







IN
—
BU

Especialista en Te



INESEM

SINESS SCHOOL

tecnología Culinaria

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Especialista en T

duración total: 200 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Este CURSO EN TECNOLOGÍA CULINARIA le ofrece u
Debemos saber que en la actualidad, en el mundo de la
cómo desarrollar los procesos de preelaboración, prepa
clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplic
correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos ec
normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipu
curso se trata de aportar los conocimientos necesarios p
múltiples aplicaciones y platos elementales.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Conocer los fundamentos de la tecnología culinaria.
- Describir la maquinaria y equipos de cocina.
- Especificar los procesos de regeneración, preelaboración.
- Conocer el concepto de biotecnología de alimentos.
- Identificar los procesos de fermentación de los alimentos.
- Conocer las buenas prácticas ambientales en las industrias.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente CURSO ONLINE DE ESPECIALISTA EN TI visión de esta disciplina en la actualidad, enfatizando la culinarios tales como regeneración, conservación y pree mundo de la restauración. Dotará al alumnado de los co elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes cor principalmente del sector de hostelería, aunque también pequeños establecimientos del subsector de restauració

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar por un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Tecnología Culinaria'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

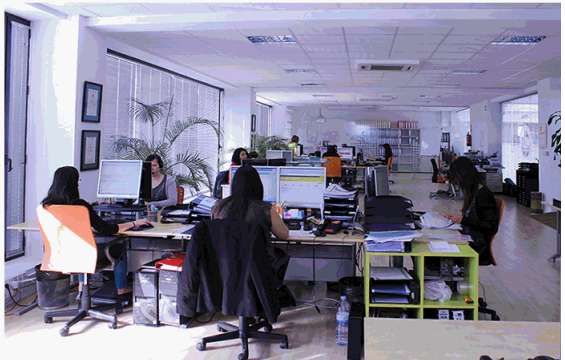
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo con la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para los cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION A LA TECNOI

- 1.Introducción a la tecnología culinaria.
- 2.Descripción de los espacios culinarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE MAQUINARIA Y EQUI

- 1.Identificación y clasificación según características fu

+ Información Gratis

2. Especificidades en la restauración colectiva
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de c

UNIDAD DIDACTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNERO

1. Definición
2. Identificación de los principales equipos asociados
3. Clases de técnicas y procesos simples
4. Aplicaciones sencillas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNE

1. Términos culinarios relacionados con la preelaborac
2. Tratamientos característicos de las materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREELABO

1. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracteri
 2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
 3. Realización de operaciones necesarias para la obten
- técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS D

1. Identificación y clases
2. Identificación de equipos asociados
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
4. Operaciones necesarias para el envasado, conserva

+ Información Gratis

culinarios de uso común

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
2. Conceptos relacionados
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
3. La fermentación de otros productos
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas

+ Información Gratis

4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD EN PREELABORAC

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y

+ Información Gratis