



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Innovación Gastronómica + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

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

Máster en Innovación Gastronómica + Titulación Universitaria

duración total: 1.500 horas

horas teleformación: 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este Master en Innovación Gastronómica le ofrece una formación especializada en la materia. En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer los aspectos fundamentales de la innovación gastronómica. El presente Master en Innovación Gastronómica ofrece los conocimientos necesarios para que el alumno se forme en todos los aspectos actuales de la gastronomía.



+ 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

- Describir las ofertas gastronómicas de españolas, internacionales y de otras partes del mundo.
- Conocer las elaboraciones gastronómicas de carne, pescado, hortalizas, legumbres y arroces y pasta.
- Determinar las materias primas utilizadas en repostería.
- Identificar los postres más populares.
- Adquirir los conocimientos y habilidades para una correcta presentación y acabado de las elaboraciones culinarias.
- Conocer los fundamentos de la tecnología culinaria.
- Describir la maquinaria y equipos de cocina.
- Especificar los procesos de regeneración, preelaboración y conservación de productos culinarios.
- Conocer el concepto de biotecnología de alimentos.
- Identificar los procesos de fermentación de los alimentos manipulados en cocina.
- Conocer las buenas prácticas ambientales en las industrias alimentarias.

para qué te prepara

El Master en Innovación Gastronómica le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno alimenticio en relación con varios aspectos importantes como la biotecnología sanitaria, enología, preparación de carnes y pescados etc. Con el objetivo de realizar una innovación gastronómica a la hora de realizar una labor en este ámbito.

salidas laborales

Innovación Gastronómica / Hostelería / Biotecnología / Tecnología de los Alimentos.

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 'Biotecnología de los Alimentos'
- Manual teórico 'Gastronomía'
- Manual teórico 'Tecnología Culinaria'
- 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. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
 - 1.- Industria farmacéutica
 - 2.- Industria alimentaria
 - 3.- Industria medioambiental
 - 4.- Industria agropecuaria
 - 5.- Herramientas de diagnóstico
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
 - 1.- Historia de la Biotecnología de los alimentos
 - 2.- Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
 - 3.- Prevención de intoxicaciones alimentarias
2. Conceptos relacionados
 - 1.- Nuevos alimentos
 - 2.- Alimentos funcionales
 - 3.- Alimentos probióticos
 - 4.- Alimentos prebióticos
 - 5.- Alimentos transgénicos
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
 - 1.- Breves nociones de genética
 - 2.- El ADN
 - 3.- Herramientas de Ingeniería Genética
2. Ingeniería genética y los alimentos
 - 1.- Modificación de microorganismos
 - 2.- Modificación de vegetales
 - 3.- Modificaciones de animales
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
 - 1.- Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
 - 2.- Riesgos de la producción por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
 - 1.- Microbios como alimento
 - 2.- Biomoléculas
 - 3.- Edulcorantes
 - 4.- ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 - 1.- Arroz

- 2.- Vino
- 3.- Cerveza
- 4.- Cava

4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico

- 1.- Pan
- 2.- Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1.Fermentación cárnica
- 2.La fermentación de los productos lácteos
 - 1.- Quesos
 - 2.- Yogur
 - 3.- Kéfir
- 3.La fermentación de otros productos
 - 1.- Salsa de soja
 - 2.- Queso de tofu
 - 3.- Miso
- 4.Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

- 1.Definición de OMG
- 2.OMG y su relación con los alimentos transgénicos
- 3.¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
 - 1.- ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
 - 2.- Olor y sabor de los alimentos transgénicos
- 4.Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

- 1.Tipología de los alimentos transgénicos
- 2.Alimentos de origen vegetal
 - 1.- Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
 - 2.- Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
- 3.Alimentos de origen animal
- 4.Microorganismos transgénicos
- 5.Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

- 1.Definición de alimentos funcionales
 - 1.- ¿Con qué ingredientes cuenta?
 - 2.- ¿Cuáles son sus utilidades?
- 2.Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
 - 1.- Alimentos funcionales en la primera infancia
 - 2.- Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
 - 3.- Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
 - 4.- Alimentos funcionales cardiovasculares
 - 5.- Alimentos funcionales digestivos
 - 6.- Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
 - 7.- Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
- 3.Tipología de alimentos funcionales
 - 1.- Alimentos funcionales naturales
 - 2.- Alimentos funcionales modificados
- 4.Normativa relacionada con los alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
 - 1.- Componentes del alimento
 - 2.- Compuestos xenobióticos
 - 3.- Agentes infecciosos
 - 4.- Biotoxinas
 - 5.- Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

PARTE 2. 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 3. GASTRONOMÍA

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. Platos más representativos de gastronomía española
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura

- 6.La dieta mediterránea y sus características
- 7.Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
- 8.Restaurantes españoles más reconocidos
- 9.Utilización de todo tipo de 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 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

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. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE 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 6. 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 huevo

MÓDULO 3. REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. POSTRES ELEMENTALES (TEMA 5 UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES)

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

MÓDULO 4. PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

- 1.Importancia del contenido del plato y su presentación.
- 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 10. 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

PARTE 4. TECNOLOGÍA CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION A LA TECNOLOGÍA CULINARIA

1.Introducción a la tecnología culinaria.

2.Descripción de los espacios culinarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

1.Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes

2.Especificidades en la restauración colectiva

3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNERO Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

1.Definición

2.Identificación de los principales equipos asociados

3.Clases de técnicas y procesos simples

4.Aplicaciones sencillas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1.Términos culinarios relacionados con la preelaboración

2.Tratamientos característicos de las materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREELABORACIÓN

1.Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones

2.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

3.Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

1.Identificación y clases

2.Identificación de equipos asociados

3.Fases en los procesos, riesgos en la ejecución

4.Operaciones necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinar de uso común

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1.Biotecnología de los alimentos

2.Conceptos relacionados

3.La Biotecnología y los alimentos

4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1.Microorganismos y producción de alimentos

2.Alimentos fermentados

3.Las fermentaciones de carácter alcohólico

4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1.Fermentación cárnica

2.La fermentación de los productos lácteos

3.La fermentación de otros productos

4. Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD EN PREELABORACION Y CONSERVACIONES CULINARIAS

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

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

PARTE 7. 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