



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

**1** | Sobre Euroinnova

**2** | Alianza

**3** | Rankings

**4** | Alianzas y acreditaciones

**5** | By EDUCA EDTECH Group

**6** | Metodología

**7** | Razones por las que elegir Euroinnova

**8** | Financiación y Becas

**9** | Metodos de pago

**10** | Programa Formativo

**11** | Temario

**12** | 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**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**

## ALIANZA EUROINNOVA Y CEUPE

---

La alianza entre **Euroinnova International Online Education** y **CEUPE** representa un hito significativo en el ámbito de la educación online. Al unir fuerzas, ambas instituciones consolidan un enfoque colaborativo e innovador, adaptado a las demandas cambiantes del mercado laboral y las necesidades individuales de los estudiantes. Además de priorizar la flexibilidad y la practicidad en la formación, esta alianza busca impulsar el desarrollo personal y profesional de cada estudiante, brindando un acceso más amplio a la educación de calidad, mediante el aprovechamiento de las últimas innovaciones tecnológicas.

Con un equipo docente altamente especializado y plataformas de aprendizaje que integran tecnología educativa de vanguardia, Euroinnova y CEUPE se comprometen a ofrecer una experiencia de aprendizaje única. Este enfoque dinámico y didáctico no solo facilita la retención de conocimientos, sino que también equipa a los estudiantes con las habilidades necesarias para adaptarse eficazmente a una sociedad en constante evolución. En conjunto, ambas instituciones comparten un objetivo común de democratizar la educación y llevarla a un nivel superior, asegurando así un futuro más prometedor.



[Ver en la web](#)

## 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**.

## 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

## Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

Titulación de Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía con 1500 horas expedida por el Centro Europeo de Postgrado-CEUPE

**ceupe**  
European Business School

**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**CEUPE EUROPEAN BUSINESS SCHOOL  
EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION**

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**  
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre del curso**  
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Universidad European Business School CEUPE  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año)

**ceupe**  
La Universidad

**NOMBRE ALUMNO/A**  
Firma del Alumno/a

**NOMBRE DE AREA/MANAGER**  
La Dirección Académica

**ISO 9001** **ISO 27001** **IQNET 100**

Con Establecimiento, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (C) 2019. Resolución 6049

## Descripción

El mundo gastronómico sigue en constante evolución, desafiando a los profesionales a innovar y adaptarse a las tendencias y exigencias del mercado. El Máster en Dirección e Innovación de la

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Gastronomía ofrece una formación integral para liderar este cambio, combinando principios de biotecnología alimentaria, creación de ofertas gastronómicas y gestión de la cocina a niveles de excelencia. Este programa, impartido en modalidad online, centra su enfoque en la aplicación de técnicas modernas, incluyendo biotecnología y alimentos transgénicos, para desarrollar alimentos funcionales, así como en la gestión eficaz de alérgenos y buenas prácticas ambientales en la industria. Alineado con las necesidades actuales, abarca la restauración diferida, la nutrición y las estrategias para controlar costes y consumos, culminando con la maestría en cocina creativa y de autor. Destinado a quienes aspiran a ser líderes en el campo culinario, este Máster profundiza en la tecnología culinaria y las habilidades requeridas para ser un jefe de cocina competente, con una perspectiva global de la cocina española e internacional. Los participantes ganarán competencia en la planificación, organización y dirección de equipos, garantizando la calidad y seguridad en cada experiencia gastronómica. El Máster se convierte en una elección idónea para aquellos que desean proyectarse internacionalmente y necesitan un conocimiento profundo de la cocina moderna, la innovación y la administración de negocios gastronómicos, consolidando el arte de la gastronomía con las más rigurosas prácticas de gestión.

## Objetivos

---

Los objetivos de este Máster en Innovación Gastronómica son los siguientes: Describir las ofertas gastronómicas de españolas, internacionales y de otras partes del mundo. Conocer las elaboraciones gastronómicas de carne, pescado, hortalizas, legumbres y arroces y pasta. Determinar las materias primas utilizadas en repostería. Identificar los postres más populares. Adquirir los conocimientos y habilidades para una correcta presentación y acabado de las elaboraciones culinarias. Conocer los fundamentos de la tecnología culinaria. Describir la maquinaria y equipos de cocina. Especificar los procesos de regeneración, preelaboración y conservación de productos culinarios. Conocer el concepto de biotecnología de alimentos. Identificar los procesos de fermentación de los alimentos manipulados en cocina. Conocer las buenas prácticas ambientales en las industrias alimentarias.

## Para qué te prepara

---

Dirigido a chefs ejecutivos, gerentes de alimentos y bebidas, investigadores gastronómicos y emprendedores culinarios, el Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía es clave para quienes desean liderar y revolucionar la industria. Combina temas avanzados de biotecnología alimentaria, gestión de alérgenos, cocinas internacionales y técnicas de vanguardia. Un impulso a la excelencia en gestión y creatividad culinaria.

## A quién va dirigido

---

El Máster en Dirección e Innovación de la Gastronomía te prepara para impulsar y liderar la evolución culinaria y tecnológica en la industria alimentaria. Con enfoque en biotecnología y seguridad alimentaria, aprenderás sobre alimentos transgénicos y fermentación, así como sobre innovación en la creación de menús y la aplicación de técnicas culinarias avanzadas. Además, adquirirás habilidades

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

para gestionar eficientemente la oferta gastronómica y el aprovisionamiento, con conocimientos de cocina española e internacional, que te permitirán destacar en un campo en constante cambio y crecimiento.

## Salidas laborales

---

Con este Máster en Innovación Gastronómica, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como experto en tecnología de los alimentos.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## ¿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