



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1065_3 Organización de Procesos de 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 organizar procesos de producción culinaria.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. 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-sanitaria 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es