

GUÍA DE LA TRIPLE TITULACIÓN



MÁSTER EN COCINA + COCINERO + JEFE DE COCINA PROFESIONAL

SEFY119





MIXTA - ONLINE



Tutor personal



600 Horas



Posibilidad **Estancias
Formativas**



Pago a plazos



De 1520€ a 380€



Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.



Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.



Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el **“MÁSTER EN COCINA + COCINERO + JEFE DE COCINA PROFESIONAL”**. El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos concede el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.



Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

La titulación puede cursarse en modalidad **MIXTA**. Una vez realizada la matrícula, el tutor le enviará un e-mail de bienvenida al alumno, y por otro lado, el estudiante recibirá el material formativo a su domicilio en un plazo de 6-8 días. En él encontrará distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen. El alumno deberá mandar el examen final por correo electrónico a su tutor.



TEMARIO

PARTE 1. COCINA

INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

1. Conceptos y definiciones
 - Alimento y alimentación
 - Dietética y nutrición
 - Gastronomía
 - Cocina
2. Historia de la gastronomía
 - Prehistoria
 - Grandes civilizaciones
 - Edad Media
 - Edad Moderna
 - Edad Contemporánea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINAS DEL MUNDO

1. Europa
 - Países mediterráneos
 - Europa central
 - Islas británicas
 - Países nórdicos
2. Asia
 - Asia oriental
 - Asia mediterránea
 - Asia central
3. América
 - Norteamérica
 - Centroamérica
 - Sudamérica
4. África
 - África occidental
 - África central
 - África del norte

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES Y REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Toxiinfecciones alimentarias
 - Infecciones alimentarias
 - Intoxicaciones alimentarias
2. Alergias, intolerancias y sensibilidades alimentarias
 - Alergias alimentarias
 - Tipos de alérgenos
 - Intolerancias alimentarias
 - Sensibilidades alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD

1. ¿Qué es la calidad?
2. Sistemas de control de calidad
 - Sistema APPCC
3. Documentos para el control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SEGURAS

1. Codex alimentarius
2. Peligros y riesgos alimentarios
 - Evaluación de riesgos
3. Seguridad alimentaria
 - Cadena alimentaria y plan de trazabilidad
4. Higiene
 - Higiene alimentaria
 - Manipulación de alimentos
 - Higiene personal
 - Higiene en las instalaciones
 - Procesos de limpieza
 - Limpieza de útiles, equipos y superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 6. UTILLAJE DE COCINA

1. ¿Qué es el utillaje de cocina?

2. Utensilios básicos

- Útiles para el manejo y el servicio de las elaboraciones
- Útiles de mezcla, batido, colado y extensión
- Útiles para el corte
 - Set de cuchillos, tabla de corte y afilador
 - Tijeras
 - Rallador, pelador y mandolina
 - Otros útiles de corte y troceado
- Útiles para la medición de peso, temperatura y tiempo
 - Balanza y báscula
 - Cuchara medidora
 - Medidor de líquidos
 - Termómetro y temporizador
- Útiles para dar forma y decorar
- Otros útiles básicos

3. Batería de cocina

- Olla
 - Olla a presión
- Cacerola
 - Cazo, pote y rondón
 - Cazuela de barro
- Braseadora
- Sartén
 - Paellera
 - Wok
- Cubeta GN

4. Vajilla, cubertería y cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELECTRODOMÉSTICOS Y EQUIPOS

1. Ubicación y selección de los equipos

2. Generadores de calor

- Campana extractora
- Fogones y placas
- Horno
- Microondas
- Cocedero de vapor
- Vaporera
- Cocedero de pasta
- Freidora
- Baño maría

- Roner
- Plancha y parrilla
- Salamandra
- Marmita
- Sartén abatible
- Carro caliente, mesa caliente y calentaplatos

3. Generadores de frío

- Cámara frigorífica y mesa refrigeradora
- Congelador
- Abatidor
- Máquina de hielo
- Heladera

4. Maquinaria auxiliar

- Batidora
- Thermomix
- Túrmix y vaso americano
- Picadora
- Ralladora y moledora
- Exprimidor y licuadora
- Envasadora al vacío
- Peladora de patatas
- Cortadora
- Máquina de pasta
- Amasadora
- Fermentadora
- Deshidratador
- Clarimax
- Gastrovac
- Impresora de alimentos
- Refractómetro
- Germinador
- Cafetera

