



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Máster en Procesos Básicos de Cocina + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



## Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

# Máster en Procesos Básicos de Cocina + Titulación Universitaria



DURACIÓN:

1.500 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.



CRÉDITOS:

8,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Procesos Básicos de Cocina con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Curso de Jefe de Cocina con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School 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).





## Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

## Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que consiste expide la presente **TITULACIÓN** en  
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General  
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD  
**SOCIAL**  
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de su responsabilidad y de su capacidad de gestión, en virtud de haber superado el proceso de selección de la convocatoria de 2019, y en virtud de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos a través de la experiencia laboral y de la formación teórica.  
Este Título es válido en el ámbito de competencias laborales de Responsabilidad Social Corporativa, dentro de los requisitos establecidos en el plan de formación de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada, y en virtud de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos por experiencia laboral. La presente Titulación es válida en el ámbito de las competencias profesionales.  
El título de la acción de formación se expide en virtud de haber superado el proceso de selección de la convocatoria de 2019, y en virtud de haber superado el proceso de selección de la convocatoria de 2019, y en virtud de haber superado el proceso de selección de la convocatoria de 2019.

## Descripción

En el ámbito del mundo de la Hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos de Operaciones básicas de cocina, dentro del área profesional de Restauración. Así, con el presente Master en Procesos Básicos de Cocina se pretende aportar los conocimientos necesarios para la Elaboración de platos combinados y aperitivos.

## Objetivos

## Máster en Procesos Básicos de Cocina + Titulación Universitaria [Ver Curso](#)

- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
  - Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
  - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en los procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

## A quién va dirigido

Este Master en Procesos Básicos de Cocina está dirigido a todas aquellas personas interesadas en el ámbito de Hostelería que quieran especializarse en Procesos Básicos de Cocina.

## Para qué te prepara

Este Master en Procesos Básicos de Cocina le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Procesos Básicos de Cocina.

## Salidas Laborales

Hostelería / Cocina.

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses  
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.





## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinnúmero de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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

# PARTE 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:

4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA**

1. Definición, clasificación y tipos

2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución

4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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

## **PARTE 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE COCINA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA**

1. Definición y organización característica

2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria

3. Especificidades en la restauración colectiva

4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA**

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones

2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

3. Controles de almacén

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA**

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas

2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA**

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas

2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

## **PARTE 4. 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

## **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:

2. Tipos, clasificación

3. Características principales de uso

4. Medidas de seguridad y normas de almacenaje

5. Interpretación de las especificaciones

6. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

1. Uniformes de cocina: tipos

2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

3. Uniformes del personal de restaurante

# PARTE 5. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
2. Especificidades en la restauración colectiva
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
2. Tratamientos característicos de las materias primas
3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUALES DE LOS GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

1. Identificación y clases
2. Identificación de equipos asociados
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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

# PARTE 6. GASTRONOMÍA

## MÓDULO 1. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida

3. La Dieta mediterránea
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
6. La dieta mediterránea y sus características
7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
8. Restaurantes españoles más reconocidos
9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA**

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO**

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

## **MÓDULO 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento
2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
4. Platos elementales con huevo

## **MÓDULO 3. REPOSTERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE**

## REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. POSTRES ELEMENTALES (TEMA 5 UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES)

1. Importancia del postre en la comida
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

## MÓDULO 4. PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
3. Adornos y complementos distintos productos comestibles
4. Otros adornos y complementos

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

## PARTE 7. JEFE DE COCINA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

1. El turismo y su influencia en la hostelería
  - 1.- Los productos turísticos
  - 2.- El alojamiento
2. La restauración colectiva en la actualidad
  - 1.- Tipos de restauración colectiva
  - 2.- La oferta gastronómica
3. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN



- 1.Servicio de menú
- 2.Servicio de buffet
- 3.Servicio de cóctel
- 4.Servicio de catering
- 5.Servicio de bebidas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTURA GASTRONÓMICA**

- 1.La cocina europea
- 2.La cocina americana
- 3.Las cocinas orientales
- 4.La cocina africana
- 5.La cocina moderna

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

- 1.Clasificación de los alimentos
  - 1.- Según su composición
  - 2.- Según su función
  - 3.- Clasificación de los nutrientes
  - 4.- Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional
- 2.Calorías
  - 1.- Necesidades de energía. Calculo
  - 2.- Metabolismo basal
- 3.Valor energético de los alimentos
- 4.Clasificación de los alimentos
  - 1.- Alimentos de origen animal
  - 2.- Alimentos de origen vegetal
  - 3.- Otros alimentos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA**

- 1.Maquinaria utilizada en la cocina
  - 1.- Generadores de calor
  - 2.- Generadores de frío
  - 3.- Maquinaria auxiliar
- 2.Batería de cocina
- 3.Utillaje y herramientas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN**

- 1.Pescados
  - 1.- Características del pescado
  - 2.- Clasificación de los pescados
- 2.Crustáceos
  - 1.- Crustáceos de cuerpo alargado
  - 2.- Crustáceos de cuerpo corto

3. Carnes, aves y caza

- 1.- Carnes
- 2.- Aves
- 3.- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
- 4.- Caza

4. Hortalizas y verduras

- 1.- Bulbos
- 2.- Hoja y flor
- 3.- Frutos
- 4.- Tallo
- 5.- Raíces y tubérculos

5. Setas

- 1.- Principales especies de setas
- 2.- Especies más apreciadas gastronómicamente

6. Legumbres, pastas y arroz

- 1.- Legumbres
- 2.- Pastas
- 3.- Arroz

7. Los huevos

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS**

1. Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla
4. Hervir y cocer al vapor
5. Cocer en caldo corto o court bouillon
6. Brasear

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA**

1. Definición y modelos de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
4. El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN**

1. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
  - 1.- Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
  - 2.- Medias de prevención y protección. Instalaciones
2. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 1.- Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 3.Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
  - 1.- Contaminación cruzada
  - 2.- Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
- 4.Fuentes de contaminación de los alimentos
- 5.Limpieza y desinfección
- 6.Calidad higiénico-sanitaria
  - 1.- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- 7.Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. GESTIÓN AMBIENTAL**

- 1.Agentes y factores de impacto ambiental
  - 1.- Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
- 2.Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
- 3.Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
- 4.Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
- 5.Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería