

Máster en Nutrición Avanzada y Gastronomía Saludable



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

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

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School 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



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.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Nutrición Avanzada y Gastronomía Saludable



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación de Máster en Nutrición Avanzada y Gastronomía Saludable 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



Descripción

El Máster en Nutrición Avanzada y Gastronomía Saludable se presenta como una oportunidad única para adentrarte en un sector en pleno auge, donde la demanda de profesionales capacitados en nutrición y dietética no deja de crecer. Con un enfoque integral, este máster te dota de las habilidades necesarias para comprender la relación entre los alimentos y la salud, explorando desde los principios

básicos de nutrición hasta las técnicas culinarias más innovadoras. Aprenderás a valorar el impacto de los nutrientes en el organismo, a planificar dietas equilibradas y a implementar estrategias efectivas para prevenir y tratar la obesidad. Además, el programa aborda la educación para la salud y el coaching nutricional, permitiéndote desarrollar competencias en el establecimiento de hábitos alimentarios saludables. Su formato online te ofrece flexibilidad para compaginar el estudio con otras responsabilidades, brindándote acceso a un contenido de calidad desde cualquier lugar. Con este máster, estarás preparado para liderar cambios significativos en el ámbito de la nutrición y gastronomía saludable.

Objetivos

- Desarrollar dietas equilibradas adaptadas a cada grupo poblacional. - Identificar componentes esenciales en alimentos y su valor nutricional. - Aplicar técnicas culinarias saludables para mejorar la calidad nutricional. - Evaluar estados nutricionales mediante herramientas avanzadas. - Diseñar estrategias dietéticas personalizadas para la pérdida de grasa. - Implementar hábitos saludables mediante coaching nutricional efectivo. - Planificar menús saludables utilizando ingredientes de alto valor nutricional.

Para qué te prepara

El Máster en Nutrición Avanzada y Gastronomía Saludable va dirigido a profesionales y titulados del sector de la nutrición y la gastronomía que buscan profundizar en temas como la dieta mediterránea, técnicas culinarias avanzadas y estrategias dietéticas. Este programa permite actualizar conocimientos de manera no habilitante para el ejercicio profesional.

A quién va dirigido

Este máster te prepara para abordar la nutrición y gastronomía desde un enfoque avanzado y saludable. Aprenderás a identificar los componentes esenciales de los alimentos y su impacto en el organismo. Desarrollarás habilidades para planificar dietas equilibradas, adaptadas a distintas etapas de la vida, y diseñarás estrategias para combatir la obesidad. Además, adquirirás técnicas culinarias para preparar comidas saludables, potenciando el valor nutricional de cada ingrediente. Nota: este máster es complementario y no habilitante.

Salidas laborales

'- Asesor/a nutricional especializado en dietas personalizadas - Chef en restaurantes de cocina saludable - Consultor/a en empresas de alimentación - Educador/a en programas de salud y bienestar - Desarrollador/a de menús para escuelas y hospitales - Especialista en control de calidad alimentaria -

Investigador/a en nutrición avanzada - Coach en hábitos alimentarios saludables

TEMARIO

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
2. Funcionamiento del aparato digestivo
3. El proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas
4. Los alimentos y su valor calórico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS

1. Los lípidos: Conceptos y generalidades

2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III: EL AGUA Y SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL

1. El agua
2. Distribución del agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones acerca de su consumo
4. Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
5. El agua en los alimentos

MÓDULO 2. GRUPOS DE ALIMENTOS: APROXIMACIONES A SU ESTUDIO, VALOR NUTRICIONAL Y PRINCIPIOS DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ESTUDIO DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES EN LOS DIFERENTES GRUPOS POBLACIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA

1. Principios básicos
2. Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
3. Macronutrientes y su distribución energética

4. Metodología de trabajo en elaboración de dietas
5. Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Clasificación
2. Entrevista dietética
3. Evaluación del consumo de alimentos
4. Historia e indicadores clínicos
5. Medidas antropométricas
6. Pruebas bioquímicas
7. Determinación de la función inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBARAZO: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Consideraciones generales
2. Variabilidad fisiológica en el embarazo
3. Aumento de los requerimientos nutricionales
4. Consejos nutricionales
5. Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA MATERNA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
2. Requerimientos nutricionales
3. Consejos nutricionales en la mujer lactante
4. Medidas higiénico-dietéticas
5. Lactancia materna Vs Lactancia artificial
6. Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
7. Características de las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LACTANTE: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Requerimientos nutricionales del lactante
4. Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
5. Aspectos prácticos en la preparación del biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia

6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ADOLESCENCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
2. Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
3. Requerimientos nutricionales en la adolescencia
4. Principios de hábitos saludables en el adolescente

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERCERA EDAD: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Envejecimiento
2. Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
3. Requerimientos nutricionales en la tercera edad
4. Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
5. Planificación de menús
6. Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
7. Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

MÓDULO 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
4. Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAMBIOS ENDOCRINOS ASOCIADOS A LA OBESIDAD

1. Páncreas endocrino
2. Adipocitos
3. Hipófisis
4. Gónadas
5. Glándula suprarrenal
6. Hormonas gastrointestinales
7. Tiroides

UNIDAD DIDÁCTICA 3. METABOLISMO ASOCIADO A LA OBESIDAD

1. El metabolismo

2. Implicación del metabolismo en la obesidad
3. Adaptaciones metabólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
6. La hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación antropométrica
4. Evaluación bioquímica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

1. Intervención dietética
2. Sustitutivos de comidas
3. Intervención quirúrgica
4. Educación alimentaria terapéutica
5. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRATEGIAS DIETÉTICAS Y PÉRDIDA DE GRASA

1. Cambio de hábitos alimentarios
2. Restricción calórica
3. Ayuno intermitente
4. Dieta cetogénica
5. Actividad física y ejercicios de fuerza

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

1. Prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Educación alimentaria
4. Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
5. Estilo de vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad

3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
4. Pautas de atención psicológica

MÓDULO 5. EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y COACHING NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE INSTAURACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

1. Origen e importancia de los hábitos alimenticios
2. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios
3. Reforzar hábitos adecuados y eliminar hábitos inadecuados
4. Introducción al Coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FORMULACIÓN DE OBJETIVOS Y ESTABLECIMIENTO DEL PLAN DE ACCIÓN

1. Definición y Formulación de objetivos en Coaching nutricional
2. El proceso de Coaching
3. Elaboración del plan de acción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MOTIVACIÓN, RESPONSABILIDAD Y ADHERENCIA

1. Introducción: motivos claves para el éxito
2. Establecimiento de metas
3. Motivación
4. Responsabilidad y compromiso
5. Adherencia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES LIMITANTES: RESISTENCIA AL CAMBIO, MIEDOS, CREENCIAS ERRÓNEAS Y OTROS OBSTÁCULOS

1. Creencias y creencias limitadoras
2. La resistencia al cambio
3. Evitar la resistencia
4. Etapas y procesos del cambio conductual

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROYECTOS DE EDUCACIÓN PARA LA SALUD ALIMENTARIA

1. Los proyectos de educación sanitaria
2. Recogida de datos
3. Métodos de ejecución de los proyectos para la salud alimentaria
4. La Evaluación y su importancia

MÓDULO 6. COCINA SANA: COCINA SALUDABLE (A DISTANCIA)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES DE DIETÉTICA

1. Variedad y equilibrio
2. Obesidad y problemas de salud
3. Alimentación y nutrientes
4. Hidratos de carbono
5. Grasas

6. Proteínas
7. Agua
8. Vitaminas
9. Minerales
10. ¿Por qué engordamos?
11. Ejercicio natural

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA DIETA MEDITERRÁNEA

1. Aceite de oliva
2. Frutas y verduras
3. Pescado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS COCCIONES SANAS

1. Cocinar al vapor
2. Cocinar en el microondas
3. Cocinar en la olla a presión
4. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)
5. Cocinar a la plancha
6. Cocinar en el wok
7. Cocinar en el horno
8. Cocinar en papillote

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ENSALADAS

1. Ingredientes estrella

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS VERDURAS

1. Cómo hacer más atractivas las verduras
2. Verduras estrella

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS FRUTAS

1. Frutas para todos los gustos
2. Frutas estrella

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS LEGUMBRES

1. Legumbres estrella
2. Cómo disfrutar de ellas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL ARROZ

1. Su importancia en la dieta
2. Las mil posibilidades del arroz

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LAS PASTAS

1. Las grandes desconocidas
2. Ventajas dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LAS CARNES Y LOS PESCADOS

1. Valor de las proteínas
2. Consejos para cocinar convenientemente carnes y pescados
3. Proteínas vegetales

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALGUNOS PLATOS PARA COMIDAS DE CELEBRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 12. LOS INGREDIENTES DE LA A A LA Z

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PEQUEÑO DICCIONARIO DE SALUD

MÓDULO 7. TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,
3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos
4. Algas marinas y su utilización
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Principales técnicas de cocinado
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE 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 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes
3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Regeneración: 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
6. El sistema cook-chill y su fundamento
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

MÓDULO 8. TÉCNICAS CULINARIAS PARA PRODUCTOS CÁRNICO

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. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas
4. Ubicación y distribución
5. 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. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino
2. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características
3. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características
4. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo
5. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
6. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies
7. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características. Presentación comercial.

El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda. 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

8. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma
9. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

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

1. Regeneración: 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
6. El sistema cook-chill y su fundamento
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos
8. Aplicación práctica

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

MÓDULO 9. EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESTAURACIÓN DIFERIDA

1. Concepto y desarrollo de la restauración diferida
2. Gammas de alimentos

3. Atmósferas modificadas y aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO

1. Introducción
2. Conceptos fundamentales
3. Historia del vacío y su aplicación en la cocina
4. La técnica del vacío
5. La conservación al vacío
6. La cocción al vacío
7. Aplicación de la técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PASTEURIZACIÓN

1. Definición de la pasteurización
2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos
3. Descripción de un proceso de pasteurización
4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos
5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN

1. Introducción
2. El concepto de "esterilidad"
3. Técnicas de esterilización

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIONES CON N₂ LÍQUIDO (CRIOGENIA)

1. Introducción
2. El concepto de "criogenización"
3. Aplicación en las cocinas centrales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESFERIFICACIÓN

1. Introducción
2. Fundamento de la técnica de esferificación
3. Aplicación en la hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES

1. Introducción
2. El concepto de "espuma"
3. El sifón en la cocina
4. Cómo usar un sifón de espumas
5. Aplicación del sifón Recetas:

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA

1. Análisis y características de los establecimientos de restauración
2. Planificación de las actividades de alimentos y bebidas

3. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Manipulación de alimentos
3. Sistemas de autocontrol
4. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C)
5. Planes Generales de Higiene (P.G.H)

