



ESIBE ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



FORMACIÓN ONLINE

Máster en Operaciones Básicas de Catering + Titulación Universitaria



ESIBE Formación Online



ESIBE se basa en una
metodología
completamente a la
vanguardia educativa

SOBRE ESIBE

ESIBE nace del afán por crear un punto de encuentro entre Europa, en concreto, España y Latinoamérica.

A raíz de este reto, desarrollamos una nueva oferta formativa, marcada por una metodología en línea y unos contenidos de gran calidad que te permitirán obtener los conocimientos que necesitas para especializarte en tu campo.

Además, hemos diseñado para ti un campus con la última tecnología en sistemas e-Learning que recoge todos los materiales que te serán útiles en tu adquisición de nuevas ideas.

Las Titulaciones acreditadas por ESIBE 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).

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 y, con la garantía de aprender las habilidades y herramientas realmente demandados en el mercado laboral.

Nuestro centro forma parte del grupo educativo Euroinnova, líder en el sector de formación gracias a su contenido de calidad e innovadora metodología con 20 años de trayectoria. ESIBE cuenta con el respaldo de INESEM, reconocida escuela de negocios online y, Euroinnova, centro formativo con más de 300.000 alumnos de los cinco continentes. Además, ESIBE imparte formaciones avaladas por Universidades de prestigio internacional como Universidad Nebrija, Universidad Europea Miguel de Cervantes o Universidad E-Campus.

No somos solo una escuela, somos el lugar ideal donde formarte.

Máster en Operaciones Básicas de Catering + Titulación Universitaria



DURACIÓN:

1.500 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

A consultar

(Sujeto a política de becas)



CRÉDITOS:

8 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

ESIBE

Escuela Iberoamericana de Postgrado



ESIBE

ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Operaciones Básicas de Catering con 600 horas expedida por Escuela Iberoamericana de Postgrado - ESIBE - 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 finalizada la formación, el alumnado recibirá por parte de ESIBE vía correo postal, la titulación que acredita haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, su duración, el nombre y DNI, el nivel de aprovechamiento que acredita la superación de las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de las instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO)



Descripción

El servicio de catering en la actualidad ha revolucionado el mundo de la gastronomía, ya que no sólo se busca ofrecer comida y bebida, sino que la atención, la decoración del lugar y el diseño de los platos cobra relevancia a la hora de elegir un servicio. Con el presente Master en Operaciones Básicas de Catering el alumno aprenderá los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Objetivos

- Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.
- Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.
- Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes vegetales y setas; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de vegetales crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Analizar los datos obtenidos durante los procesos de gestión de calidad y ambiental, y proponer actuaciones para la mejora continua de la empresa y/o entidad.
 - Actuar dentro del respeto y cumplimiento de los planes, normativa y medidas previstas, para garantizar unas prácticas profesionales en el entorno de la seguridad, la higiene y la salud.
 - Actuar de manera responsable en el puesto de trabajo para dar cumplimiento a la normativa vigente de protección ambiental.
 - Analizar los procesos de información, asesoramiento y venta, y aplicar en ellos los procedimientos y las técnicas de atención al cliente y de comunicación adecuados, como elemento básico para el logro de los objetivos empresariales.

- Desarrollar acciones promocionales aplicables a establecimientos de restauración, aplicando técnicas de marketing.
- Identificar los elementos que conforman la maquinaria y equipos del departamento de lavado tales como el tren de lavado y el lavado a presión.

A quién va dirigido

Este Master en Operaciones Básicas de Catering va dirigido a todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia las operaciones básicas de catering, más concretamente a las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. Así como a cualquier otra persona que quiera actualizar sus conocimientos profesionales dentro de esta área.

Para qué te prepara

Este Master en Operaciones Básicas de Catering le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Operaciones Básicas de Catering.

Salidas Laborales

Hostelería / Catering / Restauración.

Materiales Didácticos

El alumn@ recibe un email con las Claves de Acceso al CAMPUS VIRTUAL en el que va a poder acceder a todo el contenido didáctico, así como las evaluaciones, vídeos explicativos, etc. así como a contactar con el tutor en línea quien le va a ir resolviendo cualquier consulta o duda que le vaya surgiendo tanto por email, chat, foros, telefono, etc.

Formas de Pago

- Tarjeta,
- Paypal

Otros: Otras formas de pago adaptadas a cada país a través de la plataforma de pago Ebanx.

Llama al teléfono

[\(+34\) 958 99 19 19](tel:+34958991919) e

infórmate de los pagos a

plazos sin intereses que hay

disponibles



Financiación

En ESIBE, tu aprendizaje es lo más importante. Por eso, hemos desarrollado contenidos, así como una plataforma innovadora en sistemas e-Learning con la que trabajarás para adquirir tus nuevos conocimientos con el respaldo de nuestro claustro especializado en la materia. Te proporcionamos nociones imprescindibles para el desarrollo de la actividad de tu ámbito.

Nuestro objetivo es convertirte en un profesional altamente cualificado, capaz de desempeñar las tareas propias de un puesto de responsabilidad en el sector.

