



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina + Titulación Universitaria***

**+ Información Gratis**

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

# ***Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina + Titulación Universitaria***

**duración total:** 1.500 horas

**horas teleformación:** 450 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## ***descripción***

Si trabaja en el entorno de la cocina y restauración y desea aprender las dotes para desempeñar las funciones del jefe de cocina este es su momento, con el Master en Artes Culinarias y Dirección de Cocina podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible.



## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Introducir al alumno en las diferentes áreas de la cocina, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos.
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en los procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

## *para qué te prepara*

El Master en Artes Culinarias y Dirección de Cocina le prepara para conocer a fondo el entorno de la cocina y aprender las técnicas para dirigir equipos en este sector, conociendo las normas higiénicas y diferentes procesos de elaboración.

***salidas laborales***

Restauración / Jefe de cocina.

## 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 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Manual teórico 'Cocina Creativa o de Autor'
- Manual teórico 'Cocina Española e Internacional'
- Manual teórico 'Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración'
- Manual teórico 'Aprovisionamiento de Materias Primas de Cocina'
- Manual teórico 'Jefe de Cocina'





## 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**

# PARTE 1. JEFE DE COCINA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTURA GASTRONÓMICA

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

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

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

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

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

- 2.- Crustáceos de cuerpo corto
- 3.Carnes, aves y caza
  - 1.- Carnes
  - 2.- Aves
  - 3.- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
  - 4.- Caza
- 4.Hortalizas y verduras
  - 1.- Bulbos
  - 2.- Hoja y flor
  - 3.- Frutos
  - 4.- Tallo
  - 5.- Raíces y tubérculos
- 5.Setas
  - 1.- Principales especies de setas
  - 2.- Especies más apreciadas gastronómicamente
- 6.Legumbres, pastas y arroz
  - 1.- Legumbres
  - 2.- Pastas
  - 3.- Arroz
- 7.Los huevos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS**

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

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

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

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

- 1.Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
  - 1.- Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
  - 2.- Medias de prevención y protección. Instalaciones
- 2.Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
  - 1.- Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 3.Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
  - 1.- Contaminación cruzada
  - 2.- Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
- 4.Fuentes de contaminación de los alimentos
- 5.Limpieza y desinfección
- 6.Calidad higiénico-sanitaria
  - 1.- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- 7.Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

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

- 1.Agentes y factores de impacto ambiental
  - 1.- Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
  - 2.Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental

- 3.Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
- 4.Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
- 5.Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

## **PARTE 2. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

- 1.Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- 2.Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- 1.Concepto de alimento.
- 2.Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- 3.Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- 4.Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 5.Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- 6.Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 7.Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- 8.Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- 9.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 10.Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 11.Manejo de residuos y desperdicios.
- 12.Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 13.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 14.Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- 15.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 16.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 17.Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 18.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 19.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

- 1.Productos de limpieza de uso común:
- 2.Tipos, clasificación.
- 3.Características principales de uso.
- 4.Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- 5.Interpretación de las especificaciones.
- 6.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipo y ejecución.

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

- 1.Uniformes de cocina: tipos.
- 2.Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- 3.Uniformes del personal de restaurante

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

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

1. Definición y organización característica.
2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

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

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén.

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

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

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

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

## **PARTE 4. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.**

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.**

1. Concepto.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Cocina central.
4. Cocina de ensamblaje.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.**

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

1. Grupos de alimentos.
  2. Diferencia entre alimentación y nutrición.
  3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
  4. Caracterización de los grupos de alimentos.
  5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.**

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.**

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.**

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Departamentos o unidades que intervienen.
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
6. Recepción y verificación de la entrega.
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8. Control de stocks.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.**

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.**

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

## **PARTE 5. COCINA CREATIVA O DE AUTOR**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO**

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
3. Evolución de los movimientos gastronómicos.
4. Pioneros franceses y españoles.
5. La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes.
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
7. De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
9. Cocina de fusión.
10. Cocina Creativa o de Autor.
11. Platos españoles más representativos.
12. Su repercusión en la industria hostelera.
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
14. Influencia de otras cocinas.

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

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.



2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3. Análisis, control y valoración de resultados.
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

## **PARTE 6. COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA**

1. Características generales y evolución histórica.
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
3. La Dieta mediterránea.
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo.
5. Platos más representativos de la gastronomía española.
6. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
7. La dieta mediterránea y sus características.
8. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
9. Restaurantes españoles más reconocidos.
10. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

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

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

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

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