



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Especialista Profesional en Gastronomía y Nutrición





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 estudiantdes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## 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





## Descripción

---

Si quiere dedicarse profesionalmente al sector de la hostelería y restauración y desea conocer los aspectos esenciales sobre la gastronomía y la nutrición este es su momento, con el Curso de Especialista Profesional en Gastronomía y Nutrición podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función con éxito. La gastronomía española se ha convertido, en los últimos años, en uno de los motores socioeconómicos del país. Pero en los platos tan innovadores que se están creando tanto en España como en el resto del mundo también se debe de tener en cuenta el aspecto nutritivo, buscando el equilibrio en los menús. Realizando este Curso de Especialista Profesional en Gastronomía y Nutrición conocerá todo lo referente a la gastronomía actual y los factores oportunos para no perder una perspectiva nutritiva.

## Objetivos

---

Este Curso de Gastronomía y Nutrición perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos: Conocer la evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Aprender cuál es la relación que existe entre la alimentación y la nutrición. Conocer las clases de nutrientes que existen. Conocer los métodos que se utilizan para la estimación del gasto energético. Aprender en qué se basan las necesidades nutricionales en la adolescencia.

## A quién va dirigido

---

El Curso de Especialista Profesional en Gastronomía y Nutrición está dirigido a cualquier persona interesada en dedicarse laboralmente al ámbito de la hostelería y restauración, así como cualquier profesional que desee seguir formándose sobre la materia adquiriendo los conocimientos sobre gastronomía y nutrición.

## Para qué te prepara

---

Este Curso de Especialista Profesional en Gastronomía y Nutrición le prepara para conocer a fondo el ámbito de la hostelería y restauración en relación con los aspectos esenciales de la gastronomía desde una perspectiva nutritiva, buscando el equilibrio en los alimentos que se ofrezcan.

## Salidas laborales

---

Con este Curso de Gastronomía y Nutrición, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en dietética, cocina y en restauración.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

1. Historia y evolución de la gastronomía
  1. - Definiciones
  2. - Los amigos del fuego
  3. - La alimentación en el Antiguo Egipto
  4. - Grecia
  5. - La cocina en la Antigua Roma
  6. - La Alta Edad Media occidental
  7. - La cocina hispano-árabe
  8. - La cocina renacentista
  9. - Los productos del Nuevo Mundo
  10. - La cocina del Siglo de Oro
  11. - La cocina del siglo XVII
  12. - La cocina de los siglos XVIII y XIX
  13. - La cocina del siglo xx
  14. - La cocina española actual
2. Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias
  1. - concepto y origen de la alta cocina
  2. - Tradición o vanguardia: nuevos movimientos culinarios
3. Tendencias actuales
  1. - Tendencias gastronómicas
  2. - Tendencias en alimentación

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

1. Gastronomía regional española
  1. - Gastronomía de Andalucía
  2. - Gastronomía de Aragón
  3. - Gastronomía de Asturias
  4. - Gastronomía de Baleares
  5. - Gastronomía de canarias
  6. - Gastronomía de Cantabria
  7. - Gastronomía de castilla-La Mancha
  8. - Gastronomía de castilla y León
  9. - Gastronomía de Cataluña
  10. - Gastronomía de Ceuta y Melilla
  11. - Gastronomía de la comunidad Valenciana
  12. - Gastronomía de Extremadura
  13. - Gastronomía de Galicia
  14. - Gastronomía de Madrid
  15. - Gastronomía de Murcia
  16. - Gastronomía de Navarra
  17. - Gastronomía del País Vasco

2. Gastronomía internacional
  1. - Las cocinas no europeas
  2. - Las cocinas europeas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. Breve introducción a los conceptos básicos
2. Concepto de alimentación, nutrición y dietética
  1. - Nutrición
  2. - Alimentación
  3. - Relación entre la alimentación y la nutrición
  4. - Dietética
3. Nutrientes y alimentos
4. La alimentación saludable
5. La dieta mediterránea
6. Hábitos alimenticios
7. Tipos especiales de alimentación
8. Breve historia de la nutrición

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS NUTRIENTES

1. El contenido de los alimentos: los nutrientes
2. Clases de nutrientes
  1. - Hidratos de carbono
  2. - Proteínas
  3. - grasas
  4. - Vitaminas
  5. - Agua
  6. - Minerales
3. Clasificación de los alimentos
4. Contenido energético de los alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de los grupos de alimentos
2. Los grupos de alimentos básicos
  1. - El grupo de la carne, el pescado y los huevos
  2. - El grupo de la leche y los derivados lácteos
  3. - El grupo del pan y las féculas
  4. - El grupo de las verduras y hortalizas
  5. - El grupo de las frutas
  6. - El grupo de las grasas
3. Los grupos complementarios
  1. - El grupo complementario del azúcar y los alimentos dulces
  2. - El grupo de las bebidas refrescantes, estimulantes y alcohólicas

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES ENERGÉTICAS

1. Necesidades de energía

2. Componentes del gasto energético
3. Estimación del requerimiento diario
4. Métodos que se utilizan para la estimación del gasto energético
  1. - Métodos para medir el gasto energético por actividad
  2. - Métodos para medir el gasto energético diario
5. Necesidades de proteínas
6. Cómputo aminoacídico y ajustes por digestibilidad de las proteínas
7. Relación calórico-proteica de la dieta
8. Requerimientos en condiciones de enfermedad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

1. Alimentación infantil
  1. - Recién nacido y primera infancia
  2. - Alimentación del niño de uno a tres años
  3. - Alimentación del niño de cuatro a seis años
2. La alimentación del adolescente
  1. - Necesidades nutricionales en la adolescencia
  2. - Recomendaciones nutricionales
  3. - Problemas nutricionales de la adolescencia
3. La alimentación del anciano
  1. - Nutrientes y requerimientos
  2. - consumo de todos los nutrientes

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUILIBRIO ALIMENTARIO. CONCEPTO DE RACIÓN

1. Introducción
2. Concepto de ración
3. Cantidad de raciones necesarias para el organismo humano
4. La frecuencia de las comidas
5. Un ejemplo práctico de alimentación adecuada
6. Un ejemplo práctico de alimentación inadecuada

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN Y TIPOS DE MENÚ

1. Concepto y relación de los diferentes platos del menú
2. Concepto y relación de los diferentes platos de la carta
3. Tipos de menús
  1. - Menú de la casa
  2. - Menú fijo
  3. - Menú de banquetes y galas
  4. - Menú de pensión
  5. - Menú-carta

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Gastronomía y nutrición Martínez Monzo, Javier.  
Publicado por Editorial Síntesis



## ¿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!

¡Encuétranos 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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