



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
1110 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina, regulada en el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional HOT332_3 Dirección y Producción en Cocina (RD 1700/2007 de 14 de diciembre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Sello de Calidad, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEDU (Plan Propiedad IQNET)

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.

Objetivos

Este Curso de Dirección de Cocina Online facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos: - 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

culinaria.

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todos los profesionales del sector hostelería y turismo en general que deseen completar o ampliar su formación en relación a las actividades relacionadas con la Dirección y Producción de Cocina. Cualquier persona interesada en recibir esta misma formación para incrementar sus expectativas profesionales en este sector.

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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Con este Curso de Dirección de Cocina Online, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque tu 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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

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 frigorificas 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. . Quartier.
 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. Útiles 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 regeneracion.
 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 manipulacion en crudo de toda clase generos culinarios:
 1. - Aplicaciones.
 2. - Tipos.
2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservacion, envasado o presentacion comercial de toda clase de alimentos:
 1. - Aplicaciones.
 2. - Tipos.
3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneracion 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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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. Formulas de restauración.
4. Establecimiento y categoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Departamentos o unidades que intervienen.
2. Logica del proceso de aprovisionamiento interno:
 1. - Inventarios en una cocina.
 2. - Escandallos de las materias primas.
 3. - Fichas tecnicas.
 4. - Sistema para el aprovisionamiento.
3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
 1. - Estudio de los puntos criticos.
4. El releves:
 1. - Definicion.
5. Sistemas de almacenaje y recepcion de generos:
 1. - Naturaleza del producto:
 1. * Refrigerados.
 2. * No refrigerados.
 3. * Congelados.
 2. - Destino:
 1. * Tipo de servicio.
 2. * Normas higienico-sanitaria.

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 coccion como preelaboracion:
 1. - A fuego vivo.
 2. - Por intercambio.
4. Tecnicas y procedimientos de control para la obtencion 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 multiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
 1. - Maquinas de frio.
 2. - Camaras.
 3. - Timbres.
 4. - Abatidores.
 5. - Heladoras.
 6. - Congeladores.
2. Maquinas de calor:
 1. - Freidoras.
 2. - Planchas y parrillas.
 3. - Hornos.
 4. - Cocinas.
 5. - Banos marias.
 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. Preparacion de platos tipo de la cocina regional espanola e internacional:
 1. - Ensaladas:
 1. * Simples.
 2. * Compuestas.
 2. - Sopas, cremas:

1. * Frias.
2. * Calientes.
3. - Potajes.
4. - Huevo.
5. - Arroz y cereales.
6. - Pasta.
7. - Entremeses y aperitivos, frios 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. - Recepcion.
 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, utiles y materiales de uso mas generalizado:
 1. * Aerografos.
 2. * Espray 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. - Refrigeracion y congelacion.
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. Terminologia culinaria caracteristica de la cocina creativa y de autor:
 1. - Terminologia nacional.
 2. - Terminologia internacional.
2. Esquemas de elaboracion de los platos mas representativos:
 1. - Tecnicas y procedimientos aplicables.
3. Generos y productos:
 1. - Nuevos productos alimenticios del mercado.
 2. - Gelificantes:
4. -Emulsionantes.
 1. - Liofilizados.
 2. - Deshidratados.
 3. - Con Denominacion 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 decoracion culinaria:
 1. - Instrumentos y utiles.
 2. - Materiales de uso mas generalizado.
 3. - Diseno de bocetos y modelos graficos aplicando las tecnicas correspondientes.

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

1. Fuentes de informacion y bibliografia sobre cocina creativa.
 1. - Libros cocina de autor.
 2. - Cocineros creativos del momento:
 1. * Biografia: Su cocina, sus tecnicas de creacion, productos, decoracion y montaje.
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 1. - Seleccion:
 1. * Las fichas tecnicas.
 2. * Generos.
 3. * Utiles y herramientas.
 4. * Equipos precisos.
 2. - Tecnicas de cocineros mas representativos de Espana y el extranjero:
 1. * Tecnicas.
 2. * Procedimientos de ejecucion.
 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. * Redefinicion de un producto en busca de usos inusuales.
 2. - Combinacion de sabores.
 3. - Cualidades organolepticas especificas:
 1. * Valoracion de las cualidades aplicadas a una elaboracion.
 2. * Combinaciones base.
 3. * Experimentacion.
 4. * Evaluacion de resultados.
4. Texturas.
5. Formas de acabado:
 1. - Variaciones en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
 1. * Tendencias en las decoraciones.
 2. * La tecnica de la deconstruccion.
 3. * Utilizacion de tecnicas de cocina creativa en la presentacion.
6. Tecnicas de creatividad:
 1. - 4*4*4.
 2. - Metodo 635.
 3. - Phillips 66.
 4. - Analisis morfologicos.
 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. - Inspiracion o surgimiento de la idea.
 4. - Configuracion final y desarrollo de la idea para su utilizacion practica.

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 elaboracion.
8. . Influencia de los distintos ingredientes.
9. . Tipos de hojaldre: Hojaldre comun, hojaldre invertido, hojaldre rapido, hojaldre mitad/mitad.
10. . Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana.
 1. - Batidas o esponjadas:
11. . Materias primas.
12. . Proceso de elaboracion.
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 elaboracion.
18. . Influencia de los distintos ingredientes.
19. . Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas.
 1. - Escaldadas:
20. . Materias primas.
21. . Proceso de elaboracion.
22. . Influencia de los distintos ingredientes.
23. . Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos.
 1. - Azucaradas y pastas varias:
24. . Materias primas
25. . Proceso de elaboracion.
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 elaboracion.
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 basicos.
2. - Clasificacion.
3. - Proceso de elaboracion.
4. - Principales materias primas de los helados:
 1. * Grasas.
 2. * Lacteos y derivados.
 3. * Ovoproductos.
 4. * Frutas.
 5. * Chocolates y coberturas.
 6. * Frutos secos.
 7. * Azucares y varios.
5. - Procesos de elaboracion en los helados.
6. - Clasificacion de los helados:
 1. * Sorbetes.
 2. * Helados de frutas.
 3. * Helados crema.
7. - Realizacion de operaciones necesarias para la obtencion de elaboraciones especificas, aplicando las respectivas tecnicas y procedimientos de ejecucion y control.
8. - Postres en cocina a base de pasteleria salada, lacteos y huevos:
 1. * Clasificacion y descripcion de los productos.
 2. * Procesos de elaboracion: fases, instrumentos, tecnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecucion, resultados y controles.
 3. * Descripcion de la elaboracion mas significativa.
 4. * Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental.
 5. * Procedimientos de ejecucion de postres a base de frutas.
9. - Aplicacion de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion 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. Teoria y valoracion del color en reposteria:
 1. - Contraste y armonia.
 2. - Sabor.
 3. - Color y sensaciones.
8. El dibujo aplicado a la reposteria:
 1. - Instrumentos.
 2. - Utiles.
 3. - Materiales de uso mas 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 y 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 azúcar.
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 o elaboración básica en cuestión.
6. Dedución 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. Dedución 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 organolepticas de los productos.
 3. - Atributos sensoriales basicos.

4. - La educacion del paladar.
5. - Conocimiento de los sabores basicos de algunos productos:
 1. * Dulce.
 2. * Salado.
 3. * Acido.
 4. * Amargo.
4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
5. Los normas de la cata de los alimentos:
 1. - Apariencia:
 1. * Color.
 2. * Forma.
 3. * Tamano.
 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 percepcion sensorial de alimentos:
 1. - Conocimientos y funcion de cada sentido en la gastronomia.
 2. - Terminologia basica del analisis sensorial de alimentos en hosteleria
3. Tipos de analisis:
 1. - Sensorial.
 2. - Tecnico.
 3. - Instrumental.
 4. - Hedonico.
4. Tecnicas de analisis de alimentos:
 1. - Aplicaciones.
 2. - Utilizacion de escalas graficas.
 3. - Pruebas de analisis sensorial.
5. Fichas de catas:
 1. - Perfiles sensoriales:
 1. * Definicion.
 2. * Conocimiento de los metodos.
 3. * Topologias:
 4. * La utilizacion de los contrastes: Frio-calor, dulce-salado, acido-amargo.
6. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
 1. - Pruebas discriminatorias.
 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 higienicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfeccion, esterilizacion, desinsectacion y desratizacion.
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. Tecnicas de senalizacion y aislamiento de areas 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 proteccion ambiental.
4. Otras tecnicas de prevencion o proteccion.

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 mas comunes.
2. Identificacion e interpretacion de las normas especificas de seguridad.
3. Condiciones especificas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeno material caracteristicos de la actividad de hosteleria.
4. Medidas de prevención y protección:

1. * En instalaciones.
2. * En utilización de maquinas, 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. - Parámetros nutritivos:
 1. * Tipos de Componentes de las ofertas.
 2. * Los grupos de alimentos.
 3. * Peculiaridades de la alimentación colectiva.
 2. - Parámetros económicos 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. Formulas 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 escandallo 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 cátering.
2. Material inventariable para cátering.
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 básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
2. Zonas de producción culinaria:
 1. - Equipos.
 2. - Instalaciones.
 3. - Distribución del área de producción.
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 más significativas:
 1. - Compra.
 2. - Control.
 3. - Almacenamiento y conservación.
 4. - Elaboración.
 5. - Coordinación.

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. Tecnicas de elaboracion de platos:
 1. - Composicion.
 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. * Politicas; relacion 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. Gestion presupuestaria en funcion de sus etapas fundamentales:
 1. - Prevision.
 2. - Presupuesto.
 3. - Control.
2. Presupuestos:
 1. - Concepto.
 2. - Proposito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas caracteristicos para las unidades de produccion culinaria:
 1. - Definicion.
 2. - Diferenciacion.
 3. - Elaboracion.

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

1. Cuentas de costes en las unidades de produccion culinaria:
 1. - Estructura.
 2. - Resultados.
2. Costes empresariales especificos:
 1. - Tipos.
 2. - Calculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotacion y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informaticas:
 1. - Calculo y Analisis:
 1. * Hojas de calculo.
 2. * Word.
 3. * Excel.
 4. * Programas especificos.
4. Parametros 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 autorizacion de establecimientos de restauracion:
 1. - Interpretacion.
 2. - Clasificacion.
2. Establecimientos de restauracion:
 1. - Tipologia.
 2. - Clasificacion.
3. Organizacion y relacion de funciones gerenciales:
 1. - Naturaleza.
 2. - Proposito.
4. Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauracion:
 1. - Ventajas e inconvenientes.
5. Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauracion:
 1. - Estructuras.

2. - Relaciones departamentales.
3. - Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauracion:
 1. - Diferenciacion.
 2. - Distribucion de funciones:
 1. * Circuitos.
 2. * Tipos de informacion.
 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 produccion culinaria:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Redaccion.
5. Programas de formacion para personal dependiente de la unidad:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Propuestas razonadas.
6. Tecnicas de comunicacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificacion.
 2. - Aplicaciones.
7. Tecnicas de motivacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificacion.
 2. - Aplicaciones.

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

1. Comunicacion en las organizacion del trabajo:
 1. - Procesos y aplicaciones.
2. Negociacion en el entorno laboral:
 1. - Procesos y aplicaciones.
3. Problemas en el entorno laboral:
 1. - Solucion.
 2. - Decisiones.
4. Sistemas de direccion y tipos de mando/ liderazgo:
 1. - Justificacion y aplicaciones.
5. Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
 1. - Simulaciones.
6. Equipos y reuniones de trabajo:
 1. - Direccion.
 2. - Dinamizacion.

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 servicios 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. Gestión de la calidad en restauración:
 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. Satisfacción de la clientela:
 1. - Evaluación.
 2. - Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas.
10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
11. Gestión documental del sistema de calidad.
12. Evaluación del sistema de calidad:
 1. - Auto-evaluaciones.
 2. - Auditorías.
 3. - Procesos de certificación.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group