



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos; desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones; desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor; desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería; catar alimentos para su selección y uso en hostelería; actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería; diseñar ofertas gastronómicas; gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración; organizar procesos de producción culinaria; y administra...

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. MF1058\_3 TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

## UNIDAD FORMATIVA 1. UF1355 SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO

1. Estocaje
2. Recepción de mercancías y control de calidad:
3. - Albaranes y pedidos
4. - Identificación de las materias primas
5. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
6. - Camaras frigorificas de verduras
7. - Camara y timbres de pescados
8. - Camaras y timbres de productos carnicos
9. - Camara de productos lacteos
10. - Congeladores
11. - Almacenes de productos no perecederos o economato

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
2. - Verduras:
3. - Cincelar
4. - Brunoise
5. - Juliana
6. - Mirepoix
7. - Paisana
8. - Quartier
9. - Mencey

10. - Mondar
11. - Pelar
12. - Vivo
13. - Tornear
14. - Pescados:
15. - Filetear
16. - Desbarbar
17. - Despellejar
18. - Desescamar
19. - Vaciar
20. - Supremas
21. - Rodajas
22. - Medallones
23. - Mariscos
24. - Pelar
25. - Capar
26. - Abrir
27. - Cortar
28. - Carnes:
29. - Deshuesado
30. - Limpieza
31. - Bridado
32. - Troceado
33. - Trinchado
34. - Mechado
35. - Racionamiento
36. Riesgos en la ejecución
37. Términos culinarios relacionados con la preelaboración

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS

1. Gran maquinaria
2. Pequeña maquinaria

3. Utiles asociados:
4. - Menaje:
5. - Tablas de corte
6. - Ollas
7. - Recipientes gastronorm
8. - Chinos y escurridores
9. - Cazos, aranas y espumaderas
10. - Herramientas de corte:
11. - Peladores
12. - Mandolinas
13. - Cuchillos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Formas de aprovechamiento:
2. - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
3. - Espinas para fumet o caldos
4. - Huesos para jugos o fondos
5. - Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis
6. Presentaciones de alimentos aprovechados:
7. - Complemento o guarnición de un plato
8. - Tapas
9. - Aperitivos
10. - Buffet
11. - Base de otras preparaciones complejas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA

1. Equipos:
2. - Hornos

3. - Salamandras
4. - Cocinas
5. - Batidores
6. - Otros
7. Instalaciones:
8. - Local
9. - Cámaras
10. - Almacenes
11. Herramientas:
12. - Cuchillos
13. - Petit menage
14. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo
15. Medidas de seguridad en la limpieza
16. Sistemas de limpieza para cada máquina

## UNIDAD FORMATIVA 2. UF1356 CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO

1. Estocaje
2. Recepción de mercancías y control de calidad:
3. - Albaranes y pedidos
4. - Identificación de las materias primas
5. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
6. - Camaras frigorificas de verduras
7. - Camara y timbres de pescados
8. - Camaras y timbres de productos carnicos
9. - Camara de productos lacteos
10. - Congeladores
11. - Almacenes de productos no perecederos o economato

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
2. - Verduras:
3. - Cincelar
4. - Brunoise
5. - Juliana
6. - Mirepoix
7. - Paisana
8. - Quartier
9. - Mencey
10. - Mondar
11. - Pelar
12. - Vivo
13. - Tornear
14. - Pescados:
15. - Filetear
16. - Desbarbar
17. - Despellejar

18. - Desescamar
19. - Vaciar
20. - Supremas
21. - Rodajas
22. - Medallones
23. - Mariscos
24. - Pelar
25. - Capar
26. - Abrir
27. - Cortar
28. - Carnes:
29. - Deshuesado
30. - Limpieza
31. - Bridado
32. - Troceado
33. - Trinchado
34. - Mechado
35. - Racionamiento
36. Riesgos en la ejecución
37. Términos culinarios relacionados con la preelaboración

