



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Máster en Restauración de Servicios Hospitalarios + 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 Restauración de Servicios Hospitalarios + 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 Restauración de Servicios Hospitalarios 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).



Máster en Restauración de Servicios Hospitalarios + Titulación Universitaria **Ver Curso**

- Conocer los objetivos y las características adecuadas de un servicio de restauración hospitalaria.
- Aprender los aspectos organizativos, de distribución y de preparación de alimentos en una cocina hospitalaria.
- Reconocer las zonas de clasificación funcional dentro de una cocina hospitalaria.
- Conocer las necesidades nutricionales y dietéticas durante las diferentes etapas de la vida.
- Conocer cómo afecta la nutrición y dietética en los diferentes estados patológicos.
- Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes alimentos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.

A quién va dirigido

Este Master en Restauración de Servicios Hospitalarios está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en desenvolverse profesionalmente en este entorno laboral.

Para qué te prepara

El Master en Restauración de Servicios Hospitalarios le prepara para realizar un servicio de cocina y restauración en el entorno hospitalario, adaptándose a las necesidades del paciente y aplicando conocimientos específicos sobre dietética.

Salidas Laborales

Restauración en hospitales / Dietoterapia / Cocina en colectividades.

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 sinfín 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. DIETA HOSPITALARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
 - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
 - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación clínica
 - 1.- Historia clínica
 - 2.- Indicadores clínicos
4. Evaluación antropométrica
 - 1.- Indicadores antropométricos
 - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 - 3.- Medidas antropométricas
5. Evaluación bioquímica
 - 1.- Ventajas de los indicadores bioquímicos
 - 2.- Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 - 3.- Parámetros a valorar
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida
3. Dieta semilíquida
4. Dieta blanda

- 5. Dieta basal
- 6. Alimentación básica adaptada
 - 1.- Dietas trituradas de alto valor nutricional
 - 2.- Enriquecedores de la dieta
 - 3.- Modificadores de la textura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

- 1.- Introducción a la malnutrición
- 2.- Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
- 1. Ejemplos de dietas hipocalóricas
 - 1.- Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

- 1. Introducción a las grasas
 - 1.- Funciones
- 2. Dieta de protección del páncreas
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
- 3. Dieta de protección del hígado
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
- 4. Dieta en la obesidad
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en la obesidad
- 5. Dieta en las dislipemias
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

- 1. Introducción a los glúcidos
 - 1.- Monosacáridos
 - 2.- Disacáridos
 - 3.- Polisacáridos
 - 4.- Funciones de los hidratos de carbono
- 2. La diabetes
- 3. Dieta para la diabetes
 - 1.- Dieta para la diabetes mellitus
 - 2.- Dieta para la diabetes gestacional

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

- 1. Introducción a las proteínas
 - 1.- Aminoácidos
 - 2.- Funciones de las proteínas
- 2. Dieta hiperproteica
 - 1.- Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
- 3. Dieta en las enfermedades renales
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales

2.- Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

- 1.Introducción a la fibra alimentaria
- 2.La fibra dietética y la salud
 - 1.- Efectos de la fibra en el organismo
- 3.Dieta laxante
- 4.Dieta astringente
- 5.Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

- 1.Dieta para el análisis de renina plasmática
- 2.Dieta para el examen de hidroxiprolina
- 3.Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
- 4.Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
- 5.Dieta de exploración del metabolismo cálcico
- 6.Dieta para el examen de catecolaminas
 - 1.- Examen de catecolaminas en orina
 - 2.- Examen de catecolaminas en sangre
- 7.Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
- 8.Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

- 1.Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
- 2.Dieta en la osteoporosis
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
- 3.Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
- 4.Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
- 5.Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
- 6.Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
- 7.Dieta para la hipertensión
- 8.Dieta en las enfermedades neurológicas
 - 1.- El Alzheimer
 - 2.- El Parkinson
 - 3.- Accidentes cerebrovasculares
- 9.Dieta en enfermos de VIH
 - 1.- Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
- 10.Dieta en enfermos de cáncer
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer

11. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria

1.- Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

1. Las interacciones de los medicamentos

2. Los fármacos y la dieta

3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento

1.- Interacciones alimento-medicamento

2.- Interacciones medicamento-alimento

4. Recomendaciones para la prevención de interacciones

PARTE 2. COCINA EN COLECTIVIDADES

MÓDULO 1. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

2. Ubicación y distribución.

3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Principales materias primas vegetales

2. Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.

