



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1066_3 Administración en Cocina





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 estudiantes 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
INTERNACIONAL 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

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**.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

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

MF1066_3 Administración en Cocina



DURACIÓN
90 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1066_3 Administración en Cocina, regulado en el Real Decreto 1526/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad H0TR0110 Dirección y Producción en Cocina. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-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
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es válida en el territorio de España y en el extranjero. El presente documento es un modelo de documento que puede ser utilizado por el alumno/a para solicitar la expedición de la presente Titulación. El presente documento es un modelo de documento que puede ser utilizado por el alumno/a para solicitar la expedición de la presente Titulación. El presente documento es un modelo de documento que puede ser utilizado por el alumno/a para solicitar la expedición de la presente Titulación.

Descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para administrar unidades de producción culinaria.

Objetivos

- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.
- Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.
- Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.
- Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria, comparándolos críticamente.
- Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.
- Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria.
- Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas.
- Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo concretamente en dirección y producción en pastelería dentro del área profesional de restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados para administrar unidades de producción culinaria.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1066_3 Administración en Cocina certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

TEMARIO

MÓDULO 1. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificación departamental:
 1. - Principales tipos de planes empresariales:
 1. * Objetivos.
 2. * Estrategias.
 3. * Políticas; relacion entre ellos.
3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestion presupuestaria en funcion de sus etapas fundamentales:
 1. - Prevision.
 2. - Presupuesto.
 3. - Control.
2. Presupuestos:
 1. - Concepto.
 2. - Proposito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas caracteristicos para las unidades de produccion culinaria:
 1. - Definicion.
 2. - Diferenciacion.
 3. - Elaboracion.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Cuentas de costes en las unidades de produccion culinaria:
 1. - Estructura.
 2. - Resultados.
2. Costes empresariales especificos:
 1. - Tipos.
 2. - Calculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotacion y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informaticas:
 1. - Calculo y Analisis:
 1. * Hojas de calculo.
 2. * Word.

3. * Excel.
4. * Programas específicos.
4. Parametros establecidos para evaluar:
 1. - Ratios y porcentajes.
 2. - Margenes de beneficio.
 3. - Rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorizacion de establecimientos de restauracion:
 1. - Interpretacion.
 2. - Clasificacion.
2. Establecimientos de restauracion:
 1. - Tipologia.
 2. - Clasificacion.
3. Organizacion y relacion de funciones gerenciales:
 1. - Naturaleza.
 2. - Proposito.
4. Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauracion:
 1. - Ventajas e inconvenientes.
5. Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauracion:
 1. - Estructuras.
 2. - Relaciones departamentales.
 3. - Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauracion:
 1. - Diferenciacion.
 2. - Distribucion de funciones:
 1. * Circuitos.
 2. * Tipos de informacion.
 3. * Documentos internos y externos.
 4. * Relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de produccion culinaria:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Redaccion.
5. Programas de formacion para personal dependiente de la unidad:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Propuestas razonadas.
6. Tecnicas de comunicacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificacion.

2. - Aplicaciones.
7. Tecnicas de motivacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificacion.
 2. - Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Comunicacion en las organizacion del trabajo:
 1. - Procesos y aplicaciones.
2. Negociacion en el entorno laboral:
 1. - Procesos y aplicaciones.
3. Problemas en el entorno laboral:
 1. - Solucion.
 2. - Decisiones.
4. Sistemas de direccion y tipos de mando/ liderazgo:
 1. - Justificacion y aplicaciones.
5. Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
 1. - Simulaciones.
6. Equipos y reuniones de trabajo:
 1. - Direccion.
 2. - Dinamizacion.
7. Motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Clientes y trato:
 1. - Tipos.
2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
4. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
5. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
6. Interpretacion de comportamientos basicos:
 1. - Tipologias.
 2. - Diferencias culturales.
7. Asesoramiento gastronómico especializado.
8. Proteccion de consumidores y usuarios:
 1. - Normativa aplicable en Espana.
 2. - Normativa aplicable en la Union Europea.
9. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Tipos.
2. Comparación.
3. Programas a medida y oferta estandar del mercado:
 1. - Utilizacion.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Evolucion historica de la calidad:
 1. - El concepto de calidad en la produccion y en los servicios.
 2. - La gestion de la calidad total.
 3. - Peculiaridades en la produccion y servicios culinarios.
2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turistica Espanola:
 1. - Sistemas y normas de calidad.
 2. - Peculiaridades en el subsector de restauracion.
 3. - Otros sistemas de calidad.
 4. - La acreditacion de la calidad.
3. Sistema de calidad en produccion y servicio culinarios:
 1. - Factores clave.
 2. - Proyecto.
 3. - Programas.
 4. - Cronograma.
4. Especificaciones y estandares de calidad:
 1. - Normas.
 2. - Procedimientos
 3. - Instrucciones de trabajo.
5. Gestion de la calidad en restauracion:
 1. - Procesos.
 2. - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
6. Planes de mejora.
7. Los grupos de mejora.
8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
9. Satisfaccion de la clientela:
 1. - Evaluacion.
 2. - Cuestionarios de satisfaccion y otras herramientas.
10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
11. Gestión documental del sistema de calidad.
12. Evaluacion del sistema de calidad:
 1. - Auto-evaluaciones.
 2. - Auditorias.
 3. - Procesos de certificacion.

¿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

 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