



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Curso Técnico de Cocina Mediterránea Profesional

Curso Técnico de Cocina Mediterránea Profesional

Duración: 300 horas

Precio: 180 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

A través del curso el alumno aprenderá sobre las culturas y civilizaciones que han influido en la Cocina Mediterránea a lo largo de la historia, sobre las gastronomías de los países que conforman la dieta y sobre los productos que la componen, profundizando en la influencia que éstos ejercen sobre la salud.



A quién va dirigido

Cualquier persona, profesional de la cocina o no, que esté interesado en ampliar sus conocimientos en cuanto a cocina mediterránea.

Objetivos

Los objetivos del curso se centran en la formación del alumno en aspectos de la cocina mediterránea. Así se enseña al alumno a elaborar recetas y platos típicos, a identificar los productos que componen la dieta mediterránea, a diferenciar zonas gastronómicas y a comprender la importancia de productos como el aceite de oliva dentro de la cocina mediterránea.

Para que te prepara

El curso te convierte en un experto de la cocina mediterránea, aprendiendo su historia, recetas típicas e identificando los productos característicos de su cocina.

Salidas laborales

Hostelería, Turismo, Repostería, Cocina de Restaurantes y Comedores.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación 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).



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Cocina Mediterránea'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Cocina Mediterránea'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá 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, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1: LA COCINA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL 1ª PARTE

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA

Introducción

La Cocina de los Países del Mediterráneo

La Dieta Mediterránea

TEMA 2. LOS INGREDIENTES TÍPICOS

Grasas, Conservas y Otros

Quesos Blandos

Otros Tipos de Quesos

Quesos Españoles, Jamones y Embutidos

Otros Embutidos

Hierbas y Especies

Otras Especies y Condimentos

TEMA 3. SOPAS, TENTEMPIÉS Y ENSALADAS

Las Técnicas Culinarias más Importantes

Aperitivos y Tapas

Sopas, Guisos y Potajes

Ensaladas

Recetario de Entrantes y Sopas

Recetario de Ensaladas

Otras Recetas

MÓDULO 2: LA COCINA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL 2ª PARTE

TEMA 4. PIZZA, PASTA, ARROZ Y COMPAÑÍA

Pasta

Arroz

Verduras y Patatas

Otras Verduras

Recetario de Legumbres y Verduras

Recetario de Pasta I

Recetario de Pasta II

Recetario de Pizzas

Recetario de Arroz

TEMA 5. CARNE Y PESCADO

La Carne

Aves

Pescados

Mariscos

Recetario de Carnes

Recetario de Pescados

TEMA 6. POSTRES Y BEBIDAS

Panadería

Pastelería

+ Información Gratis

Repostería y Dulces
Frutas y Frutos Secos
Bebidas Típicas del Mediterráneo
Zonas Vinícolas más Importantes del Mediterráneo
Denominaciones de Origen Vinícolas Españolas I
Denominaciones de Origen Vinícolas Españolas II
Denominaciones de Vinos Griegos
Otras Bebidas I
Otras Bebidas II
Otras Bebidas III
Recetario de Postres

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244

