FORMACIÓN ONLINE

3 créditos
75 horas lectivas

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

CURSO

PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA

CÓMO CONSEGUIR COCINAS MÁS EFICIENTES

EN COLABORACIÓN CON:

eltenedor
a TripAdvisor company

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía



El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

1- La formación a distancia a través de tecnologías on-line.

2- La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

"ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería"



Los objetivos del ISGEG :

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

CURSO: PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA



¿ Qué le aportará este curso?

- Conocer las nuevas tendencias en equipamientos y sistemas de producción.
- Conocer el diseño óptimo de las instalaciones y equipos de cocina en función de la oferta gastronómica, ¿Cómo debe ser una cocina?
- Optimizar la organización de los procesos de producción de cocina.
- Mejorar la planificación de la oferta gastronómica considerando las herramientas tecnológicas.
- Conocer el desarrollo de un método eficaz para el control, funcionamiento y rentabilidad de la producción de alimentos y bebidas.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO: PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA



Contenidos del Curso:

Módulo 1: ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y PROCESOS EN COCINA.

1.1: Organización y funciones del departamento F&B.

1.2: La propuesta gastronómica.

1.3: Producción y servicio de alimentos y bebidas.

1.4: Maquinaria y utensilios.

1.5: Creación y gestión de equipos de cocina. Técnicas de motivación y capacitación.

1.6: Tecnologías de gestión en cocina (software de gestión y control).

Módulo 2: DISEÑO DE COCINAS E INSTALACIONES.

1: Principios básicos de diseño de cocinas.

1.1: Información previa sobre la actividad del restaurante o cocina central

1.2: Aspectos técnico-legales.

1.3: Definición de áreas de trabajo.

1.4: Definición de flujos de trabajo.

1.5: Principales equipos de cocina.

2: Cocinas centrales.

2.1: Ligación fría.

2.2: Ligación caliente.

2.3: Seguridad alimentaria y trazabilidad.

2.4: Equipos específicos.

2.5: Gestión de producción en cocinas centrales.

CURSO: PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA



Profesores expertos en el sector



Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo
Licenciado en Ingeniería alimentaria, y posgrado en innovación alimentaria y salud por las Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Universidade Católica Portuguesa (UCP) do Porto
Máster en Gestión Hotelera
Máster en Science en Innovación Alimentaria.
Experiencia profesional de 17 años en restauración trabajando en colectividades, restauración comercial y de eventos en cocinas centrales.
Funciones técnicas y de gestión en las más grandes empresas Portuguesas del sector, donde fue responsable de unidades de negocio así como responsable de compra de materias primas.
Responsable de proyectos para ITAU – Instituto Técnico e Alimentação Humana – Porto.
Experto en sistemas de línea fría para la restauración y en la cocción al vacío y envase en atmosfera protectora

¡En línea directa con usted…!

CURSO: PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA



Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG

Metodología del programa

1. Una planificación de 75 horas de trabajo.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.

ISGEG
Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

CURSO: PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA



- ✓ **Precio del curso:** 350€
- ✓ **Periodo lectivo:** marzo
- ✓ **Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **elTenedor.**
- ✓ **Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.
- ✓ **Titulación:**

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Este curso forma parte del siguiente programa:

Diseño y Gestión de Operaciones en Restauración. Convalidando un total de tres créditos

FORMACIÓN BONIFICABLE

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

info@isgeg.org

Teléfono: 931 003 614

¡MATRICÚLATE YA...!

FORMACIÓN ONLINE

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

www.isgeg.org

EN COLABORACIÓN CON:

eltenedor
a TripAdvisor company

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA