



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Cocina. Cocinero y Jefe de Cocina Profesional + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

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

Máster en Cocina. Cocinero y Jefe de Cocina Profesional + Titulación Universitaria

duración total: 1.500 horas

horas teleformación: 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Ese Master en Cocina. Cocinero y Jefe de Cocina Profesional le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Jefe de Cocina y/o Cocinero Profesional siendo un curso con un gran contenido y con el que podrás desarrollarte como profesional.



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. Iniciar al alumno en las técnicas propias del departamento de cocina. Organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento. 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.

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, de repostería y postres elementales.
 - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.
 - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.
 - Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales y elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
 - Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
 - 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.
 - Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.
 - Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
-
- Analizar el sector de la restauración.
 - Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...).
 - Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
 - Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
 - Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con las ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, referidos a hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
 - Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
 - Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
 - Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

para qué te prepara

Este Master en Cocina. Cocinero y Jefe de Cocina Profesional le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector 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 'Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arr'
- Manual teórico 'Cocina Creativa o de Autor'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'Decoración y Exposición de Platos'
- Manual teórico 'Cocina Española e Internacional'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales'
- 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 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

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. 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
- 3.Fuentes de contaminación de los alimentos
- 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
- 11.Personal manipulador

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
- 5.Sistemas, métodos y equipos de limpieza
- 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:
- 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
- 5.Situaciones de emergencia

PARTE 3. 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. Dedución 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 4. TÉCNICAS CULINARIAS

MÓDULO 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Características de la maquinaria utilizada.

2. Batería de cocina.

3. Utilaje y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (couffis, purés, cremas, veloutés, farsas, ...)

3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.

4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.

1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.

2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.

2. Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS.

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de yema. Ovoproductos y su utilización.

2. Huevos de otras aves utilizados alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. TÉCNICAS DE COCINADOS 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 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- 1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- 2.Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
- 3.Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
- 4.Platos elementales con huevos.
- 5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- 1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 2.Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.El sistema cook-.chill y su fundamento.
- 7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

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

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

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

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

salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- 2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

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

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

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

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.El sistema cook-.chill y su fundamento.
- 7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA.

- 1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
- 2.Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. 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).
- 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

- 1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:
- 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 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

- 1.Platos elementales más divulgados y su elaboración.
- 2.Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

- 1.Regeneración: Definición.

2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-chill y su fundamento.
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS.

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
2. Montaje y presentación en fuente y en plato.
3. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.
4. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
5. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.
6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

MÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA.

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería, distintos moldes y sus características.
3. Utilaje y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Mantequilla y otras grasas.
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).
6. Almendras y otros frutos secos.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Gelatinas, especias,...
9. Distintas clases de "mix".
10. Productos de decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA.

1. Materias primas empleadas en repostería.
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. POSTRES ELEMENTALES.

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA.

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES.

- 1.Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
- 2.Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios.
- 3.Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
- 4.Importancia de la vajilla.

PARTE 5. PRODUCTOS CULINARIOS

MÓDULO 1. COCINA CREATIVA 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.

MÓDULO 2. 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.

MÓDULO 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS.

- 1.Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- 2.El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
- 3.Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- 4.Otros adornos y complementos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS.

- 1.Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
- 2.Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
- 3.El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
- 4.Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.