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Instalaciones

2. Distribución por zonas

- Zonas anexas
 - Zona de entrada y recepción de materias primas
 - Zona de almacén y de conservación de los alimentos
 - Zona de lavado
 - Zona de residuos
 - Espacios para el personal
- Cocina

- Zona de preelaboraciones y zona de cocinado
- Zona de pastelería
- Zona de acabados
- Comedor

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Platos preelaborados
2. Conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación
3. Regeneración de los alimentos
 - Métodos de regeneración
4. Gammas de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS CULINARIAS

1. ¿Qué son las técnicas culinarias?
2. Técnicas culinarias de cocción
 - Hervido
 - Líquido frío
 - Líquido caliente
 - Vapor
 - Asado
 - Fritura
 - Escalfado o pochado
 - Rehogado
 - Confitado
 - Blanqueado
 - Escaldado
 - Gratinado
 - Salteado
 - Glaseado
 - Estofado
 - Braseado
 - Vacío
 - Guisado
3. Técnicas culinarias avanzadas
 - Nitrógeno líquido
 - Liofilización
 - Esferificación
 - Gelificación
 - Espumas y aires
 - Deconstrucción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ELABORACIONES BÁSICAS

1. ¿Qué es una elaboración culinaria básica?

2. Tipos de elaboraciones básicas
 - Fondos básicos
 - Fondos blancos y oscuros
 - Extractos o glasés
 - Consomés
 - Gelatinas
 - Fondos complementarios
 - Ligazones
 - Marinadas
 - Sopas y cremas
 - Salsas y emulsiones
 - Guarniciones

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

1. Vegetales
 - Hortalizas
 - Tipos de hortalizas
 - Limpieza y conservación
 - Tipos de corte
 - Consejos para su cocinado y consumo
 - Legumbres
 - Tipos de legumbres
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
2. Cereales y derivados
 - Tipos de cereales
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
3. Frutas
 - Tipos de frutas
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
4. Frutos secos
 - Tipos de frutos secos
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
5. Hongos
 - Tipos de hongos
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

1. Lácteos

- Tipos de lácteos, conservación y consejos para su cocinado y consumo
 - Leche
 - Nata
 - Mantequilla y margarina
 - Yogur
 - Queso

2. Huevos

- Tipos de huevos, limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

3. Carnes y aves

- Tipos de carnes
- Limpieza, cortes, conservación y aplicaciones
 - Carne de vacuno
 - Carne de porcino
 - Carne de ovino
 - Carne aviar
- Consejos para su cocinado y consumo

4. Pescados

- Tipos de pescados
- Limpieza, cortes y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

5. Mariscos

- Tipos de mariscos
- Limpieza y conservación
- Consejos para su cocinado y consumo

6. Algas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CONDIMENTOS Y ADITIVOS

1. Condimentos y especias

- Tipos de condimentos y especias
 - Hierbas aromáticas
 - Especias
 - Brotes, germinados y flores
 - Aderezos y condimentos
- Aditivos
 - Tipos de aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PRODUCCIÓN EN COCINA

1. Proceso de producción

2. Documentos de utilidad

- Receta
- Ficha técnica
- Ficha de rendimiento

- Ficha de fabricación
- Escandallo

3. Mise en place

UNIDAD DIDÁCTICA 16. SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA

1. Gastronomía sostenible

2. Cocina de aprovechamiento

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 2. JEFE DE COCINA PROFESIONAL

INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL COCINERO PROFESIONAL

1. Papel del profesional

- Competencias y actitudes

2. Funciones

- Ámbito de profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CORRIENTES CULINARIAS

1. Tipos de cocina

2. Movimientos gastronómicos

- Nouvelle cuisine
- Cocina de vanguardia
 - Cocina de autor
 - Cocina de fusión
 - Cocina de producto
- Cocina tecnoemocional
 - Cocina molecular
 - Deconstrucción

3. Nuevas tendencias

- Food truck
- Slow food
- Gastrobotánica
- Nueva cocina vegetal
- Cultura panarra
- Cocina de ensamblaje o cocina 45

