMI, PASTA, RISO E UOVA

### MODULO 3. NEGOZIO DI TORTE

1. UNITÀ DIDATTICA 7. PREPARAZIONI DI BASE PER MOLTEPLICI APPLICAZIONI PROPRIE DI PASTICCERIA
2. UNITÀ DIDATTICA 8. DOLCI ELEMENTARI (OGGETTO 5 UF0069 ELABORAZIONE BASE DI PASTICCERIA E DOLCI ELEMENTARI)

### MODULO 4. PRESENTAZIONE DI ELABORAZIONI GASTRONOMICHE

1. UNITÀ DIDATTICA 9. PRESENTAZIONE DEI PIATTI
2. UNITÀ DIDATTICA 10. FINITURA DI DIVERSE ELABORAZIONI CULINARIE

## PARTE 4. TECNOLOGIA CULINARIA

1. UNITÀ DIDATTICA 1. INTRODUZIONE ALLA TECNOLOGIA CULINARIA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. USO DI MACCHINARI E ATTREZZATURE DA CUCINA DI BASE
3. UNITÀ DIDATTICA 2. RIGENERAZIONE DI GENERE E PRODOTTI CULINARI PIÙ COMUNI IN CUCINA
4. UNITÀ DIDATTICA 3. PREPARAZIONE DI GENERI CULINARI COMUNEMENTE USATI IN CUCINA
5. UNITÀ DIDATTICA 4. OPERAZIONI PRE-LAVORAZIONE
6. UNITÀ DIDATTICA 5. APPLICAZIONE DI SISTEMI DI CONSERVAZIONE E PRESENTAZIONE COMMERCIALE
7. UNITÀ DIDATTICA 6. BIOTECNOLOGIE E ALIMENTAZIONE
8. UNITÀ DIDATTICA 7. MICRORGANISMI E ALIMENTI FERMENTATI
9. UNITÀ DIDATTICA 8. FERMENTAZIONE DI CARNE, LATTICINI E ALTRI
10. UNITÀ DIDATTICA 9. BUONE PRATICHE AMBIENTALI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI
11. UNITÀ DIDATTICA 10. QUALITÀ NELLE PRELAVORAZIONI E CONSERVAZIONI CULINARIE

## PARTE 5. CUCINA CREATIVA O FIRMATA

1. UNITÀ DIDATTICA 1. CUCINA MODERNA, FIRMATA E DI MERCATO
2. UNITÀ DIDATTICA 2. SPERIMENTAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISULTATI

## PARTE 6. CUCINA SPAGNOLA E INTERNAZIONALE

1. UNITÀ DIDATTICA 1. CUCINA SPAGNOLA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. CUCINA DAL RESTO D'EUROPA
3. UNITÀ DIDATTICA 3. ALTRE CUCINE DEL MONDO

## PARTE 7. CUOCO

1. UNITÀ DIDATTICA 1. L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ OGGI
2. UNITÀ DIDATTICA 2. SERVIZIO DI RESTAURO
3. UNITÀ DIDATTICA 3. CULTURA GASTRONOMICA
4. UNITÀ DIDATTICA 4. DIETA E ALIMENTAZIONE
5. UNITÀ DIDATTICA 5. MACCHINARI, UTENSILI E ATTREZZI UTILIZZATI IN CUCINA
6. UNITÀ DIDATTICA 6. MATERIA PRIMA NEL RESTAURO
7. UNITÀ DIDATTICA 7. TECNICHE CULINARIE
8. UNITÀ DIDATTICA 8. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL REPARTO CUCINA
9. UNITÀ DIDATTICA 9. SICUREZZA E IGIENE NEI RISTORANTI
10. UNITÀ DIDATTICA 10. GESTIONE AMBIENTALE

