



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Cocina Creativa en Línea Fría



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Cocina Creativa en Línea Fría



DURACIÓN:

300 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

260 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Unidad Formativa de 425 horas de formación de postgrado de la especialidad de Cocina Creativa en Línea Fría, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX. Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 11 de Noviembre de 2019.

Descripción

Este Postgrado de Cocina Creativa en Línea Fría le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de cocina Creativa en Línea Fría.

Objetivos

Postgrado de Cocina Creativa en Línea Fría [Ver Curso](#)

- Mostrar de forma integral todo lo que conlleva la implantación y gestión de una línea fría completa en una institución que da servicio a colectividades (hospitales, colegios, residencias...), centrándose en los aspectos más cercanos al trabajo diario del personal de cocina.
- Contextualizar la cocina en línea fría, dentro de la restauración a colectividades, y dar a conocer sus cualidades diferenciales, y las modificaciones en el trabajo diario que acarrearán.
- Aplicar los conocimientos necesarios para el trabajo en lfc, incidiendo sobre aquellos que lo diferencian de cualquier otro sistema de producción.
- Conocer, respetar y aplicar la normativa vigente, en materia de seguridad e higiene alimentarias, y participar en la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, que certifique la calidad del trabajo realizado y los materiales y procesos empleados.
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

A quién va dirigido

Este Postgrado de Cocina Creativa en Línea Fría está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en cocina Creativa en Línea Fría.

Para qué te prepara

Este Postgrado de Cocina Creativa en Línea Fría le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en cocina Creativa en Línea Fría.

Salidas Laborales

Hostelería y Turismo.

Material Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cocina Creativa o de Autor'
- Manual teórico 'Cocina en Línea Fría'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cocina en Línea Fría'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. COCINA EN LÍNEA FRÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelo de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
4. El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES ASPECTOS DE LA COCINA EN LÍNEA FRÍA

1. Historia de la cocina española
 - 1.- Pioneros franceses y españoles
 - 2.- La cocina tradicional
2. Los sistemas de línea fría
 - 1.- Principales aspectos de la cocina en línea fría
 - 2.- Ventajas de la cocina en línea fría
3. La línea fría en la cocina
 - 1.- Planificación necesaria en la cocina
4. Aspectos microbiológicos: bajas temperaturas y crecimiento de microorganismos
 - 1.- Microorganismos indicadores de vida útil de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS TECNOLÓGICOS Y UTILLAJE EMPLEADOS EN LA COCINA EN LÍNEA FRÍA

1. Equipos tecnológicos utilizados en la producción en línea fría
 - 1.- Generadores de calor
 - 2.- Generadores de frío

3.- Equipos de transporte refrigerado, regeneración y distribución

2.Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Sistemas de conservación

1.- Vacío

2.- Refrigeración

3.- Congelación

2.Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos

3.Envasado: Definición

4.Identificación de los principales equipos de envasado

1.- Atmósfera modificada

5.Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

1.Sistema de autocontrol APPCC

1.- Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC

2.- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC

3.- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación

2.Trazabilidad y seguridad alimentaria

3.Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN, ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARÍA

1.Concepto de calidad

2.Aseguramiento de la calidad

3.Certificación de los sistemas de calidad

4.Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 2. COCINA CREATIVA O DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

1.Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.

2.Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.

3.Evolución de los movimientos gastronómicos.

4.Pioneros franceses y españoles.

5.La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes.

6.Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.

7.De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocina actual

- 8.Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- 9.Cocina de fusión.
- 10.Cocina Creativa o de Autor.
- 11.Platos españoles más representativos.
- 12.Su repercusión en la industria hostelera.
- 13.El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- 14.Influencia de otras cocinas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

- 1.Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- 2.Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- 3.Análisis, control y valoración de resultados.
- 4.Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- 5.Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.