



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Formador de Formadores para Profesores de Cocina

---

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

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

---

### OBJETIVOS

La sociedad actual exige una formación profesional acorde con los procesos de cambio que se están produciendo en el ámbito social, económico, laboral y tecnológico. Por ello, el Curso de Formador de Formadores de profesores de cocina pretende dar respuesta a la demanda de personal técnico docente con una sólida formación para poder dar solución a estas nuevas exigencias, tanto en el terreno de los contenidos curriculares como en las nuevas formas didácticas todo ello enfocado a las técnicas culinarias.

### CONTENIDOS

#### PARTE 1. FORMADOR DE FORMADORES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

1. Sistema Nacional de las Cualificaciones: Catálogo Nacional de Cualificaciones y formación modular, niveles de cualificación
2. Subsistema de Formación Profesional Reglada: Programas de Cualificación Profesional

- Inicial y Ciclos Formativos: características, destinatarios y duración
3. Subsistema de la Formación Profesional para el Empleo: características y destinatarios.  
Formación de demanda y de oferta: Características
  4. Programas Formativos: estructura del programa
  5. Proyectos Formativos en la formación en alternancia con el empleo: estructura y características

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE UNA ACCIÓN FORMATIVA EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

1. La formación por competencias
2. Características generales de la programación de acciones formativas
3. Los objetivos: definición, funciones, clasificación, formulación y normas de redacción
4. Los contenidos Formativos: conceptuales, procedimentales y actitudinales. Normas de redacción. Funciones. Relación con los objetivos y la modalidad de formación
5. Secuenciación. Actualización y aplicabilidad
6. Las actividades: tipología, estructura, criterios de redacción y relación con los contenidos. Dinámicas de trabajo en grupo
7. Metodología: Métodos y técnicas didácticas
8. Características metodológicas de las modalidades de impartición de los Certificados de Profesionalidad
9. Recursos pedagógicos. Relación de recursos, instalaciones, bibliografía, anexos: características y descripción
10. Criterios de Evaluación: tipos, momento, instrumentos, ponderaciones
11. Observaciones para la revisión, actualización y mejora de la programación

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN TEMPORALIZADA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

1. La temporalización diaria
2. Secuenciación de Contenidos y Concreción de Actividades

3. Elaboración de la Guía para las acciones formativas, para la modalidad de impartición formación en línea

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO IMPRESO

1. Finalidad didáctica y criterios de selección de los materiales impresos
2. Características del diseño gráfico
3. Elementos de un guion didáctico
4. Selección de materiales didácticos impresos en función de los objetivos a conseguir, respetando la normativa sobre propiedad intelectual
5. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el diseño y elaboración de material didáctico impreso

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN

1. ¿Por qué surgen las necesidades de formación?
2. Contenidos generales de un plan de formación
3. Recursos para la implantación de los planes de formación
4. Nuevos enfoques de la formación
5. Desarrollo continuo de la formación
6. Recursos materiales para la formación
7. Métodos, sistemas formativos y gestión de la planificación operativa

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISEÑO DE PROGRAMAS FORMATIVOS

1. Contextualizados
2. Diseño formativo y desempeño

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN

1. El proceso de evaluación
2. Evaluación de los efectos

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEO APLICADA A DISTINTAS MODALIDADES DE IMPARTICIÓN

1. La evaluación del aprendizaje
2. La evaluación por competencias

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. ANÁLISIS DEL PERFIL PROFESIONAL

1. El Perfil Profesional
2. El contexto sociolaboral
3. Itinerarios formativos y profesionales

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD DE LAS ACCIONES FORMATIVAS. INNOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DOCENTE

1. Procesos y mecanismos de evaluación de la calidad formativa
2. Realización de propuestas de los docentes para la mejora para la acción formativa
3. Centros de Referencia Nacional
4. Perfeccionamiento y actualización técnico-pedagógica de los formadores: Planes de perfeccionamiento técnico
5. Centros Integrados de Formación Profesional
6. Programas Europeos e iniciativas comunitarias

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA FORMACIÓN E-LEARNING

1. El aprendizaje autónomo a través de un Campus Virtual
2. El/La Formador/a-Tutor/a E-learning

3. Las acciones tutoriales E-learning
4. Supervisión y seguimiento del aprendizaje individualizado
5. Recursos didácticos y soportes multimedia

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PAPEL DEL TELEFORMADOR/A

1. Introducción
2. Funciones del formador

## PARTE 2. FORMADOR DE FORMADORES PARA PROFESORES DE COCINA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA UTILIZADA PARA LA FORMACIÓN

1. El aprendizaje
2. - Definición de aprendizaje
3. - Elementos del proceso formativo
4. - Principios metodológicos
5. - Planificación del proceso de enseñanza
6. Programación de la formación en cocina
7. - Características
8. Metodología
9. - Tipos de metodología a llevar a cabo en programaciones didácticas
10. Evaluación de los contenidos aprendidos
11. - Planificación de la evaluación
12. - Técnicas de evaluación
13. Ejemplo de elaboración de una unidad didáctica para un curso de cocina

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS. FORMAS DE CORTE Y PRESENTACIÓN

1. Alimentos
2. - Hortalizas
3. - Legumbres
4. - Setas
5. - Pescados
6. - Crustáceos
7. - Moluscos
8. - Carnes
9. - Huevos
10. Forma y corte de los alimentos para elaboraciones culinarias
11. - Mirepoix, juliana, pluma
12. - Brunoise, bastones, chiffonade, paisana
13. - Rodajas, cascots, vichy, concasse
14. - Torneado, demidov, fetas, bouquets
15. - Acanalado, noisettes, gajos, fileteado
16. Decoración de las elaboraciones culinarias. Cocina creativa

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINARIA UTILIZADA EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Maquinaria utilizada en las elaboraciones culinarias
2. - Generadores de calor
3. - Generadores de frío
4. - Maquinaria auxiliar
5. Batería de cocina
6. Utillaje y herramientas

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS EN COCINA I.

## ELABORACIÓN DE FONDOS Y TÉCNICAS DE COCINADO

1. Contenidos prácticos culinarios
2. Importancia de los fondos en la cocina
3. - Los fondos en las elaboraciones culinarias
4. - Utilización de fondos en cocina
5. Principales técnicas de cocinado de alimentos
6. - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
7. - Freír en aceite
8. - Saltear en aceite y en mantequilla
9. - Hervir y cocer al vapor
10. - Brasear

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS BÁSICAS EN COCINA II

1. Técnicas y procedimientos para el acondicionamiento de los alimentos. El desespinado y corte
2. Aprendizaje para el desespinado de pescado
3. - Desespinado del lenguado
4. - Desespinado del rodaballo
5. - Desespinado de la lubina
6. - Desespinado de la dorada
7. Aprendizaje para el corte de carne
8. - Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de aves
9. - Trinchado del pollo
10. - Villagodio
11. - El chateaubriand y roast beef
12. - Carré de cordero
13. - Corte de jamón

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE RECETAS CULINARIAS

1. Práctica de platos y guarniciones
2. - Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas y legumbres
3. - Platos elaborados con carne
4. - Platos elaborados con pescado y crustáceos
5. - Platos elaborados con arroces y pastas
6. Práctica de salsas
7. - Salsas para acompañar platos de carne
8. - Salsas para acompañar platos de pescado
9. Práctica de postres

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE LOS PLATOS ELABORADOS

1. Presentación y acabado de platos
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes
3. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura

## ANEXO

1. Glosario culinario



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)