



MARE NOSTRUM  
BUSINESS SCHOOL

## CURSO

---

# CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA Y COCINA

(CERTIFICADO POR LA UNIVERSIDAD DE VITORIA-  
GASTEIZ, 10 ECTS)

MNEUZ001

Universidad de **EUNEIZ**  
Vitoria-Gasteiz



# CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA Y COCINA

## METODOLOGÍA

Este **Curso Universitario de Especialización en Gastronomía y Cocina** está dirigido a profesionales, técnicos y a todas aquellas personas que estén interesadas en este ámbito profesional.

Permite conocer las técnicas y elaboraciones culinarias, la realización de elaboraciones de múltiples aplicaciones, la realización de elaboraciones de cocina, la participación en la mejora de la calidad, la cocina y la introducción a la gastronomía, las cocinas del mundo, las enfermedades y reacciones adversas, el control de calidad, los electrodomésticos y equipos, las técnicas culinarias, las elaboraciones básicas y el perfil del cocinero profesional. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre la Escuela Mare Nostrum. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA



CARGA HORARIA  
DE 250H



MODALIDAD  
ONLINE



DURACIÓN DE  
HASTA UN AÑO



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORÍAS  
INDIVIDUALES



IDIOMA  
CASTELLANO





## IMPORTE TOTAL

---

VALOR ACTUAL:  
495€

PAGO  
FRACCIONADO  
DISPONIBLE

DIFERENTES  
MÉTODOS DE  
PAGO

ENVÍO DEL  
DIPLOMA  
INCLUIDO

## RECONOCIMIENTO

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**GASTRONOMÍA Y COCINA**”, de la ESCUELA MARE NOSTRUM, avalada por nuestra condición de socios de la AEEN, asociación española de escuelas de negocios.

Además, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA Y COCINA**”, avalada por la UNIVERSIDAD DE VITORIA-GASTEIZ, reconocido con 10 ECTS.

*\*El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Este curso no conduce a la obtención de una titulación oficial.*



# PLAN DE ESTUDIOS

---

## PARTE 1. COCINA

### INTRODUCCIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

1. Conceptos y definiciones
2. Historia de la gastronomía
  - Prehistoria
  - Grandes civilizaciones
  - Edad Media
  - Edad Moderna
  - Edad Contemporánea

*Resumen*

*Autoevaluación*

#### 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

*Resumen*

*Autoevaluación*

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES Y REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Alergias, intolerancias y sensibilidades alimentarias

- Alergias alimentarias
  - Tipos de alérgenos
- Intolerancias alimentarias
- Sensibilidades alimentarias

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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. Bateria 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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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. Gamas de alimentos

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

*Solucionario*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **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*

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **UNIDAD DIDÁCTICA 16. SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA**

### 1. Gastronomía sostenible

### 2. Cocina de aprovechamiento

*Resumen*

*Autoevaluación*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 2. COCINERO PROFESIONAL**

## **INTRODUCCIÓN**

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL COCINERO PROFESIONAL

1. Papel del profesional
  - Competencias y actitudes
2. Funciones
  - Ámbito de profesional

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## 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

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## 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

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN DE PLATOS**

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

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**

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

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **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

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **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

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 3. JEFE DE COCINA**

### **INTRODUCCIÓN**

#### **MÓDULO 1. EVOLUCIÓN DE LA PROFESIÓN**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRECEDENTES HISTÓRICOS**

1. De cocinero a jefe de cocina

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RESTAURACIÓN**

1. Clasificación de la restauración
  - Restauración pública o sector comercial
  - Restauración colectiva o sector institucional

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

#### **MÓDULO 2. JERARQUÍA EN LA COCINA**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA**

1. Estructuras organizativas clásicas
  - Estructura clásica jerárquica
  - Estructura clásica funcional
  - Estructura clásica mixta
2. Estructuras organizativas modernas
  - Estructura moderna por proyectos
  - Estructura moderna matricial
  - Estructura moderna por redes

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPARTAMENTALIZACIÓN**

1. Patrones de departamentalización
2. Departamento de cocina
  - Relaciones departamentales
  - Relaciones interdepartamentales

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. BRIGADA DE COCINA**

1. Chef
  - Chef ejecutivo o chef de cuisine
  - Segundo chef o sous chef de cuisine
  - Chef de partida o chef de partie
  - Chef pastelero o pâtissier
2. Otros perfiles
3. Figuras vinculadas con la cocina
  - Brigada de sala
  - Economato

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 3. ROL DEL JEFE DE COCINA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL JEFE DE COCINA**

1. Actitudes
2. Capacidades cognitivas
3. Capacidades físicas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FORMACIÓN DEL JEFE DE COCINA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DEL JEFE DE COCINA**

1. Funciones en la cocina
2. Funciones de dirección y administración en la cocina
3. Funciones en la gestión de los recursos humanos
  - Selección de personal
  - Formación de la plantilla
  - Comunicación y clima laboral

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 4. ORGANIZACIÓN DE LA COCINA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN**

1. Espacio
  - Tabla de Fuhrmann
2. Personal
  - Vestimenta
  - Jornada laboral
  - Calendario laboral
  - Vacaciones

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN CULINARIA**

1. Aprovisionamiento
2. Producción
3. Distribución y servicio

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SERVICIO**

1. Preservicio
2. Servicio
  - Entrada y recepción del cliente
  - Comanda
  - Trabajo en cocina
  - Servicio en mesa
  - Despedida del cliente
3. Postservicio

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 5. APROVISIONAMIENTO DE PRIMERAS MATERIAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE APROVISIONAMIENTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE PROVEEDORES**

1. Tipos de proveedores gastronómicos
2. Criterios en la elección de proveedores
3. Contacto con los proveedores

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL STOCK**

1. Inventario
2. *Relevé*
3. Vale

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PEDIDOS**

1. Hoja de pedidos
2. Albarán

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE LA MERCANCÍA**

1. Recepción
2. Almacenaje

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 6. OFERTA CULINARIA Y SERVICIO AL COMENSAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE LA OFERTA CULINARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARTA**

1. Planificación de la carta
2. Presentación y redacción de la carta
3. Tipos de cartas
  - Carta de platos
  - Carta de postres
  - Carta de vinos
  - Otros tipos de cartas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MENÚ**

1. Según la hora del servicio
  - Menú de desayuno
  - Menú de cóctel
  - Menú lunch
  - Menú de almuerzo

- Menú de cena
2. Según el tipo de oferta
    - Menú del día
    - Menú degustación
    - Menú infantil
    - Menú gastronómico
  3. Bufé

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENÚ DE EVENTOS**

1. Tipos de eventos

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 7. GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EN RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE MERCADO**

1. Análisis del entorno
  - Análisis del macroentorno
  - Análisis del microentorno
2. Análisis de la competencia
3. Análisis DAFO

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FILOSOFÍA DE LA EMPRESA**

1. Misión
2. Visión
3. Valores

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE EMPRESA**

1. Estructura

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN ECONÓMICA**

1. Ingresos
2. Costes y gastos
3. Fijación de precios
  - Escandallo
  - Ficha técnica del plato
  - Competencia y clientela
  - Estrategias de fijación de precios
4. Presupuesto
  - Tipos de presupuesto
  - Control del presupuesto
5. Resultado y amortización
  - Cuenta de resultados
6. Viabilidad del negocio
  - El VAN y el TIR
  - Ratios

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN COMUNICATIVA**

1. *Marketing*
  - Marketing estratégico
  - Marketing operativo
  - Estrategias de marketing en restauración
2. Atención al cliente
  - Quejas y reclamaciones
3. Comunicación interna

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 8. RIESGOS LABORALES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRABAJO Y SALUD LABORAL**

1. Factores de riesgo laboral
2. Daños derivados del trabajo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

1. Medidas de prevención sobre las personas
2. Medidas de prevención técnica
3. Medidas de prevención politicosocial

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS**

1. Valoración de la persona
2. Criterios de urgencia y prioridad en la atención
3. Actuaciones de soporte vital básico
4. Procedimientos de primeros auxilios
  - Heridas
  - Hemorragias
  - Quemaduras
  - Congelaciones
  - Esguinces, luxaciones y fracturas

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**