



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0258_1 Aprovechamiento, Bebidas y Comidas Rápidas





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
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

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

MF0258_1 Aproveccionamiento, Bebidas y Comidas Rápidas



DURACIÓN
120 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 MF0258_1 Aproveccionamiento, Bebidas y Comidas Rápidas regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad H0TR0208 Operaciones Básicas de Restaurante y Bar. 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 parte del Plan de Formación de EuroInnova, que se encuentra regulado en el Anexo I del Reglamento de Organización y Funciones de EuroInnova, aprobado por el Consejo de Administración de EuroInnova el día 14 de mayo de 2014. El presente curso forma parte del Plan de Formación de EuroInnova, que se encuentra regulado en el Anexo I del Reglamento de Organización y Funciones de EuroInnova, aprobado por el Consejo de Administración de EuroInnova el día 14 de mayo de 2014. El presente curso forma parte del Plan de Formación de EuroInnova, que se encuentra regulado en el Anexo I del Reglamento de Organización y Funciones de EuroInnova, aprobado por el Consejo de Administración de EuroInnova el día 14 de mayo de 2014.

Descripción

Como competencia general, dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas. Así, el presente curso aporta los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y prepara y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Objetivos

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico
- sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del ámbito de la restauración o no, que estén interesados en adquirir conocimientos relativos a las operaciones básicas de restaurante o bar, en general, y aquellos aspectos relacionados con el aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas, en particular.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0258_1 Aprovisionamiento, Bebidas y Comidas Rápidas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR.

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR.

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR.

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO.

1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR.

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de de operación característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y

PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR.

1. Identificación y clases.
2. Identificación de equipos asociados.
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.

1. Clasificación, características, tipos.
2. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
5. Conservación de bebidas que lo precisen.
6. Servicio en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS.

1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
2. Normas básicas de preparación y conservación.
3. Servicio en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR.

1. Clasificación, características y tipos.
2. Identificación de las principales marcas.
3. Servicio y presentación en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES.

1. Definición y tipologías.
2. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados.
3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS.

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas.
3. Decoraciones básicas.
4. Aplicación de técnicas sencillas.
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

[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

 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