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

1. Parámetros nutricionales

- Restauración comercial, institucional y *catering*
- Grupo de alimentos
 - Lácteos
 - Carne, pescado y huevos
 - Tubérculos, legumbres y frutos secos
 - Hortalizas, verduras y frutas
 - Pan, pastas, cereales y azúcar
 - Grasas

2. Propiedades organolépticas

- Color
- Sabor
- Olor
- Textura
- Flavor

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Presentación de platos
2. Guarniciones y elementos decorativos
 - Elementos de guarnición
 - Elementos de decoración comestibles
3. Presentación o emplatado
 - Normas del emplatado
 - Útiles y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA

1. Tipos de masas
 - Masas hojaldradas
 - Masas batidas o esponjadas
 - Masas escaladas
 - Masas azucaradas
2. Cremas y rellenos
3. Cubiteras y baños
 - Tipos de cubiteras y baños
4. Acabado y decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 6. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Ingredientes básicos y composición
2. Postres a base de lácteos
3. Postres a base de frutas
4. Postres fritos o de sartén
5. Postres semifríos, helados y sorbetes

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIATIVA EMPRENDEDORA

1. Plan de empresa
 - Guía de elaboración
2. Legislación comunitaria, estatal y autonómica
3. Tipos de establecimientos de restauración
4. Diseño de cartas y menús
 - Menú *engineering*

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 3. GASTROMÁRKETING: MARKETING GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DEL MARKETING

1. Conceptos básicos del marketing
2. Valor del marketing

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORIGEN Y EVOLUCIÓN

1. Orientaciones del marketing

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIMENSIONES DEL MARKETING

1. Marketing estratégico
 - Fases del marketing estratégico
 - Sistemas de información de marketing
2. Marketing operativo
3. Marketing estratégico vs. marketing operativo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁMBITOS DE APLICACIÓN DEL MARKETING

1. Marketing empresarial
2. Marketing no empresarial
3. Marketing ecológico

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. ANÁLISIS DEL ENTORNO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DEL MACROENTORNO

1. Factores socioculturales
2. Factores políticos y legales
3. Factores económicos
4. Factores tecnológicos y científicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DEL MICROENTORNO

1. Recursos y capacidades de la empresa
2. Proveedores
3. Intermediarios
4. Clientes
5. Competencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

1. Identificación, evaluación y selección de la competencia
2. Niveles de la competencia
3. Métodos para identificar a la competencia
4. Análisis de los competidores
 - Benchmarking
5. Ventaja competitiva

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DAFO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. ANÁLISIS DEL MERCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DELIMITACIÓN DEL MERCADO

1. Mercado de referencia y producto-mercado
 - Ampliación del mercado de referencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEMANDA DE MERCADO

1. Mercados según la demanda
2. Estados de la demanda
3. Análisis de la demanda

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGMENTACIÓN

1. Métodos de segmentación
2. Estrategias de segmentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POSICIONAMIENTO

1. Proceso de posicionamiento

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE CONSUMIDORES

1. Características de los clientes
2. Comportamiento de los clientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN CON EL CLIENTE

1. Marketing relacional
 - Relaciones con los clientes
 - Relaciones con los públicos
2. Lealtad del cliente
3. Fidelización del cliente
 - Programas de fidelización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR

1. Modelos de medición de la satisfacción del cliente
 - Barómetro sueco de satisfacción del cliente
 - Índice estadounidense de satisfacción del cliente
 - Barómetro noruego de satisfacción del cliente
 - Índice europeo de satisfacción del cliente

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRATEGIAS DESLEALES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. MARKETING MIX

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MARKETING MIX Y DE LAS 4P

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTO

1. Tipos de productos o servicios
2. Atributos, marca, packaging y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECIO

1. Métodos para fijar precios
2. Estrategias de precios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISTRIBUCIÓN

1. Tipos de canales de distribución
2. Intermediarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMUNICACIÓN

1. Publicidad
2. Promoción de ventas
3. Relaciones públicas
4. Venta personal
5. Marketing directo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVOLUCIÓN DE LAS 4P

1. Modelo de las 7P
2. Modelo de las 4C

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. MARKETING DIGITAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEL MARKETING TRADICIONAL AL MARKETING DIGITAL

1. Las 4E y las 4F
2. Medios del marketing digital
 - Medios pagados
 - Medios propios
 - Medios ganados
3. Objetivos del marketing digital
 - Planteamiento de los objetivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRATEGIAS DE MARKETING DIGITAL

1. Estrategias de inbound marketing

- Posicionamiento web
 - Marketing de contenidos
 - Blog
 - Redes sociales
 - Marketing de influencers
 - E-mail marketing
 - Marketing viral
 - Video marketing
2. Estrategias de outbound marketing
 - Publicidad display
 - Spots audiovisuales
 - Campañas en redes sociales
 - Search engine marketing (SEM)
 - Remarketing o retargeting

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MÉTRICAS DE MARKETING DIGITAL

1. Coste por clic (CPC)
2. Coste por mil impresiones (CPM)
3. Click through rate (CTR)
4. Índice de conversión (IDC)
5. Coste por visita (CPV)
6. Coste por adquisición (CPA)
7. Retorno de la inversión (ROI)

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. INTRODUCCIÓN AL GASTROMARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GASTROMARKETING

1. Cliente gastronómico
2. Técnicas de marketing gastronómico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BRANDING GASTRONÓMICO

1. Concepto de branding
 - Identidad corporativa
 - Imagen de marca
2. Tipos de branding
 - Branding corporativo
 - Branding personal
 - Employer branding
3. Elementos del branding gastronómico
 - Logotipo

- Paleta de colores
- Tipografía
- Packaging
- Imágenes
- Página web
- Carta
- Establecimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRATEGIAS EN REDES SOCIALES Y SITIOS WEB

1. Instagram
2. Facebook
3. Google My Business
 - Reseñas de Google
4. TripAdvisor
5. Yelp
6. TheFork

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISEÑO DE UN PLAN DE MARKETING GASTRONÓMICO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. INTRODUCCIÓN AL ESTILISMO CULINARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO DE LOS ALIMENTOS O FOOD STYLING

1. Principios básicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DEL ENTORNO

1. Elementos del estilo propio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Contenido del plato y presentación
 - Técnicas de emplatado
2. Adornos y complementos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TALLADO DE ALIMENTOS

1. Orígenes
2. Técnicas y herramientas
3. Tipos de tallado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS

1. Fotografía para restaurantes
2. Fotografía para revistas
3. Fotografía para marketing y publicidad
4. Fotografía de bebidas
5. Fotografía de postres
6. Fotografía para redes sociales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES Y EQUIPO DE TRABAJO

1. Cámara fotográfica
2. Trípode
3. Objetivos
4. Proyector
5. Reflectores
6. Caja de luz
7. Paraguas
8. Elementos y accesorios de control de luz

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ILUMINACIÓN

1. Tipos
 - Luz principal
 - Luz de relleno
 - Luz de fondo
 - Luz de contra
 - Luz de rebote
 - Luz ambiental
 - Luz de acento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMPOSICIÓN

1. Reglas de composición

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EDICIÓN

1. Herramientas de edición

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. CUSTOMER EXPERIENCE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE CUSTOMER EXPERIENCE

1. Beneficios del customer experience
2. Dimensiones clave del customer experience

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUSTOMER JOURNEY MAP

1. Fases del customer journey map
2. La elaboración de un customer journey map

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRATEGIAS DE FIDELIZACIÓN DEL CLIENTE GASTRONÓMICO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. OFERTAS GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELEMENTOS Y VARIABLES DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Restauración hotelera
2. Restauración no hotelera
 - Restauración tradicional
 - Neorrestauración
 - Restauración social
 - Restauración social-comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Menú
2. Carta
3. Banquete
4. Buffet
5. Vino de honor
6. Cóctel
7. Coffee break

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÁLCULO DE NECESIDADES DE APROVISIONAMIENTO PARA LA CONFECCIÓN DE OFERTAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. CONTEXTUALIZACIÓN DEL TURISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN DEL TURISMO