Nuestra Metodología

En ESIBE, tu aprendizaje es lo más importante. Por eso, hemos desarrollado contenidos, así como una plataforma innovadora en sistemas e-Learning con la que trabajarás para adquirir tus nuevos conocimientos con el respaldo de nuestro claustro especializado en la materia. Te proporcionamos nociones imprescindibles para el desarrollo de la actividad de tu ámbito. Nuestro objetivo es convertirte en un profesional altamente cualificado, capaz de desempeñar las tareas propias de un puesto de responsabilidad en el sector.



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.



Por qué estudiar en ESIBE



Formación en Línea

Organiza tu propio tiempo.



Apostilla de la Haya

Certifica tu titulación en países extranjeros.



Calidad Europea

Formación especializada.



Contenido Actualizado

Revisamos de forma continua nuestro temario.



Campus Virtual

Plataforma con los últimos desarrollos del sector



Amplia Oferta Formativa

Encuentra la formación que se adapta a ti.

Valores ESIBE



Compromiso

En ESIBE, nuestros alumnos son lo más importante y, desde que comiences tu formación con nosotros estaremos a tu lado para lograr tu máximo desarrollo profesional y personal.



Excelencia

Nuestros contenidos son de máxima calidad, ofreciéndote una oportunidad única de formación y crecimiento que te llevará a alcanzar puestos de gran responsabilidad en tu sector.



Unidad

Juntos, somos mucho más fuertes. Detrás de ESIBE hay un equipo multidisciplinar que suma sus fuerzas para conseguir sinergias que beneficien de forma directa a nuestros alumnos.



Adaptabilidad

Queremos facilitarte tu aprendizaje, por esto, tú marcarás tu propio ritmo.



Innovación

ESIBE se sustenta en una cultura con un carácter innovador diferenciado, promoviendo el desarrollo y uso de nuevas tecnologías para el estudio y aprendizaje.



Flexibilidad

Tú tiempo es valioso para nosotros y, con el fin de que puedas compaginar tu formación, te proporcionamos la flexibilidad que necesitas, pudiendo realizar tu formación en cualquier momento del día.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
3. Relaciones con otros departamentos.
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
11. Especificidades en la restauración colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

1. Almacén, economato y bodega.

- 2.Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.
- 3.Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

- 1.Fases.
- 2.Tipos de montaje de servicios de catering más habituales .
- 3.Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- 4.El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

PARTE 2. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

- 1.El departamento de lavado en instalaciones de catering
 - 1.- Definición y organización característica
 - 2.- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- 2.El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- 3.Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
 - 1.- Tren de lavado.
 - 2.- Máquinas de desinfección de cubiertos
 - 3.- Equipo de lavado a presión
 - 4.- Fregaderos
 - 5.- Cubos de basura
- 4.Fases:
 - 1.- Retirada y clasificación de residuos
 - 2.- Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
 - 3.- Lavado de material
 - 4.- Control final de lavado
 - 5.- Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

- 1.Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering.
- 2.Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- 3.Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.

4.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

5.Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO.

1.Manejo de residuos y desperdicios.

2.Eliminación de residuos y control de plagas.

3.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.

4.Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios

5.Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

6.Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

7.Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

8.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

9.Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

PARTE 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

2.Ubicación y distribución.

3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

4.Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1.Principales materias primas vegetales

2.Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.

3.Hortalizas de invernadero y babys.

4.Brotos y germinados.

5.La ¿cuarta gama?.

6.Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.

7.Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies

venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
5. Preelaboración de setas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
3. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
4. Conservación al vacío.
5. Encurtidos.

PARTE 4. DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. Clasificación y características de los servicios de restauración.
2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración.
3. Estudio y análisis del entorno.
4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo.
5. Estrategias para la fijación de precios.
6. Tipos de servicios que se pueden ofertar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA.

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria.

2. Atributos que definen la oferta de restauración:
3. Elementos de las ofertas.
4. Variables de las ofertas.
5. Tipos de ofertas gastronómicas.
6. Principios básicos para la elaboración de una carta.
7. Normas para la elaboración de un menú.
8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
10. Estrategias competitivas genéricas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.

1. Estudios y análisis de situación del mercado.
2. Análisis del sector de restauración.
3. Tipos de investigación de mercado.
4. Posicionamiento de un restaurante.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN

1. Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
2. Comunicación interpersonal y sus tipos.
3. Análisis de las necesidades humanas y la motivación.
4. Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
5. Motivación a todos los departamentos.
6. Estructura C.R.M. (Customer Relationship Management).
7. Marketing.
8. Elementos de merchandising en restauración.
9. Estructura de un plan de marketing.

PARTE 5. CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Calidad básica:
2. División en restauración de las Normas de Calidad.
3. Normativas.
4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
5. Implantación de sistema de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN.

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.
2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN.

1. Factores de riesgo:
2. Principios de la actividad preventiva.
3. Combatir riesgos en su origen.
4. Seguridad en la hostelería.
5. Seguridad en la hostelería.
6. Ergonomía y psicología.
7. Primeros auxilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

1. Aspectos medioambientales.
2. Sistemas de gestión medioambiental.
3. Efectos medioambientales.
4. Control operativo.
5. Registros de documentación sobre gestión medioambiental.
6. Incumplimiento y medidas correctivas.

PARTE 6. GASTRONOMÍA

MÓDULO 1: LA GASTRONOMÍA 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 7. 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