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS

1. Gran maquinaria
2. Pequeña maquinaria
3. Útiles asociados:
4. - Menaje:
5. - Tablas de corte
6. - Ollas
7. - Recipientes gastronorm
8. - Chinos y escurridores
9. - Cazos, arañas y espumaderas
10. - Herramientas de corte:

11. - Peladores
12. - Mandolinas
13. - Cuchillos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Formas de aprovechamiento:
2. - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
3. - Espinas para fumet o caldos
4. - Huesos para jugos o fondos
5. - Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis
6. Presentaciones de alimentos aprovechados:
7. - Complemento o guarnición de un plato
8. - Tapas
9. - Aperitivos
10. - Buffet
11. - Base de otras preparaciones complejas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA

1. Equipos:
2. - Hornos
3. - Salamandras
4. - Cocinas
5. - Batidores
6. - Otros
7. Instalaciones:
8. - Local
9. - Cámaras
10. - Almacenes

11. Herramientas:
12. - Cuchillos
13. - Petit menage
14. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo
15. Medidas de seguridad en la limpieza
16. Sistemas de limpieza para cada máquina

## UNIDAD FORMATIVA 3. UF1357 REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Definición
2. Clases de procesos, técnicas y métodos
3. Equipos asociados:
  4. - Hornos mixtos
  5. - Armarios o carros de regeneración
  6. - Microondas
  7. - Cocedores a vapor
8. Técnicas y métodos adecuados
9. Operaciones de regeneración
10. Fases en la regeneración de productos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase generos culinarios:
  2. - Aplicaciones
  3. - Tipos
4. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:

5. - Aplicaciones
6. - Tipos
7. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:
8. - Aplicaciones
9. - Tipos

## MÓDULO 2. MF1059\_3 ELABORACIÓN CULINARIA

### UNIDAD FORMATIVA 1. UF1358 DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE PLACE

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS

1. Atendiendo a la composición y producción
2. - Pasta
3. - Carnes
4. - Pescados
5. - Verduras
6. - Lacteos
7. Guarniciones:
8. - Definición
9. - Tipología y elaboración

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA

1. Definición , clasificación y aplicaciones:
2. - Abrillantar
3. - Acanalar
4. - Adobar
5. - Asar
6. - Blanquear

7. - Brasear
8. - Bridar
9. - Cincelar
10. - Clarificar
11. - Cocer
12. - Confitar
13. - Desecar
14. - Deshuesar
15. - Dorar
16. - Empanar
17. - Emulsionar
18. - Estofar
19. - Flambear
20. - Freir
21. - Glasear
22. - Ligar
23. - Marcar
24. - Macerar
25. - Mechar
26. - Pelar
27. - Picar
28. - Pochar
29. - Trabar entre otros
30. Procesos de ejecución de dichas técnicas
31. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles
32. Tratamientos y efectos en las materias primas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE COCCIÓN APLICADOS A LA MISE EN PLACE

1. Hervido
2. Asado
3. Salteado

4. Fritura
5. Vacío
6. Plancha
7. Braseado
8. Estofado
9. Pochado
10. Confitado

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS

1. Tipos Servicio
2. Aéreas o departamentos en la restauración
3. Formulas de restauración
4. Establecimiento y categoría

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Departamentos o unidades que intervienen
2. Logica del proceso de aprovisionamiento interno:
3. - Inventarios en una cocina
4. - Escandallos de las materias primas
5. - Fichas técnicas
6. - Sistema para el aprovisionamiento
7. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
8. - Estudio de los puntos criticos
9. El releves:
10. - Definición
11. Sistemas de almacenaje y recepción de generos:
12. - Naturaleza del producto:
13. - Refrigerados

14. - No refrigerados
15. - Congelados
16. - Destino:
17. - Tipo de servicio
18. - Normas higienico-sanitaria

## UNIDAD FORMATIVA 2. UF1359 CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones
2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados
3. Los sistemas de cocción como preelaboración
4. - A fuego vivo
5. - Por intercambio
6. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
  7. - Fondos:
  8. - Fondos blancos
  9. - Fondos oscuros
10. - Gelatinas
11. - Glases o extractos
12. - Salsas:
  13. - Salsas blancas o cremas
  14. - Salsas oscuras
  15. - Salsas básicas y derivadas
  16. - Mantequillas compuestas
  17. - Farsas o rellenos
18. - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de multiples aplicaciones

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA

## PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
2. - Maquinas de frio
3. - Camaras
4. - Timbres
5. - Abatidores
6. - Heladoras
7. - Congeladores
8. Maquinas de calor:
9. - Freidoras
10. - Planchas y parrillas
11. - Hornos
12. - Cocinas
13. - Banos marias
14. - Basculantes
15. - Marmitas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO

1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración
2. Medidas correctivas
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias
4. Riesgos en la ejecución, control de resultados
5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
6. - Ensaladas:
7. - Simples
8. - Compuestas
9. - Sopas, cremas:
10. - Frias
11. - Calientes
12. - Potajes

13. - Huevo
14. - Arroz y cereales
15. - Pasta
16. - Entremeses y aperitivos, frios y sencillos
17. - Salsas:
18. - Básicas
19. - Derivadas
20. - Platos carne:
21. - Rojas o de mamíferos
22. - Aves
23. - Despojos
24. - Caza mayor y menor
25. - Platos de pescado:
26. - Azules
27. - Blancos
28. - Moluscos, mariscos y crustáceos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS

1. Definición y tipología:
2. - Vegetales
3. - De origen animal
4. - Pre elaboradas
5. - De nueva creación
6. Elaboraciones complementarias tales como:
7. - Aceites
8. - Reducciones
9. - Crujientes

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE ELABORADORES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO

1. Buffet
2. Restaurante
3. Comercialización

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Conocimiento de los equipos
2. Conocimiento de las Instalaciones
3. Conocimientos de las herramientas
4. Realización de la desinfección en el area de trabajo:
5. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar
6. - Sistemas de limpieza para cada maquina
7. - Utilización de productos adecuados

## UNIDAD FORMATIVA 3. UF1360 SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Fases de las elaboraciones culinarias:
2. - Pedidos de mercancia
3. - Recepción
4. - Almacenamiento segun producto
5. - Operaciones preliminares
6. - Terminación
7. - Presentación
8. Procedimientos de supervision:
9. - La Compra
10. - La recepción y control de la mercancia

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

1. Realizar cuadros de trabajo:
2. - Fichas de recetas
3. - Cuadros de eventos
4. - Tiempos de realización
5. - Fases del proceso
6. Control de costes
7. Medidas correctivas en la elaboración

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

1. Definiciones
2. Tipología según finalidad
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
5. - Cocina tradicional
6. - Cocina moderna o creativa
7. - Buffets
8. - Tapas y pinchos
9. - Cocina internacional
10. Aplicaciones y ensayos prácticos
11. Diseño de bocetos
12. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

2. - La técnica del color en gastronomía
3. - Contraste y armonía
4. - Sabor, color y sensaciones
5. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
6. - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
7. - Técnicas
8. - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
9. - Aerógrafos
10. - Spray alimentarios
11. - Biberones
12. - Cortapastas
13. - Saca bolas
14. - Acanaladores
15. - Rizador
16. - Sacapuntas verduras
17. - Mandolina entre otros

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR

1. Conocimiento de Temperaturas:
2. - Refrigeración y congelación
3. Control de las temperaturas de cocción
4. El enfriamiento adecuado:
5. - El abatidor

## MÓDULO 3. MF1060\_3 COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:

2. - Terminología nacional
3. - Terminología internacional
4. Esquemas de elaboración de los platos mas representativos:
5. - Técnicas y procedimientos aplicables
6. Generos y productos:
7. - Nuevos productos alimenticios del mercado
8. - Gelificantes:
9. - Emulsionantes
10. - Liofilizados
11. - Deshidratados
12. - Con Denominación de Origen (D. O. )
13. - Flores y germinados
14. - Espesantes
15. - Esferificantes
16. Maquinarias e instrumentos
17. Fases de los procesos
18. Cocciones novedosas
19. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
20. - Instrumentos y utiles
21. - Materiales de uso mas generalizado
22. - Diseño de bocetos y modelos graficos aplicando las técnicas correspondientes

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa
2. - Libros cocina de autor
3. - Cocineros creativos del momento:
4. - Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje
5. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
6. - Selección
7. - Las fichas técnicas
8. - Generos

9. - Utiles y herramientas
10. - Equipos precisos
11. - Técnicas de cocineros mas representativos de Espana y el extranjero:
12. - Técnicas
13. - Procedimientos de ejecución
14. - Control

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados
2. Forma y corte de los géneros
3. Alternativa de ingredientes:
4. - Productos que permitan el desarrollo creativo:
5. - Redefinición de un producto en busca de usos inusuales
6. - Combinación de sabores
7. - Cualidades organolepticas especificas:
8. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
9. - Combinaciones base
10. - Experimentación
11. - Evaluación de resultados
12. Texturas
13. Formas de acabado:
14. - Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
15. - Tendencias en las decoraciones
16. - La técnica de la deconstrucción
17. - Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación
18. Técnicas de creatividad:
19. - 4\*4\*4.
20. - Metodo 635
21. - Phillips 66.
22. - Análisis morfologicos
23. - Mapas mentales

24. - Lluvia de ideas
25. Fases del proceso creativo:
26. - Recogida de la materia prima
27. - Trabajo de las ideas recopiladas
28. - Inspiración o surgimiento de la idea
29. - Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
2. - Verificación de resultados
3. Marketing:
4. - Estrategias en la restauración
5. - Acciones comerciales
6. - Realización y diseño de ofertas gastronómicas

## MÓDULO 4. MF1061\_3 PROCESOS DE REPOSTERÍA

### UNIDAD FORMATIVA 1. UF1361 PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características
4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Definición, clasificación
2. - Las harinas:
3. - Harina fuerza
4. - Harina media
5. - Harina floja
6. - Los azucares:
7. - Azucar invertido
8. - Glucosa
9. - Destrosa
10. - Sorbitol
11. - Azucar lustre
12. - Sacarosa
13. - Los lacteos:
14. - Leche
15. - Mantequilla
16. - Nata
17. - La sal
18. - El huevo
19. - El chocolate:
20. - Blanco
21. - Negro
22. - Con leche
23. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras
2. Preparación de latas y moldes
3. Manejo del rodillo
4. Manejo de espátula
5. Trabajos con manga pastelera

## 6. Trabajos con cartucho

# UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS

1. Definición del término masa
2. Fundamentos de la elaboración de masas
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos
5. Tipos de masas:
6. - Hojaldradas:
7. - Materias primas
8. - Proceso de elaboración
9. - Influencia de los distintos ingredientes
10. - Tipos de hojaldre: Hojaldre comun, hojaldre invertido, hojaldre rapido, hojaldre mitad/mitad
11. - Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana
12. - Batidas o esponjadas:
13. - Materias primas
14. - Proceso de elaboración
15. - Influencia de los distintos ingredientes
16. - Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados
17. - Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla
18. - Amasadas:
19. - Materias primas
20. - Proceso de elaboración
21. - Influencia de los distintos ingredientes
22. - Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas
23. - Escaldadas:
24. - Materias primas
25. - Proceso de elaboración
26. - Influencia de los distintos ingredientes
27. - Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos

28. - Azucaradas y pastas varias:
29. - Materias primas
30. - Proceso de elaboración
31. - Influencia de los distintos ingredientes
32. - Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros
33. - Masas fritas:
34. - Materias primas
35. - Proceso de elaboración
36. - Influencia de los distintos ingredientes
37. - Principales elaboraciones: churros, pestinos y bartolillos, flores y otros

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

1. Principales tipos de cremas:
2. - Cremas con huevo:
3. - Crema pastelera
4. - Crema pastelera para hornear
5. - Yema
6. - De mantequilla
7. - Otras
8. - Cremas batidas:
9. - Crema de almendras
10. - Crema muselina
11. - Crema de moka
12. - Crema de trufa
13. - Nata montada
14. - Otras
15. - Cremas ligeras:
16. - Chantilly
17. - Fondant
18. - Otras
19. Fundamentos de la elaboración de cremas
20. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración

21. Secuencia de operaciones
22. Conservación
23. Utilización en los distintos productos de repostería

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS

1. Cremas base para rellenos salados
2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados
3. Secuencia de operaciones. Realización
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
5. Conservación
6. Consistencia y características
7. Utilización en los distintos productos de repostería

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos
3. Justificación y realización de posibles variaciones
4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración
5. Repostería a base de masas:
  6. - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
  7. - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos
  8. - Principales tartas:
  9. - Procesos de ejecución
10. Postres a base de semifrios y helados:
  11. - Maquinarias y equipos básicos
  12. - Clasificación
  13. - Proceso de elaboración
  14. - Principales materias primas de los helados:
  15. - Grasas

16. - Lacteos y derivados
17. - Ovoproductos
18. - Frutas
19. - Chocolates y coberturas
20. - Frutos secos
21. - Azucares y varios
22. - Procesos de elaboración en los helados
23. - Clasificación de los helados:
24. - Sorbetes
25. - Helados de frutas
26. - Helados crema
27. - Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control
28. - Postres en cocina a base de pastelería salada, lacteos y huevos:
29. - Clasificación y descripción de los productos
30. - Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles
31. - Descripción de la elaboración mas significativa
32. - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
33. - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas
34. - Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

## UNIDAD FORMATIVA 2. UF1362 REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

1. Normas y combinaciones básicas
2. Control y valoración de resultados

3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas
6. Realización de motivos decorativos
7. Teoría y valoración del color en repostería:
8. - Contraste y armonía
9. - Sabor
10. - Color y sensaciones
11. El dibujo aplicado a la repostería:
12. - Instrumentos
13. - Utiles
14. - Materiales de uso mas generalizado
15. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes
16. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones
17. Experimentación y evaluación de resultados

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados
2. Normas y combinaciones básicas
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio
2. Realización de motivos decorativos
3. Teoría y valoración del color en heladería

4. Contraste y armonía
5. Sabor, color y sensaciones
6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUBIERTAS

1. Definición
2. Tipos:
  3. - Chocolate
  4. - Preparados a base de frutas y otras
  5. - Glaseados
  6. - Pasta de almendra
  7. - Pasta de azúcar
8. Ingredientes y formulación
9. Secuencia de operaciones
10. Consistencia y características
11. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
12. Conservación y normas de higiene
13. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

## UNIDAD FORMATIVA 3. UF1363 APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA

1. Clases y caracterización

2. Identificación de equipos asociados en la conservación
3. Equipos de almacenamiento
4. Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión
6. Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración
7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
8. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
9. Equipos asociados para la regeneración
10. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
2. Aprovisionamiento interno
3. Formalización de documentación y realización de operaciones
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
5. - Normas de control

## MÓDULO 5. MF1062\_3 CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA DE CATA DE LOS ALIMENTOS

1. Conocimiento de la Cata:
2. - Definición

3. - Utensilios y espacios apropiados para la cata
4. - Tipos de cata:
5. - Cata de productos carnicos
6. - Cata de lacteos y derivados
7. - Cata de pescados y mariscos
8. - Cata de conservas
9. - Cata de licores, vino y olorosos
10. - Cata de esencias
11. - Cata de aceites
12. - Cata de especias y aromaticos
13. - Cata de productos de diferentes gamas
14. Fases de la cata de alimentos:
15. - Definición y orden:
16. - Visual
17. - Olfativa
18. - Gustativa
19. - Tacto
20. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hosteleria:
21. - Cata de diversos alimentos
22. - Propiedades organolepticas de los productos
23. - Atributos sensoriales básicos
24. - La educación del paladar
25. - Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
26. - Dulce
27. - Salado
28. - Acido
29. - Amargo
30. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes
31. Las normas de la cata de los alimentos:
32. - Apariencia:
33. - Color
34. - Forma
35. - Tamano
36. - Consistencia

37. - Textura:
38. - Dureza
39. - Elasticidad
40. - Jugosidad entre otras
41. - Sabor:
42. - Gusto
43. - Aroma
44. - Sensaciones bucales entre otras

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

1. Definición
2. Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
3. - Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía
4. - Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
5. Tipos de análisis:
6. - Sensorial
7. - Técnico
8. - Instrumental
9. - Hedónico
10. Técnicas de análisis de alimentos:
11. - Aplicaciones
12. - Utilización de escalas gráficas
13. - Pruebas de análisis sensorial
14. Fichas de catas:
15. - Perfiles sensoriales:
16. - Definición
17. - Conocimiento de los métodos
18. - Topologías:
19. - La utilización de los contrastes: Frio-calor, dulce-salado, ácido-amargo
20. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
21. - Pruebas discriminatorias

22. - Pruebas descriptivas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS NUEVAS TEXTURAS

1. Los gelificandos
2. Los aires
3. Los crujientes
4. Las espumas
5. Los líquidos
6. Las mousse entre otros

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ZONAS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS

1. Nacionales
2. Internacionales
3. Denominación de origen

## MÓDULO 6. MF0711\_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
2. Alteración y contaminación de los alimentos:
3. - Conceptos
4. - Causas
5. - Factores contribuyentes
6. Fuentes de contaminación de los alimentos:
7. - Físicas

8. - Químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones
11. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
12. Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones
13. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
14. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones
15. Alimentación y salud:
16. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
17. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
18. - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
19. Personal manipulador:
20. - Requisitos de los manipuladores de alimentos
21. - Reglamento
22. - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones
23. - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados
24. - Gestos
25. - Heridas y su protección
26. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
27. - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza
2. Requisitos higienicos generales de instalaciones y equipos
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
4. Productos de limpieza de uso común:
5. - Tipos, clasificación
6. - Características principales de uso
7. - Medidas de seguridad y normas de almacenaje
8. - Interpretación de las especificaciones

9. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
10. - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos
11. - Procedimientos habituales: tipos y ejecución
12. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto
2. Tratamiento de residuos:
3. - Manejo de residuos y desperdicios
4. - Tipos de residuos generados
5. - Residuos sólidos y envases
6. - Emisiones a la atmósfera
7. - Vertidos líquidos
8. Normativa aplicable sobre protección ambiental
9. Otras técnicas de prevención o protección

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
2. Consumo de energía
3. Ahorro y alternativas energéticas
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas

3. Limpieza, lavandería y lencería
4. Recepción y administración
5. Mantenimiento

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo mas comunes
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería
4. Medidas de prevención y protección
5. - En instalaciones
6. - En utilización de máquinas, equipos y utensilios
7. - Equipamiento personal de seguridad
8. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
9. Situaciones de emergencia:
10. - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas
11. - Incendios
12. - Escapes de gases
13. - Fugas de agua o inundaciones
14. - Planes de emergencia y evacuación
15. - Primeros auxilios

## MÓDULO 7. MF1063\_3 OFERTAS GASTRONÓMICAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FÓRMULAS EN LA RESTAURACIÓN

1. Definición
2. Características básicas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos:
2. - Características mas importantes
3. - Tipos de servicios
4. - Procesos básicos
5. - Estructuras organizativas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPUESTAS CULINARIAS

1. Definición
2. Características
3. Tendencias alimentarias:
4. - Parametros nutritivos:
5. - Tipos de Componentes de las ofertas
6. - Los grupos de alimentos
7. - Peculiaridades de la alimentación colectiva
8. - Parametros economicos y comerciales:
9. - La legislación vigente
10. - La carta:
11. - Definición
12. - Tipología
13. - Principios básicos para su diseño
14. - Merchandising y ofertas de productos
15. - El menu:
16. - Definición
17. - Tipología
18. - Principios básicos para el diseño
19. - Alimentación familiar y colectiva
20. - Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronomicas

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. RELACIONES EXTERNAS CON OTRAS EMPRESAS

1. Tipos de establecimientos
2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos
3. Formulas de estudio de La competencia:
4. - Ofertas gastronomicas
5. - Platos
6. - Materias primas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO EVOLUTIVO EN LA RESTAURACIÓN

1. Fórmulas y modalidades
2. Tipos de factores:
3. - Sociales
4. - Economicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. MACRO-ECONOMÍA Y MICRO-ECONOMÍA EN LA RESTAURACIÓN

1. Definición
2. Diferencias entre ambas
3. Funciones y estructuras de cada una de ellas
4. Evolución del subsector en la restauración

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Métodos para el calculo de precios
2. - El coste del plato:
3. - Definición
4. - Componentes
5. - Documentación
6. - El escandallo del producto:
7. - Definición
8. - Formulas
9. - Costes directos e indirectos
10. - Métodos ofimaticos
11. - Proyecto de viabilidad de restauración

## MÓDULO 8. MF1064\_3 APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas
2. Caracterización nutricional de las materias primas
3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes
4. Denominaciones de origen
5. Creación de fichas técnicas y de control

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS Y MATERIALES

1. Material fungible para catering
2. Material inventariable para catering
3. Bienes que forman las existencias o stocks
4. - Mercaderías
5. - Materias primas
6. - Otros aprovisionamientos
7. - Elementos y conjuntos incorporables
8. - Combustibles
9. - Repuestos
10. - Materiales diversos
11. - Embalajes
12. - Envases
13. - Material de oficina
14. Productos en curso
15. Productos semiterminados
16. Productos terminados

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento
2. - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos
3. - Gestión del almacenaje de los productos
4. - Control de inventario y los costes asociados al mismo
5. Proceso de aprovisionamiento:
6. - Selección de proveedores
7. - Calidad
8. - Precio
9. - Servicio
10. - Crédito
11. - Las competencias
12. - Modalidades de compra
13. - Directa
14. - Proveedores
15. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
16. - Fuente de suministro
17. - Gestión de solicitudes de compra
18. - Procedimientos de recepción de mercancía
19. - Procedimientos de control de mercancía
20. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas
21. Proceso administrativo de las compras
22. - Peticiones en cada una de las unidades

23. - Solicitudes u órdenes de compra
24. - Libro de registro de entrada de mercancías
25. - Albarán
26. - Fichas de existencias o inventario teórico
27. - Factura
28. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales
29. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna
30. Diseño de rutas de distribución interna
31. Control e inventario de existencias
32. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento
33. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias

## MÓDULO 9. MF1065\_3 ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Definición
2. Modelos más característicos
3. Modalidades de establecimientos
4. Procesos de producción culinaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTABLECIMIENTOS EN LA RESTAURACIÓN

1. Tipología
2. Modalidades
3. Tipos de materiales según establecimiento
4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL DEPARTAMENTO DE COCINA Y LA ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina
2. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
3. Zonas de producción culinaria:
4. - Equipos
5. - Instalaciones
6. - Distribución del área de producción
7. Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina
8. Criterios de trabajo en el departamento de cocina
9. Las materias primas en la producción

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE COCINA

1. Definición de los procesos
2. Conocimiento de las fases más significativas:
3. - Compra
4. - Control
5. - Almacenamiento y conservación
6. - Elaboración
7. - Coordinación
8. - Supervisión:
9. - Riesgos en la ejecución
10. - Resultados intermedios y finales
11. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria
12. Normas higiénico-sanitarias en los procesos de producción
13. Sistemas de racionamientos y gramajes

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y ELABORACIONES

## CULINARIA

1. Definición
2. Procesos y métodos
3. Aplicaciones
4. Fases de los procesos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES DE TRABAJO DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Tipo de necesidades del departamento
2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo
3. Materiales y recursos humanos necesarios
4. Orden de tareas
5. Documentación para la programación de trabajo

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL COMEDOR Y LA LÓGICA DE SERVICIO

1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio
2. Técnicas de elaboración de platos:
3. - Composición
4. - Tiempo de servicio
5. Consumo u objetivos de venta durante el servicio
6. El protocolo

## MÓDULO 10. MF1066\_3 ADMINISTRACIÓN EN COCINA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial

2. La planificación departamental:
3. - Principales tipos de planes empresariales:
4. - Objetivos
5. - Estrategias
6. - Políticas; relación entre ellos
7. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad
8. La planificación en las unidades de producción culinaria
9. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
2. - Prevision
3. - Presupuesto
4. - Control
5. Presupuestos:
6. - Concepto
7. - Propósito
8. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas característicos para las unidades de producción culinaria:
9. - Definición
10. - Diferenciación
11. - Elaboración

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
2. - Estructura

3. - Resultados
4. Costes empresariales específicos
5. - Tipos
6. - Calculo
7. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
8. - Calculo y Análisis:
9. - Hojas de calculo
10. - Word
11. - Excel
12. - Programas específicos
13. Parametros establecidos para evaluar:
14. - Ratios y porcentajes
15. - Margenes de beneficio
16. - Rentabilidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración
2. - Interpretación
3. - Clasificación
4. Establecimientos de restauración
5. - Tipología
6. - Clasificación
7. Organización y relación de funciones gerenciales:
8. - Naturaleza
9. - Proposito
10. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las areas de restauración
11. - Ventajas e inconvenientes
12. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración
13. - Estructuras
14. - Relaciones departamentales

15. - Relaciones externas
16. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauración
17. - Diferenciación
18. - Distribución de funciones:
19. - Circuitos
20. - Tipos de información
21. - Documentos internos y externos
22. - Relaciones interdepartamentales

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados
3. Relación con la función de organización
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:
5. - Análisis
6. - Comparación
7. - Redacción
8. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:
9. - Análisis
10. - Comparación
11. - Propuestas razonadas
12. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:
13. - Identificación
14. - Aplicaciones
15. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:
16. - Identificación
17. - Aplicaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN

## UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Comunicación en las organización del trabajo:
2. - Procesos y aplicaciones
3. Negociación en el entorno laboral:
4. - Procesos y aplicaciones
5. Problemas en el entorno laboral:
6. - Solución
7. - Decisiones
8. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:
9. - Justificación y aplicaciones
10. Análisis de herramientas para la toma de decisiones:
11. - Simulaciones
12. Equipos y reuniones de trabajo:
13. - Dirección
14. - Dinamización
15. Motivación en el entorno laboral

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Clientes y trato:
2. - Tipos
3. Normas de actuación en función de tipologías de clientes
4. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas
5. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal
6. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal
7. Interpretación de comportamientos básicos
8. - Tipologías
9. - Diferencias culturales
10. Asesoramiento gastronómico especializado
11. Protección de consumidores y usuarios:
12. - Normativa aplicable en España

13. - Normativa aplicable en la Union Europea
14. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Tipos
2. Comparación
3. Programas a medida y oferta estandar del mercado:
4. - Utilización

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Evolución historica de la calidad:
2. - El concepto de calidad en la producción y en los servicios
3. - La gestión de la calidad total
4. - Peculiaridades en la producción y servicios culinarios
5. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turistica Espanola:
6. - Sistemas y normas de calidad
7. - Peculiaridades en el subsector de restauración
8. - Otros sistemas de calidad
9. - La acreditación de la calidad
10. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:
11. - Factores clave
12. - Proyecto
13. - Programas
14. - Cronograma
15. Especificaciones y estandares de calidad:
16. - Normas
17. - Procedimientos

18. - Instrucciones de trabajo
19. Gestión de la calidad en restauración
20. - Procesos
21. - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad
22. Planes de mejora
23. Los grupos de mejora
24. Herramientas básicas para la mejora de la calidad
25. Satisfacción de la clientela:
26. - Evaluación
27. - Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas
28. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias
29. Gestión documental del sistema de calidad
30. Evaluación del sistema de calidad:
31. - Auto-evaluaciones
32. - Auditorias
33. - Procesos de certificación



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)