3. Hortalizas de invernadero y babys.

4. Brotes y germinados.

5. La "cuarta gama".

6. Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.

7. Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Definición.

2. Clases de técnicas y procesos.

3. Identificación de equipos asociados.

4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.

2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas,

torneado, adornos y demás.

- 3.Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
- 4.Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- 5.Preelaboración de setas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

- 1.Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
- 2.La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- 3.Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- 4.Conservación al vacío.
- 5.Encurtidos.

MÓDULO 2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2.Ubicación y distribución.
- 3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 4.Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- 1.Ubicación más adecuada y características técnicas del local
- 2.Instalaciones frigoríficas y otras
- 3.Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- 4.Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

- 1.Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
- 2.Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
- 3.La acuicultura y sus principales productos.
- 4.Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
- 5.Especies más apreciadas.
- 6.Distintos cortes en función de su cocinado.
- 7.Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- 8.Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- 9.Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
- 10.Las algas y su utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes.
2. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
3. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie.
4. Otras operaciones propias de la preelaboración.
5. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

MÓDULO 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores

organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.

2.Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.

3.Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.

4.Características.

5.Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.

6.Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.

7.Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.

8.Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.

9.Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.

10.Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.

11.Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.

12.Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.

13.Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3.Identificación de equipos asociados.

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.

2.Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes

3.Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.

4.Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.

5.Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.

6.Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.

2.La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.

3.Otros tipos de conservación:

4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

PARTE 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Operaciones a temperatura ambiente
- 2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Conservación de los alimentos
- 2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4.Métodos químicos
- 5.Tecnologías emergentes
- 6.Consejos en la adquisición de alimentos
- 7.Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3.Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Definición y generalidades
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
- 4.Elaboración de una dieta
- 5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Definición y generalidades
- 2.Entrevista con el paciente
- 3.Evaluación dietética
- 4.Evaluación clínica
- 5.Evaluación antropométrica
- 6.Evaluación bioquímica
- 7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos durante el embarazo

- 3.Necesidades nutricionales en el embarazo
- 4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
- 5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

- 1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
- 2.Necesidades nutricionales en la lactancia
- 3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
- 4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- 5.Tipos de lactancia
- 6.Posición para la lactancia
- 7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
- 3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
- 4.Alimentación complementaria o Beikost
- 5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo del niño
- 3.Factores que influyen en la ingestión de alimentos
- 4.Pirámide nutricional en el niño
- 5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
- 6.Ritmos alimentarios durante el día.
- 7.Aprender a comer
- 8.Plan semanal de comidas
- 9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- 10.Obesidad: estrategia NAOS
- 11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- 12.Comedores escolares
- 13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento

- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- 4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- 5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- 6.Alimentación básica adaptada
- 7.Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

- 1.Introducción a la dietoterapia
- 2.Intervención dietética en casos patológicos
- 3.A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

- 1.Introducción
- 2.Síndrome metabólico
- 3.Atención al paciente con exceso de peso
- 4.Pérdida de peso
- 5.Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

- 1.Concepto de diabetes
- 2.Metabolismo de los hidratos de carbono
- 3.Fisiopatología de la diabetes
- 4.Clasificación de la diabetes
- 5.Manifestaciones de la diabetes
- 6.Criterios de diagnóstico
- 7.Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
- 8.Tratamiento dietético
- 9.Complicaciones de la diabetes
- 10.Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

- 1.Concepto de osteoporosis
- 2.Fisiología del hueso
- 3.Diagnóstico
- 4.Etiología
- 5.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

- 1.Clasificación
- 2.Alimentación básica adaptada
- 3.Suplementos dietéticos

4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

PARTE 4. GASTRONOMÍA

MÓDULO 1: LA GASTRONOMIA 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 5. 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. Cálculo
 - 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