



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina***

**+ Información Gratis**

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

# HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina

**duración total:** 1.110 horas

**horas teleformación:** 555 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos; desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones; desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor; desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería; catar alimentos para su selección y uso en hostelería; actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería; diseñar ofertas gastronómicas; gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración; organizar procesos de producción culinaria; y administrar unidades de producción culinaria.



+ Información Gratis

## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Diseñar ofertas gastronómicas.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Organizar procesos de producción culinaria.
- Administrar unidades de producción culinaria.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

## 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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

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 'MF0711\_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'MF1064\_3 Aprovisionamiento en Restauración'
- Manual teórico 'UF1358 Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place'
- Manual teórico 'MF1066\_3 Administración en Cocina'
- Manual teórico 'UF1363 Aplicación de los Métodos de Conservación y Regeneración de los Preparados de
- Manual teórico 'MF1062\_3 Cata de Alimentos en Hostelería'
- Manual teórico 'UF1359 Control de Elaboraciones Culinarias Básicas y Complejas'
- Manual teórico 'UF1361 Preparación de Masas y Elaboraciones Complementarias Múltiples de Repostería'
- Manual teórico 'UF1362 Realización de decoraciones de repostería y expositores'
- Manual teórico 'UF1360 Supervisión en el Desarrollo de las Preparaciones Culinarias hasta su Finalización'
- Manual teórico 'UF1357 Regeneración Óptima de los Alimentos'
- Manual teórico 'MF1065\_3 Organización de Procesos de Cocina'
- Manual teórico 'MF1060\_3 Cocina Creativa y De Autor'
- Manual teórico 'MF1063\_3 Ofertas Gastronómicas'
- Manual teórico 'UF1355 Supervisión de las Operaciones Preliminares o Técnicas de Manipulación'

- Manual teórico 'UF1356 Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Com



## profesorado y servicio de tutorías

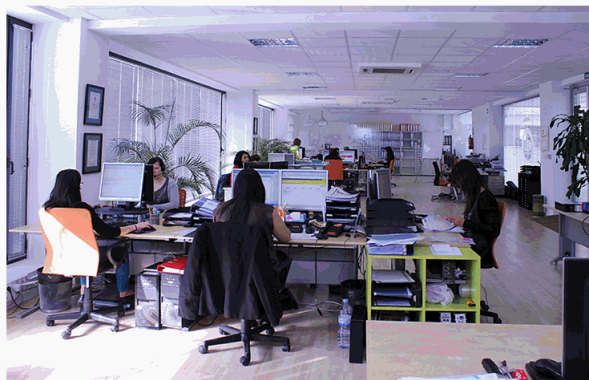
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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 ineseem 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****MÓDULO 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS****UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN****UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO.**

1. Estocaje.
2. Recepción de mercancías y control de calidad:
  - 1.- Albaranes y pedidos.
  - 2.- Identificación de las materias primas.
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
  - 1.- Camaras frigoríficas de verduras.
  - 2.- Camara y timbres de pescados.
  - 3.- Camaras y timbres de productos carnicos.
  - 4.- Camara de productos lacteos.
  - 5.- Congeladores.
  - 6.- Almacenes de productos no perecederos o economato.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS.**

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
  - 1.- Verduras:
- 2.. Cincelar.
- 3.. Brunoise.
- 4.. Juliana.
- 5.. Mirepoix.
- 6.. Paisana.
- 7.. Cuartier.
- 8.. Mencey.
- 9.. Mondar.
- 10.. Pelar.
- 11.. Vivo.
- 12.. Tornear.
  - 1.- Pescados:
- 13.. Filetear.
- 14.. Desbarbar.
- 15.. Despellejar.
- 16.. Desescamar.
- 17.. Vaciar.
- 18.. Supremas.
- 19.. Rodajas.
- 20.. Medallones.
  - 1.- Mariscos:
- 21.. Pelar.
- 22.. Capar.
- 23.. Abrir.
- 24.. Cortar.
  - 1.- Carnes:
- 25.. Deshuesado.
- 26.. Limpieza.
- 27.. Bridado.

- 28.. Troceado.
- 29.. Trinchado.
- 30.. Mechado.
- 31.. Racionamiento.
- 32.Riesgos en la ejecución.
- 33.Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS.**

- 1.Gran maquinaria.
- 2.Pequeña maquinaria.
- 3.Utiles asociados:
- 4.-Menaje:
- 5.. Tablas de corte.
- 6.. Ollas.
- 7.. Recipientes gastronorm.
- 8.. Chinos y escurridores.
- 9.. Cazos, arañas y espumaderas.
  - 1.- Herramientas de corte:
- 10.. Peladores.
- 11.. Mandolinas.
- 12.. Cuchillos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS.**

- 1.Formas de aprovechamiento:
  - 1.- Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
- 2.. Espinas para fumet o caldos.
- 3.. Huesos para jugos o fondos.
- 4.. Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
- 5.Presentaciones de alimentos aprovechados:
  - 1.- Complemento o guarnición de un plato.
  - 2.- Tapas.
  - 3.- Aperitivos.
  - 4.- Buffet.
  - 5.- Base de otras preparaciones complejas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA.**

- 1.Equipos:
  - 1.- Hornos.
  - 2.- Salamandras.
  - 3.- Cocinas.
  - 4.- Batidores.
  - 5.- Otros.
- 2.Instalaciones:
  - 1.- Local.
  - 2.- Cámaras.
  - 3.- Almacenes.
- 3.Herramientas:
  - 1.- Cuchillos.
  - 2.- Petit menage.
- 4.Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
- 5.Medidas de seguridad en la limpieza.
- 6.Sistemas de limpieza para cada máquina.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS**

1. Definición.
2. Clases de procesos, técnicas y métodos.
3. Equipos asociados:
  - 1.- Hornos mixtos.
  - 2.- Armarios o carros de regeneración.
  - 3.- Microondas.
  - 4.- Cocedores a vapor.
4. Técnicas y métodos adecuados.
5. Operaciones de regeneración.
6. Fases en la regeneración de productos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase de generos culinarios:
  - 1.- Aplicaciones.
  - 2.- Tipos.
2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:
  - 1.- Aplicaciones.
  - 2.- Tipos.
3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:
  - 1.- Aplicaciones.
  - 2.- Tipos.

## **UNIDAD FORMATIVA 3. CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN**

1. Definición
2. Operaciones y fases necesarias
3. Sistemas:
  - 1.- Frescos.
  - 2.- Refrigerados.
  - 3.- Pasteurizados.
  - 4.- Al vacío.
  - 5.- Congelados.
  - 6.- Desecados.
  - 7.- Liofilizados.
  - 8.- Marinados.
  - 9.- Ahumados.
  - 10.- Salazones.
  - 11.- Escabeches.
4. Equipos asociados:
  - 1.- Hornos.
  - 2.- Roner.
  - 3.- Cámaras.
  - 4.- Ahumadoras.
  - 5.- Congeladores.
  - 6.- Envasadoras.
  - 7.- Liofilizadoras.
  - 8.- Abatidores de temperatura.
  - 9.- Desecadoras.
5. Limpieza de equipos de conservación:
  - 1.- Envasadores.
  - 2.- Abatidores de temperatura.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS**

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3. Ejecución de controles de calidad:
  - 1.- Las buenas prácticas de manufactura.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO**

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2. Recepción y control de mercancías.
3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
5. Normas higiénico-sanitaria.
6. Limpieza de instalaciones:
  - 1.- Local.
  - 2.- Cámaras.
  - 3.- Timbres.
  - 4.- Almacenes.
  - 5.- Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.

**MÓDULO 2. MF1059\_3 ELABORACIÓN CULINARIA****UNIDAD FORMATIVA 1. UF1358 DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE PLACE****UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS**

1. Atendiendo a la composición y producción:
  - 1.- Pasta.
  - 2.- Carnes.
  - 3.- Pescados.
  - 4.- Verduras.
  - 5.- Lácteos.
2. Guarniciones:
  - 1.- Definición.
  - 2.- Tipología y elaboración.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA**

1. Definición, clasificación y aplicaciones:
  - 1.- Abrillantar.
  - 2.- Acanalar.
  - 3.- Adobar.
  - 4.- Asar.
  - 5.- Blanquear.
  - 6.- Brasear.
  - 7.- Bridar.
  - 8.- Cincelar.
  - 9.- Clarificar.
  - 10.- Cocer.
  - 11.- Confitar.
  - 12.- Desecar.
  - 13.- Deshuesar.
  - 14.- Dorar.
  - 15.- Empanar.
  - 16.- Emulsionar.
  - 17.- Estofar.
  - 18.- Flambear.
  - 19.- Freír.

- 20.- Glasear.
- 21.- Ligar.
- 22.- Marcar.
- 23.- Macerar.
- 24.- Mechar.
- 25.- Pelar.
- 26.- Picar.
- 27.- Pochar.
- 28.- Trabajar entre otros.

2. Procesos de ejecución de dichas técnicas.
3. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
4. Tratamientos y efectos en las materias primas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE COCCIÓN APLICADOS A LA MISE EN PLACE**

1. Hervido.
2. Asado.
3. Salteado.
4. Fritura.
5. Vacío.
6. Plancha.
7. Braseado.
8. Estofado.
9. Pochado.
10. Confitado.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS**

1. Tipos Servicio.
2. Aéreas o departamentos en la restauración.
3. Fórmulas de restauración.
4. Establecimiento y categoría.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS**

1. Departamentos o unidades que intervienen.
2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:
  - 1.- Inventarios en una cocina.
  - 2.- Escandallos de las materias primas.
  - 3.- Fichas técnicas.
  - 4.- Sistema para el aprovisionamiento.
3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
  - 1.- Estudio de los puntos críticos.
4. El relevo:
  - 1.- Definición.
5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:
  - 1.- Naturaleza del producto:
    - 1.\* Refrigerados.
    - 2.\* No refrigerados.
    - 3.\* Congelados.
  - 2.- Destino:
    - 1.\* Tipo de servicio.
    - 2.\* Normas higiénico-sanitarias.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF1359 CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS**

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
3. Los sistemas de cocción como preelaboración:
  - 1.- A fuego vivo.
  - 2.- Por intercambio.
4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
  - 1.- Fondos:
    - 1.\* Fondos blancos.
    - 2.\* Fondos oscuros.
    - 3.\* Gelatinas.
    - 4.\* Glases o extractos.
  - 2.- Salsas:
    - 1.\* Salsas blancas o cremas.
    - 2.\* Salsas oscuras.
    - 3.\* Salsas básicas y derivadas.
  - 3.- Mantequillas compuestas.
  - 4.- Farsas o rellenos.
  - 5.- Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN**

1. Conocimiento, formas y uso:

- 1.- Máquinas de frío.
- 2.- Cámaras.
- 3.- Timbres.
- 4.- Abatidores.
- 5.- Heladoras.
- 6.- Congeladores.

2. Máquinas de calor:

- 1.- Freidoras.
- 2.- Planchas y parrillas.
- 3.- Hornos.
- 4.- Cocinas.
- 5.- Baños marías.
- 6.- Basculantes.
- 7.- Marmitas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO**

1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
2. Medidas correctivas.
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.
5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
  - 1.- Ensaladas:
    - 1.\* Simples.
    - 2.\* Compuestas.
  - 2.- Sopas, cremas:
    - 1.\* Frías.
    - 2.\* Calientes.
  - 3.- Potajes.
  - 4.- Huevo.
  - 5.- Arroz y cereales.
  - 6.- Pasta.
  - 7.- Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
  - 8.- Salsas:
    - 1.\* Básicas.

- 2.\* Derivadas.
- 9.- Platos carne:
  - 1.\* Rojas o de mamíferos.
  - 2.\* Aves.
  - 3.\* Despojos.
  - 4.\* Caza mayor y menor.
- 10.- Platos de pescado:
  - 1.\* Azules.
  - 2.\* Blancos.
  - 3.\* Moluscos, mariscos y crustáceos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS**

- 1. Definición y tipología:
  - 1.- Vegetales.
  - 2.- De origen animal.
  - 3.- Pre elaboradas.
  - 4.- De nueva creación.
- 2. Elaboraciones complementarias tales como:
  - 1.- Aceites.
  - 2.- Reducciones.
  - 3.- Crujientes.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE ELABORADORES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO**

- 1. Buffet.
- 2. Restaurante.
- 3. Comercialización.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

- 1. Conocimiento de los equipos.
- 2. Conocimiento de las instalaciones.
- 3. Conocimientos de las herramientas.
- 4. Realización de la desinfección en el área de trabajo:
  - 1.- Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
  - 2.- Sistemas de limpieza para cada máquina.
  - 3.- Utilización de productos adecuados.

### **UNIDAD FORMATIVA 3. UF1360 SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN**

- 1. Fases de las elaboraciones culinarias:
  - 1.- Pedidos de mercancía.
  - 2.- Recepción.
  - 3.- Almacenamiento según producto.
  - 4.- Operaciones preliminares.
  - 5.- Terminación.
  - 6.- Presentación.
- 2. Procedimientos de supervisión:
  - 1.- La compra.
  - 2.- La recepción y control de la mercancía.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL**

- 1. Realizar cuadros de trabajo:
  - 1.- Fichas de recetas.
  - 2.- Cuadros de eventos.
  - 3.- Tiempos de realización.
  - 4.- Fases del proceso.



- 2. Control de costes.
- 3. Medidas correctivas en la elaboración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS**

- 1. Definiciones.
- 2. Tipología según finalidad.
- 3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
  - 1.- Cocina tradicional.
  - 2.- Cocina moderna o creativa.
  - 3.- Buffets.
  - 4.- Tapas y pinchos.
  - 5.- Cocina internacional.
- 5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
- 6. Diseño de bocetos.
- 7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS**

- 1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
  - 1.- La técnica del color en gastronomía.
  - 2.- Contraste y armonía.
  - 3.- Sabor, color y sensaciones.
  - 4.- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  - 5.- El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
    - 1.\* Técnicas.
- 6.- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
  - 1.\* Aerografos.
  - 2.\* Spray alimentarios.
  - 3.\* Biberones.
  - 4.\* Cortapastas.
  - 5.\* Saca bolas.
  - 6.\* Acanaladores.
  - 7.\* Rizador.
  - 8.\* Sacapuntas verduras.
  - 9.\* Mandolina entre otros.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR**

- 1. Conocimiento de Temperaturas:
  - 1.- Refrigeración y congelación.
- 2. Control de las temperaturas de cocción.
- 3. El enfriamiento adecuado:
  - 1.- El abatidor.

## **MÓDULO 3. MF1060\_3 COCINA CREATIVA Y DE AUTOR**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR**

- 1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
  - 1.- Terminología nacional.
  - 2.- Terminología internacional.
- 2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
  - 1.- Técnicas y procedimientos aplicables.
- 3. Géneros y productos:
  - 1.- Nuevos productos alimenticios del mercado.
  - 2.- Gelificantes:
- 4.- Emulsionantes.
  - 1.- Liofilizados.

- 2.- Deshidratados.
- 3.- Con Denominación de Origen (D.O.).
- 4.- Flores y germinados.
- 5.- Espesantes.
- 6.- Esferificantes.
- 5. Maquinarias e instrumentos.
- 6. Fases de los procesos.
- 7. Cocciones novedosas.
- 8. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

- 1.- Instrumentos y útiles.
- 2.- Materiales de uso más generalizado.
- 3.- Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS**

- 1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
  - 1.- Libros cocina de autor.
  - 2.- Cocineros creativos del momento:
    - 1.\* Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
- 2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
  - 1.- Selección:
    - 1.\* Las fichas técnicas.
    - 2.\* Géneros.
    - 3.\* Útiles y herramientas.
    - 4.\* Equipos precisos.
  - 2.- Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:
    - 1.\* Técnicas.
    - 2.\* Procedimientos de ejecución.
    - 3.\* Control.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS**

- 1. Instrumentos empleados.
- 2. Forma y corte de los géneros.
- 3. Alternativa de ingredientes:
  - 1.- Productos que permitan el desarrollo creativo:
    - 1.\* Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
  - 2.- Combinación de sabores.
  - 3.- Cualidades organolépticas específicas:
    - 1.\* Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
    - 2.\* Combinaciones base.
    - 3.\* Experimentación.
    - 4.\* Evaluación de resultados.
- 4. Texturas.
- 5. Formas de acabado:
  - 1.- Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
    - 1.\* Tendencias en las decoraciones.
    - 2.\* La técnica de la deconstrucción.
    - 3.\* Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
- 6. Técnicas de creatividad:
  - 1.- 4\*4\*4.
  - 2.- Método 635.
  - 3.- Phillips 66.
  - 4.- Análisis morfológicos.
  - 5.- Mapas mentales.

6.- Lluvia de ideas.

7.Fases del proceso creativo:

- 1.- Recogida de la materia prima.
- 2.- Trabajo de las ideas recopiladas.
- 3.- Inspiración o surgimiento de la idea.
- 4.- Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS**

1.Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:

- 1.- Verificación de resultados.

2.Marketing:

- 1.- Estrategias en la restauración.
- 2.- Acciones comerciales.
- 3.- Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

### **MÓDULO 4. MF1061\_3 PROCESOS DE REPOSTERÍA**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF1361 PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

- 1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2.Ubicación y distribución.
- 3.Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 4.Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

1.Definición, clasificación:

- 1.- Las harinas:
  - 1.\* Harina fuerza.
  - 2.\* Harina media.
  - 3.\* Harina floja.
- 2.- Los azúcares:
  - 1.\* Azúcar invertido.
  - 2.\* Glucosa.
  - 3.\* Destrosa.
  - 4.\* Sorbitol.
  - 5.\* Azúcar lustre.
  - 6.\* Sacarosa.
- 3.- Los lácteos:
  - 1.\* Leche.
  - 2.\* Mantequilla.
  - 3.\* Nata.
- 4.- La sal.
- 5.- El huevo.
- 6.- El chocolate:
  - 1.\* Blanco.
  - 2.\* Negro.
  - 3.\* Con leche.

2.Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA**

- 1.Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
- 2.Preparación de latas y moldes.

3. Manejo del rodillo.
4. Manejo de espátula.
5. Trabajos con manga pastelera.
6. Trabajos con cartucho.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS**

1. Definición del término masa.
2. Fundamentos de la elaboración de masas.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
5. Tipos de masas:
  - 1.- Hojaldradas:
- 6.. Materias primas.
- 7.. Proceso de elaboración.
- 8.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 9.. Tipos de hojaldrado: Hojaldrado común, hojaldrado invertido, hojaldrado rápido, hojaldrado mitad/mitad.
- 10.. Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana.
  - 1.- Batidas o esponjadas:
- 11.. Materias primas.
- 12.. Proceso de elaboración.
- 13.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 14.. Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
- 15.. Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
  - 1.- Amasadas:
- 16.. Materias primas.
- 17.. Proceso de elaboración.
- 18.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 19.. Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas.
  - 1.- Escaldadas:
- 20.. Materias primas.
- 21.. Proceso de elaboración.
- 22.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 23.. Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos.
  - 1.- Azucaradas y pastas variadas:
- 24.. Materias primas
- 25.. Proceso de elaboración.
- 26.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 27.. Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros.
  - 1.- Masas fritas:
- 28.. Materias primas.
- 29.. Proceso de elaboración.
- 30.. Influencia de los distintos ingredientes.
- 31.. Principales elaboraciones: churros, pestinos y bartolillos, flores y otros.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO**

1. Principales tipos de cremas:
  - 1.- Cremas con huevo:
    - 1.\* Crema pastelera.
    - 2.\* Crema pastelera para hornear.
    - 3.\* Yema.
    - 4.\* De mantequilla.
    - 5.\* Otras.
  - 2.- Cremas batidas:
    - 1.\* Crema de almendras.

- 2.\* Crema muselina.
- 3.\* Crema de moka.
- 4.\* Crema de trufa.
- 5.\* Nata montada.
- 6.\* Otras.
- 3.- Cremas ligeras:
  - 1.\* Chantilly.
  - 2.\* Fondant.
  - 3.\* Otras.

- 2.Fundamentos de la elaboración de cremas.
- 3.Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Conservación.
- 6.Utilización en los distintos productos de repostería.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS**

- 1.Cremas base para rellenos salados.
- 2.Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
- 3.Secuencia de operaciones. Realización.
- 4.Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- 5.Conservación.
- 6.Consistencia y características.
- 7.Utilización en los distintos productos de repostería.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA**

- 1.Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- 2.Preparación de postres de cocina y helados significativos.
- 3.Justificación y realización de posibles variaciones.
- 4.Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- 5.Repostería a base de masas:
  - 1.- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
  - 2.- Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
  - 3.- Principales tartas:
    - 1.\* Procesos de ejecución.
- 6.Postres a base de semifrios y helados:
  - 1.- Maquinarias y equipos básicos.
  - 2.- Clasificación.
  - 3.- Proceso de elaboración.
  - 4.- Principales materias primas de los helados:
    - 1.\* Grasas.
    - 2.\* Lácteos y derivados.
    - 3.\* Ovoproductos.
    - 4.\* Frutas.
    - 5.\* Chocolates y coberturas.
    - 6.\* Frutos secos.
    - 7.\* Azúcares y varios.
  - 5.- Procesos de elaboración en los helados.
  - 6.- Clasificación de los helados:
    - 1.\* Sorbetes.
    - 2.\* Helados de frutas.
    - 3.\* Helados crema.
  - 7.- Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
  - 8.- Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:

- 1.\* Clasificación y descripción de los productos.
- 2.\* Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución resultados y controles.
- 3.\* Descripción de la elaboración más significativa.
- 4.\* Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- 5.\* Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- 9.- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

## **UNIDAD FORMATIVA 2. UF1362 REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA**

1. Normas y combinaciones básicas.
2. Control y valoración de resultados.
3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
6. Realización de motivos decorativos.
7. Teoría y valoración del color en repostería:
  - 1.- Contraste y armonía.
  - 2.- Sabor.
  - 3.- Color y sensaciones.
8. El dibujo aplicado a la repostería:
  - 1.- Instrumentos.
  - 2.- Útiles.
  - 3.- Materiales de uso más generalizado.
9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
11. Experimentación y evaluación de resultados.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

1. Decoración y presentación de postres emplatados.
2. Normas y combinaciones básicas.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS**

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Realización de motivos decorativos.
3. Teoría y valoración del color en heladería.
4. Contraste y armonía.
5. Sabor, color y sensaciones.
6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUBIERTAS**

1. Definición.
2. Tipos:
  - 1.- Chocolate.
  - 2.- Preparados a base de frutas y otras.
  - 3.- Glaseados.
  - 4.- Pasta de almendra.

- 5.- Pasta de azucar.
- 3.Ingredientes y formulación.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Consistencia y características.
- 6.Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 7.Conservación y normas de higiene.
- 8.Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

### **UNIDAD FORMATIVA 3. UF1363 APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA**

- 1.Clases y caracterización.
- 2.Identificación de equipos asociados en la conservación:
- 3.Equipos de almacenamiento.
- 4.Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género elaboración básica en cuestión.
- 6.Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
- 7.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
- 8.Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- 9.Equipos asociados para la regeneración.
- 10.Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS**

- 1.Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- 2.Aprovisionamiento interno
- 3.Formalización de documentación y realización de operaciones.
- 4.Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
  - 1.- Normas de control.

## **MÓDULO 5. MF1062\_3 CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA DE CATA DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Conocimiento de la Cata:
  - 1.- Definición.
  - 2.- Utensilios y espacios apropiados para la cata.
  - 3.- Tipos de cata:
    - 1.\* Cata de productos carnicos.
    - 2.\* Cata de lacteos y derivados.
    - 3.\* Cata de pescados y mariscos.
    - 4.\* Cata de conservas.
    - 5.\* Cata de licores, vino y olorosos.
    - 6.\* Cata de esencias.
    - 7.\* Cata de aceites.
    - 8.\* Cata de especias y aromaticos.
    - 9.\* Cata de productos de diferentes gamas.
- 2.Fases de la cata de alimentos:
  - 1.- Definición y orden:
    - 1.\* Visual.

- 2.\* Olfativa.
- 3.\* Gustativa.
- 4.\* Tacto.

### 3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:

- 1.- Cata de diversos alimentos.
- 2.- Propiedades organolépticas de los productos.
- 3.- Atributos sensoriales básicos.
- 4.- La educación del paladar.
- 5.- Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
  - 1.\* Dulce.
  - 2.\* Salado.
  - 3.\* Ácido.
  - 4.\* Amargo.

### 4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.

### 5. Las normas de la cata de los alimentos:

- 1.- Apariencia:
  - 1.\* Color.
  - 2.\* Forma.
  - 3.\* Tamaño.
  - 4.\* Consistencia.
- 2.- Textura:
  - 1.\* Dureza.
  - 2.\* Elasticidad.
  - 3.\* Jugosidad entre otras.
- 3.- Sabor:
  - 1.\* Gusto.
  - 2.\* Aroma.
  - 3.\* Sensaciones bucales entre otras.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN HOSTELERÍA.**

- 1. Definición.
- 2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
  - 1.- Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.
  - 2.- Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
- 3. Tipos de análisis:
  - 1.- Sensorial.
  - 2.- Técnico.
  - 3.- Instrumental.
  - 4.- Hedónico.
- 4. Técnicas de análisis de alimentos:
  - 1.- Aplicaciones.
  - 2.- Utilización de escalas gráficas.
  - 3.- Pruebas de análisis sensorial.
- 5. Fichas de catas:
  - 1.- Perfiles sensoriales:
    - 1.\* Definición.
    - 2.\* Conocimiento de los métodos.
    - 3.\* Topologías:
      - 4.\* La utilización de los contrastes: Frio-calor, dulce-salado, ácido-amargo.
- 6. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
  - 1.- Pruebas discriminativas.
  - 2.- Pruebas descriptivas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS NUEVAS TEXTURAS**



- 1.Los gelificandos.
- 2.Los aires.
- 3.Los crujientes.
- 4.Las espumas.
- 5.Los líquidos.
- 6.Las mousse entre otros.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ZONAS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS**

- 1.Nacionales.
- 2.Internacionales.
- 3.Denominación de origen.

## **MÓDULO 6. MF0711\_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- 1.Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- 2.Alteración y contaminación de los alimentos:
  - 1.\* Conceptos
  - 2.\* Causas
  - 3.\* Factores contribuyentes.
- 3.Fuentes de contaminación de los alimentos:
  - 1.\* Físicas
  - 2.\* Químicas y biológicas.
- 4.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 5.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- 6.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 7.Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 8.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 9.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- 10.Alimentación y salud:
  - 1.\* Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
  - 2.\* Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
  - 3.\* Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 11.Personal manipulador:
  - 1.\* Requisitos de los manipuladores de alimentos.
  - 2.\* Reglamento.
  - 3.\* Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
  - 4.\* Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
  - 5.\* Gestos.
  - 6.\* Heridas y su protección.
  - 7.\* Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
  - 8.\* Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA**

- 1.Concepto y niveles de limpieza.
- 2.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- 3.Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- 4.Productos de limpieza de uso común:
  - 1.\* Tipos, clasificación.
  - 2.\* Características principales de uso.
  - 3.\* Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
  - 4.\* Interpretación de las especificaciones.
- 5.Sistemas, métodos y equipos de limpieza:

1.\* Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

2.\* Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

6.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA**

1.Agentes y factores de impacto.

2.Tratamiento de residuos:

1.\* Manejo de residuos y desperdicios.

2.\* Tipos de residuos generados.

3.\* Residuos sólidos y envases.

4.\* Emisiones a la atmósfera.

5.\* Vertidos líquidos.

3.Normativa aplicable sobre protección ambiental.

4.Otras técnicas de prevención o protección.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA**

1.Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

2.Consumo de energía.

3.Ahorro y alternativas energéticas.

4.Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA**

1.Compras y aprovisionamiento.

2.Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

3.Limpieza, lavandería y lencería.

4.Recepción y administración.

5.Mantenimiento.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.**

1.Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.

2.Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.

3.Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.

4.Medidas de prevención y protección:

1.\* En instalaciones.

2.\* En utilización de máquinas, equipos y utensilios.

3.\* Equipamiento personal de seguridad.

4.\* Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

5.Situaciones de emergencia:

1.\* Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

2.\* Incendios.

3.\* Escapes de gases.

4.\* Fugas de agua o inundaciones.

5.\* Planes de emergencia y evacuación.

6.\* Primeros auxilios.

## **MÓDULO 7. MF1063\_3 OFERTAS GASTRONÓMICAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. FÓRMULAS EN LA RESTAURACIÓN**

1.Definición.

2.Características básicas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN**

1.Tipos de establecimientos:

1.- Características más importantes.

2.- Tipos de servicios.

3.- Procesos básicos.

4.- Estructuras organizativas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPUESTAS CULINARIAS**

1. Definición.

2. Características.

3. Tendencias alimentarias:

1.- Parametros nutritivos:

1.\* Tipos de Componentes de las ofertas.

2.\* Los grupos de alimentos.

3.\* Peculiaridades de la alimentación colectiva.

2.- Parametros economicos y comerciales:

1.\* La legislación vigente.

3.- La carta:

1.\* Definición.

2.\* Tipología.

3.\* Principios básicos para su diseño.

4.\* Merchandising y ofertas de productos.

4.- El menú:

1.\* Definición.

2.\* Tipología.

3.\* Principios básicos para el diseño.

5.- Alimentación familiar y colectiva.

6.- Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. RELACIONES EXTERNAS CON OTRAS EMPRESAS**

1. Tipos de establecimientos.

2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos.

3. Fórmulas de estudio de La competencia:

1.- Ofertas gastronómicas.

2.- Platos.

3.- Materias primas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO EVOLUTIVO EN LA RESTAURACIÓN**

1. Fórmulas y modalidades.

2. Tipos de factores:

1.- Sociales.

2.- Económicos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. MACRO-ECONOMÍA Y MICRO-ECONOMÍA EN LA RESTAURACIÓN**

1. Definición.

2. Diferencias entre ambas.

3. Funciones y estructuras de cada una de ellas.

4. Evolución del subsector en la restauración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS**

1. Métodos para el cálculo de precios.

1.- El coste del plato:

1.\* Definición.

2.\* Componentes.

3.\* Documentación.

2.- El escándalo del producto:

1.\* Definición.

2.\* Fórmulas.

3.- Costes directos e indirectos.

4.- Métodos ofimáticos.

5.- Proyecto de viabilidad de restauración

## MÓDULO 8. MF1064\_3 APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
2. Caracterización nutricional de las materias primas.
3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
4. Denominaciones de origen
5. Creación de fichas técnicas y de control.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS Y MATERIALES

1. Material fungible para catering.
2. Material inventariable para catering.
3. Bienes que forman las existencias o stocks.
  - 1.- Mercaderías.
  - 2.- Materias primas.
  - 3.- Otros aprovisionamientos.
    - 1.\* Elementos y conjuntos incorporables.
    - 2.\* Combustibles.
    - 3.\* Repuestos.
    - 4.\* Materiales diversos.
    - 5.\* Embalajes.
    - 6.\* Envases.
    - 7.\* Material de oficina
4. Productos en curso.
5. Productos semiterminados.
6. Productos terminados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
  - 1.- Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
  - 2.- Gestión del almacenaje de los productos.
  - 3.- Control de inventario y los costes asociados al mismo.
2. Proceso de aprovisionamiento:
  - 1.- Selección de proveedores.
    - 1.\* Calidad.
    - 2.\* Precio.
    - 3.\* Servicio.
    - 4.\* Crédito.
  - 2.- Las competencias.
  - 3.- Modalidades de compra
    - 1.\* Directa.
    - 2.\* Proveedores.
3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
  - 1.- Fuente de suministro.
  - 2.- Gestión de solicitudes de compra.
  - 3.- Procedimientos de recepción de mercancía.
  - 4.- Procedimientos de control de mercancía.
4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
5. Proceso administrativo de las compras.
  - 1.- Peticiones en cada una de las unidades.

- 2.- Solicitudes u órdenes de compra.
- 3.- Libro de registro de entrada de mercancías.
- 4.- Albarán.
- 5.- Fichas de existencias o inventario teórico.
- 6.- Factura.
- 6.Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- 7.Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
- 8.Diseño de rutas de distribución interna.
- 9.Control e inventario de existencias.
- 10.Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
- 11.Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

## **MÓDULO 9. MF1065\_3 ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

- 1.Definición.
- 2.Modelos más característicos.
- 3.Modalidades de establecimientos.
- 4.Procesos de producción culinaria.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTABLECIMIENTOS EN LA RESTAURACIÓN**

- 1.Tipología.
- 2.Modalidades.
- 3.Tipos de materiales según establecimiento.
- 4.Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL DEPARTAMENTO DE COCINA Y LA ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN.**

- 1.Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
  - 1.- Competencias basicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- 2.Zonas de produccion culinaria:
  - 1.- Equipos.
  - 2.- Instalaciones.
  - 3.- Distribucion del area de produccion.
- 3.Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.
- 4.Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
- 5.Las materias primas en la producción.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE COCINA**

- 1.Definición de los procesos.
- 2.Conocimiento de las fases mas significativas:
  - 1.- Compra.
  - 2.- Control.
  - 3.- Almacenamiento y conservacion.
  - 4.- Elaboracion.
  - 5.- Coordinacion.
  - 6.- Supervision:
    - 1.\* Riesgos en la ejecucion.
    - 2.\* Resultados intermedios y finales.
- 3.Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
- 4.Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
- 5.Sistemas de racionamientos y gramajes.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y ELABORACIONES CULINARIA**

- 1.Definición.
- 2.Procesos y métodos.

- 3.Aplicaciones.
- 4.Fases de los procesos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES DE TRABAJO DEL DEPARTAMENTO DE COCINA**

- 1.Tipo de necesidades del departamento.
- 2.Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
- 3.Materiales y recursos humanos necesarios.
- 4.Orden de tareas.
- 5.Documentación para la programación de trabajo.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL COMEDOR Y LA LÓGICA DE SERVICIO**

- 1.Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.
- 2.Técnicas de elaboración de platos:
  - 1.- Composición.
  - 2.- Tiempo de servicio.
- 3.Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
- 4.El protocolo.

### **MÓDULO 10. MF1066\_3 ADMINISTRACIÓN EN COCINA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

- 1.Proceso de planificación empresarial.
- 2.La planificación departamental:
  - 1.- Principales tipos de planes empresariales:
    - 1.\* Objetivos.
    - 2.\* Estrategias.
    - 3.\* Políticas; relación entre ellos.
- 3.Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
- 4.La planificación en las unidades de producción culinaria.
- 5.Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

- 1.Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
  - 1.- Previsión.
  - 2.- Presupuesto.
  - 3.- Control.
- 2.Presupuestos:
  - 1.- Concepto.
  - 2.- Propósito.
- 3.Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
  - 1.- Definición.
  - 2.- Diferenciación.
  - 3.- Elaboración.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

- 1.Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
  - 1.- Estructura.
  - 2.- Resultados.
- 2.Costes empresariales específicos:
  - 1.- Tipos.
  - 2.- Cálculo.
- 3.Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
  - 1.- Cálculo y Análisis:
    - 1.\* Hojas de cálculo.

- 2.\* Word.
- 3.\* Excel.
- 4.\* Programas específicos.

4. Parámetros establecidos para evaluar:

- 1.- Ratios y porcentajes.
- 2.- Margenes de beneficio.
- 3.- Rentabilidad.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**

1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:

- 1.- Interpretación.
- 2.- Clasificación.

2. Establecimientos de restauración:

- 1.- Tipología.
- 2.- Clasificación.

3. Organización y relación de funciones gerenciales:

- 1.- Naturaleza.
- 2.- Propósito.

4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:

- 1.- Ventajas e inconvenientes.

5. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:

- 1.- Estructuras.
- 2.- Relaciones departamentales.
- 3.- Relaciones externas.

6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:

- 1.- Diferenciación.
- 2.- Distribución de funciones:
  - 1.\* Circuitos.
  - 2.\* Tipos de información.
  - 3.\* Documentos internos y externos.
  - 4.\* Relaciones interdepartamentales.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

3. Relación con la función de organización.

4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:

- 1.- Análisis.
- 2.- Comparación.
- 3.- Redacción.

5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:

- 1.- Análisis.
- 2.- Comparación.
- 3.- Propuestas razonadas.

6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:

- 1.- Identificación.
- 2.- Aplicaciones.

7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:

- 1.- Identificación.
- 2.- Aplicaciones.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

1. Comunicación en la organización del trabajo:

- 1.- Procesos y aplicaciones.

- 2.Negociación en el entorno laboral:
  - 1.- Procesos y aplicaciones.
- 3.Problemas en el entorno laboral:
  - 1.- Solución.
  - 2.- Decisiones.
- 4.Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:
  - 1.- Justificación y aplicaciones.
- 5.Análisis de herramientas para la toma de decisiones:
  - 1.- Simulaciones.
- 6.Equipos y reuniones de trabajo:
  - 1.- Dirección.
  - 2.- Dinamización.
- 7.Motivación en el entorno laboral.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE**

- 1.Clientes y trato:
  - 1.- Tipos.
- 2.Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
- 3.Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
- 4.Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
- 5.Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
- 6.Interpretación de comportamientos básicos:
  - 1.- Tipologías.
  - 2.- Diferencias culturales.
- 7.Asesoramiento gastronómico especializado.
- 8.Protección de consumidores y usuarios:
  - 1.- Normativa aplicable en España.
  - 2.- Normativa aplicable en la Unión Europea.
- 9.Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

- 1.Tipos.
- 2.Comparación.
- 3.Programas a medida y oferta estándar del mercado:
  - 1.- Utilización.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

- 1.Evolución histórica de la calidad:
  - 1.- El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
  - 2.- La gestión de la calidad total.
  - 3.- Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
- 2.El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:
  - 1.- Sistemas y normas de calidad.
  - 2.- Peculiaridades en el subsector de restauración.
  - 3.- Otros sistemas de calidad.
  - 4.- La acreditación de la calidad.
- 3.Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:
  - 1.- Factores clave.
  - 2.- Proyecto.
  - 3.- Programas.
  - 4.- Cronograma.
- 4.Especificaciones y estándares de calidad:
  - 1.- Normas.
  - 2.- Procedimientos



- 3.- Instrucciones de trabajo.
- 5.Gestion de la calidad en restauracion:
  - 1.- Procesos.
  - 2.- Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
- 6.Planes de mejora.
- 7.Los grupos de mejora.
- 8.Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
- 9.Satisfaccion de la clientela:
  - 1.- Evaluacion.
  - 2.- Cuestionarios de satisfaccion y otras herramientas.
- 10.Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
- 11.Gestión documental del sistema de calidad.
- 12.Evaluacion del sistema de calidad:
  - 1.- Auto-evaluaciones.
  - 2.- Auditorias.
  - 3.- Procesos de certificacion.