1. Tipologías turísticas
2. Impactos del turismo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TURISMO Y ECONOMÍA

1. Turismo e indicadores económicos
 - Producto nacional
2. Turismo y mercado
 - Oferta turística
 - Demanda turística

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TURISMO Y GASTRONOMÍA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. INTRODUCCIÓN AL MERCADO TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MERCADO TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGMENTACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS

1. Aproximación a la segmentación
2. Variables de segmentación
 - Criterios generales objetivos
 - Criterios generales subjetivos
 - Criterios específicos objetivos
 - Criterios específicos subjetivos
3. Etapas de segmentación
 - Selección del público objetivo

4. Posicionamiento en el mercado
 - Estrategias de posicionamiento
 - Mapas perceptuales
 - Tematización
5. Segmentación de Belson
6. Microsegmentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OFERTA TURÍSTICA

1. Alojamiento
 - Modalidades de alojamiento
 - Clasificación de los establecimientos hoteleros
 - Formas de gestión de los establecimientos hoteleros
 - Campamentos de turismo
 - Alojamientos rurales
 - Apartamentos turísticos
 - Otros tipos de alojamientos turísticos
2. Intermediación turística
 - Agencias de viajes
 - Plataformas online
3. Medios de transporte turístico
4. Restauración
 - Restauración tradicional
 - Restauración evolutiva
5. Servicios de información turística
6. Guías turísticos
7. Otras empresas turísticas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DEMANDA TURÍSTICA

1. Factores
 - Factores internos
 - Factores externos
2. Estructura
3. Características
 - Estacionalidad
 - Elasticidad
4. Figura del consumidor turístico

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. TURISMO GASTRONÓMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

1. Evolución de la gastronomía
 - Las 4S en gastronomía
2. Aspectos culturales gastronómicos
3. Gastronomía y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL TURISMO GASTRONÓMICO

1. Concepto de turismo gastronómico
2. Historia y evolución

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TURISTA GASTRONÓMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO

1. Territorio
2. Producto
3. Patrimonio
4. Tradición e innovación
5. Sostenibilidad
6. Calidad
7. Colaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO

1. Planificación estratégica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TENDENCIAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. MARKETING TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARKETING MIX EN TURISMO

1. Producto y precio
 - Definición del producto turístico
 - Políticas de marca
 - Ciclo de vida del producto y de los destinos

- Nuevos productos turísticos
 - Política de precios
2. Distribución y promoción
- Canales de distribución
 - Promoción turística

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING EXPERIENCIAL Y TURISMO

1. Concepto de marketing experiencial
2. Elementos básicos
3. Estrategias de marketing experiencial en turismo

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. HERRAMIENTAS Y PLANIFICACIÓN EN EL MARKETING TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA TURÍSTICO DE UN DESTINO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA Y FIN DE LA PLANIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISEÑO DE UN PLAN DE MARKETING TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DEFINICIÓN DE LA ESTRATEGIA DE MARKETING DE UN DESTINO

1. Herramientas de medición de la estrategia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGMENTACIÓN Y POSICIONAMIENTO EN LA ESTRATEGIA

1. Criterios de segmentación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 4. INNOVACIÓN EN LA COCINA

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. CONCEPTUALIZACIÓN E HISTORIA DE LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS DE COCINA Y GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

1. Cocinas del mundo
 - Europa
 - Asia
 - América
 - África
 - Oceanía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Propiedades organolépticas
 - Color
 - Sabor
 - Olor
 - Textura
 - Flavor

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CEREALES Y DERIVADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FRUTOS SECOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HONGOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LÁCTEOS

1. Tipos de lácteos, conservación y consejos para su cocinado y consumo

- Leche
- Nata
- Mantequilla y margarina
- Yogur
- Queso

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HUEVOS

1. Tipos de huevos, limpieza y conservación
2. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARNES Y AVES

1. Tipos de carnes
2. Limpieza, cortes, conservación y aplicaciones

- Carne de vacuno
- Carne de porcino
- Carne de ovino
- Carne aviar

3. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PESCADOS

1. Tipos de pescados
2. Limpieza, cortes y conservación
3. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARISCOS

1. Tipos de mariscos
2. Limpieza y conservación
3. Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALGAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. FUNDAMENTOS CULINARIOS BÁSICOS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILLAJE

1. Utensilios básicos
2. Batería de cocina
3. Vajilla, cubertería y cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELECTRODOMÉSTICOS Y EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES TÉCNICAS CULINARIAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. FUNDAMENTOS CULINARIOS BÁSICOS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDIMENTOS

1. Hierbas aromáticas
2. Especies
3. Brotes, germinados y flores
4. Aderezos y condimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ADITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Métodos de conservación
2. Regeneración de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GAMAS DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. FUNDAMENTOS DE LA INNOVACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN

1. Niveles de creatividad e innovación
2. Factores influyentes en la creatividad

3. Ámbitos de experimentación de la creatividad y la innovación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIFERENCIACIÓN DE CONCEPTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

1. Cocina de vanguardia
2. Cocina tecnoemocional
3. Cocina creativa
4. Cocina de autor
5. Cocina molecular

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO CREATIVO

1. Desarrollo de la idea
 - Técnicas para desarrollar la creatividad
2. Elaboración
3. Cata y ajustes
4. Creación de la ficha técnica

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. EMULSIONES: ESPUMAS Y AIRES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES UNA EMULSIÓN?

1. Agentes emulsionantes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESPUMAS

1. Sifón iSi
2. Clasificación de las espumas
3. Factores que afectan a las espumas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AIRES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. GELIFICACIÓN Y ESFERIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GELIFICACIÓN

1. Tipos de gelificantes
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESFERIFICACIÓN

1. Productos empleados en la esferificación
2. Técnicas de esferificación
 - Esferificación básica o directa
 - Esferificación inversa
 - Esferificación mecánica

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. OTRAS PREPARACIONES Y TEXTURAS DE VANGUARDIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERRIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESHIDRATACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PULVERIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DECONSTRUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRAMPANTOJO

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CRUJIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TEJAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. FERMENTACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE FERMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE FERMENTACIÓN

1. Fermentaciones salvajes
2. Fermentaciones inoculadas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES FERMENTACIONES

1. Fermentación láctica
2. Fermentación alcohólica
3. Fermentación acética

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS FERMENTADOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. COCINA A BAJA TEMPERATURA Y AL VACÍO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BAJA TEMPERATURA

1. Diferencias y similitudes entre baja temperatura y sous vide

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO O SOUS VIDE

1. Tipos de cocción al vacío
2. Tiempos y temperaturas de cocción al vacío
3. Equipamiento y consideraciones acerca del envasado
4. Tiempos y temperaturas de cocción de sous vide y baja temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COCINA A PRESIÓN

1. Útiles en la cocina a presión
2. Modos de empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINA CON HUMO

1. Tipos de humo
2. Útiles en la cocina con humo

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. OTRAS TÉCNICAS E INNOVACIONES CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CRIOCOCINA

1. Nitrógeno líquido

- Modos de empleo y almacenamiento
- Cálculo de las cantidades

2. Hielo seco
3. Frío negativo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁSER E IMPRESIÓN 3D

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ROTAVAPOR

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINA CON FLORES, BROTES Y GERMINADOS

1. Cocina con flores
 - Ejemplos de flores comestibles y sus usos principales
2. Cocina con brotes y germinados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUEVAS TENDENCIAS EN LA COCINA ASIÁTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA CREATIVA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. HIGIENE Y CALIDAD EN LA TECNOLOGÍA CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS PRODUCTIVOS EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROBLEMÁTICAS ALIMENTARIAS

1. Contaminación cruzada
2. Enfermedades de transmisión alimentaria
3. Alergias, intolerancias y sensibilidades alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA COCINA

1. Limpieza y descontaminación
 - Normas básicas de limpieza
 - Productos y materiales de limpieza en las instalaciones
2. Desinfección
 - Clasificación de los desinfectantes

3. Higiene personal y limpieza de manos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CALIDAD EN LA COCINA

1. Sistemas de control de calidad

2. Ámbitos de gestión de la calidad

- Control de proveedores
- Limpieza y control de plagas
- Conservación y mantenimiento de equipos
- Control del agua
- Control de análisis microbiológicos
- Documentos de registro
- Gestión de residuos
- Higiene personal
- Formación de los profesionales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

ANEXO DE RECETAS

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA