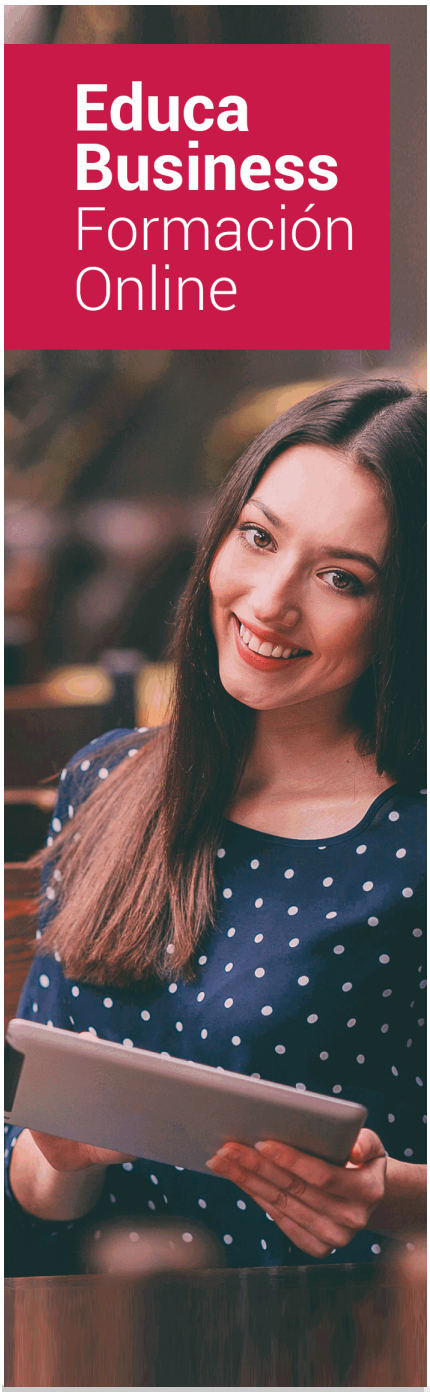


Master en Técnicas y Productos Culinarios + Titulación Universitaria



SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación**(AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, l**os cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública.Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Master en Técnicas y Productos Culinarios + Titulación Universitaria



DURACIÓN:
800 horas

MODALIDAD:
Online

PRECIO:
1.200 €
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CRÉDITOS:
8,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Técnicas y Productos Culinarios con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Curso de Jefe de Cocina con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como Escuela de Negocios de Formación Superior de Postgrado

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I.XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 600 horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2015
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente EURO/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 1 de Diciembre de 2015

La Dirección General

JESÚS MORENO HIDALGO

SELLO

El/La Interesado/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

Descripción

En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Gracias a este Master en Técnicas y Productos Culinarios conocerá los procesos oportunos para elaborar platos de diferentes alimentos y aplicar técnicas de decoración y presentación de las ofertas gastronómicas.

Objetivos

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.
- Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.
- Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.
- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes), estimando sus diferencias
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.

A quién va dirigido

El Master en Técnicas y Productos Culinarios está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las técnicas y productos culinarios.

Para qué te prepara

El Master en Técnicas y Productos Culinarios le prepara para tener una visión amplia y precisa del sector de la cocina en relación con las técnicas de elaboración básica de platos, así como de los procesos de aprovisionamiento.

Salidas Laborales

Hostelería / Cocina / Gastronomía.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroce
- Manual teórico 'Cocina Creativa o de Autor'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'Decoración y Exposición de Platos'
- Manual teórico 'Cocina Española e Internacional'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales'
- Manual teórico 'Gastronomía'
- Manual teórico 'Jefe de Cocina'

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Jefe de Cocina'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses + Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono (+34) 958 050 217 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado.**



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa,** donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online

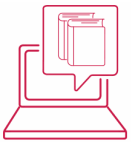
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.

Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.

Master en Técnicas y Productos Culinarios + Titulación Universitaria **Ver Curso**



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.

Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos

Temario

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

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

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

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

1.Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2.Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, ….).
3.Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
4.El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
5.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS.

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

2.Huevos de otras aves utilizados alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS.

1.Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.

2.Freír en aceite.

3.Saltear en aceite y en mantequilla.

4.Hervir y cocer al vapor.

5.Brasear.

6.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS.

1.Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.).

2.Importancia del agua en la cocción de las legumbres.

3.Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.

4.Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

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

1.Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.

2.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

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

1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.

2.Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.

3.Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.

4.Platos elementales con huevos.

5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

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

1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

2.Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

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

1.Regeneración: Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3.Identificación de equipos asociados.

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.El sistema cook-.chill y su fundamento.

7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

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

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

1.Características de la maquinaria utilizada.

2.Batería de cocina.

3.Utillaje y herramientas.

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

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

2.Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,).

3.Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.

4.Algas marinas y su utilización.

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

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

1.Principales técnicas de cocinado:

2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

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

1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

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

1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.

2.Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

3.Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

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

1.Regeneración: Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3.Identificación de equipos asociados.

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.El sistema cook-.chill y su fundamento.

7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

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

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

1.Características de la maquinaria utilizada.

2.Batería de cocina.

3.Utillaje y herramientas.

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

1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.

2.Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

3.Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas).

4.Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.

5.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.

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

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

1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:
2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS.

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

PARTE 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE RESPOTERÍA Y POSTRRES ELEMENTALES

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.

1.Harina: distintas clases y usos.
2.Mantequilla y otras grasas.
3.Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4.Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.

5.Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).
6.Almendras y otros frutos secos.
7.Huevos y ovoproductos.
8.Gelatinas, especias,...
9.Distintas clases de "mix".
10.Productos de decoración.

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES.

1.Asar al horno.
2.Freír en aceite.
3.Saltear en aceite y en mantequilla.
4.Hervir y cocer al vapor.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES.

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

PARTE 5. COCINA CREATIVA DE AUTOR

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.

1.Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
2.Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3.Análisis, control y valoración de resultados.
4.Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
5.Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

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. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS.

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

PARTE 8. GASTRONOMÍA

MÓDULO 1: LA GASTRONOMIA 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. Platos más representativos de la 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 y 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 9. 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