INESEM

BUSINESS SCHOOL

# *Curso Online Masterchef*

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# Curso Online Masterchef

***duración total:*** 200 horas ***horas teleformación:*** 100 horas

***precio:*** 0 € *

***modalidad:*** Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

Con el presente Curso Online Masterchef recibirá una formación especializada en la materia. En el mundo de la restauración es importante tener los conocimientos necesarios para poder afrontar cualquier situación en la cocina y poder preparar cualquier tipo de plato. Aprender a cocinar usando productos frescos y sencillos es el principal requisito para convertirse en un buen chef. Con el presente Curso Online de Masterchef recibirá la formación necesaria para poder preparar multitud de platos y convertirse en un profesional del mundo de la cocina.

## a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## objetivos

- Conocer el mundo de la hostelería en la actualidad.
- Conocer las distintas materias primas empleadas en restauración.
- Conocer las distintas técnicas de cocinado empleadas en hortalizas, legumbres, pastas, pescados, carnes, etc...
- Recibir formación en materia de seguridad e higiene en restauración.
- Recibir formación en materia de gestión ambiental.

## para qué te prepara

El presente curso le proporcionará la formación necesaria para conocer el mundo de la cocina en la restauración. Entre otras cosas recibirá formación especializada en las técnicas de cocinado, en las distintas materias primas empleadas en restauración, así como recibir formación en materia de gestión ambiental.

## salidas laborales

Chef profesional / Cocinero / Empleado en cadenas hoteleras

+ Información Gratis

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'Masterchef Vol 1.'

- Manual teórico 'Masterchef Vol 2.'

## *profesorado y servicio de tutorías*

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación

## plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## revista digital

el alumno podrá 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, etc.

## secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

## programa formativo

**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. CULTURA GASTRONÓMICA**

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

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. 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 5. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS**

1.Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

2.Freír en aceite
3.Saltear en aceite y en mantequilla
4.Hervir y cocer al vapor
5.Brasear
6.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE LEGUMBRES SECAS**

1.Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
2.Importancia del agua en la cocción de las legumbres
3.Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre
4.Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADO DE PASTA Y ARROZ**

1.- Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato
2.- Punto de cocción
3.- Duración en función del tipo de pasta y formato
1.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción
    1.- Cocción de arroz. Distintos procedimientos
    2.- Punto de cocción
    3.- Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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
    1.- Platos y guarniciones calientes que se elaboran con hortalizas
    2.- Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas
    3.- 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
    1.- Platos elementales de pasta más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
    2.- Platos elementales de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
4.Platos elementales con huevo
5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1.Composición y elaboración de fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
    1.- Composición y elaboración de fondos elaborados con pescados
    2.- Factores a tener en cuenta en su elaboración
    3.- Utilización
2.Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos
    1.- Coulís
    2.- Salsas
    3.- Mantequillas compuestas
    4.- Farsas
    5.- Bisque
    6.- Consomé
3.Fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos
4.Algas marinas y su utilización
    1.- Algas verdes
    2.- Algas rojas
    3.- Algas marrones o pardas

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

1.- Fondos
2.- Sopas
3.- Salsas
4.- Mantequillas compuestas
5.- Bisque

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1.Principales técnicas de cocinado

1.- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
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
7.- En papillote

2.Aplicación de las distintas de cocinado a cada especie

1.- Pescados
2.- Crustáceos
3.- Moluscos

**UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados

1.- Platos calientes elaborados con pescados
2.- Platos calientes y fríos elaborados con crustáceos
3.- Platos calientes y fríos elaborados con moluscos

2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

**UNIDAD DIDÁCTICA 12. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA**

1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina

1.- Definición
2.- Clasificación
3.- Importancia de los fondos en la cocina

2.Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factore a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

1.- Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
2.- Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

3.Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)

1.- Duxelles (Francia)
2.- Tomate concassés (Francia)
3.- Roux
4.- Mirepoix (Francia)
5.- Distintos aparejos
6.- Borduras
7.- Salsas para carnes y aves
8.- Mantequillas compuestas
9.- Farsas

4.Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza

5.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales

6.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

+ Información Gratis

7.Salsas

**UNIDAD DIDÁCTICA 13. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado

1.- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
2.- Freír en aceite
3.- Saltear en aceite y en mantequilla
4.- Hervir y cocer al vapor
5.- Brasear

2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos

**UNIDAD DIDÁCTICA 14. 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 15. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍ**

1.Materias primas empleadas en repostería

1.- Harina
2.- Azúcares
3.- Malta
4.- Huevos
5.- Leche
6.- Grasas
7.- Agua
8.- Sal
9.- Cacao y chocolate
10.- Impulsores
11.- Esencias
12.- Colorantes y aglutinantes
13.- Frutas y granos

2.Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización

1.- Principales preparaciones básicas
2.- Composición y elaboración
3.- Factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

3.Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

1.- A base de azúcar
2.- A bases de cremas
3.- A base de frutas
4.- A base de chocolate
5.- A base de almendras
6.- A base de masas
7.- Elaboración, conservación y utilización general de repostería

4.Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

**UNIDAD DIDÁCTICA 16. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES**

1.Asar al horno

2.Freír en aceite

3.Saltear en aceite y en mantequilla

4.Hervir y cocer al vapor

**UNIDAD DIDÁCTICA 17. POSTRES ELEMENTALES**

1.Importancia del postre en la comida. Distintas calificaciones

+ Información Gratis

2.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

**UNIDAD DIDÁCTICA 18. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN**

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

**UNIDAD DIDÁCTICA 19. 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