



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

CURSO EXPERTO EN DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE COCINA

TUR041

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Curso Experto en Dirección y Producción de Cocina** está dirigido a todas aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos y formarse en el ámbito de la gastronomía y la cocina. A lo largo de la formación, el alumno estudiará acerca del tratamiento de géneros culinarios, el control de la conservación de los alimentos y su distribución comercial. En esta línea, también adquirirá formación sobre la regeneración óptima de los alimentos y competencias sobre elaboración culinaria y metodologías de aprovisionamiento. Por otra parte, durante el Máster también se profundizará en la presentación y decoración de las composiciones y en cocina de autor. Todos estos conocimientos se verán acompañados de una formación específica en repostería: técnicas, preparación de masas y pastas, equipos, rellenos salados y realización de decoraciones, entre otros. Por último, el estudiante podrá realizar prácticas en una empresa del sector para poner en práctica sus conocimientos teóricos.



MODALIDAD

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: ~~1560€~~

Importe Actual: 780€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “CURSO EXPERTO EN DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE COCINA”, de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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:
 - Albaranes y pedidos.
 - Identificación de las materias primas.
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
 - Cámaras frigoríficas de verduras.
 - Cámara y timbres de pescados.
 - Cámaras y timbres de productos cárnicos.
 - Cámara de productos lácteos.
 - Congeladores.
 - Almacenes de productos no perecederos o economato.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
 - Verduras:
 - Cincelar.
 - Brunoise.
 - Juliana.
 - Mirepoix.
 - Paisana.
 - Quartier.
 - Mencey.
 - Mondar.
 - Pelar.
 - Vivo.
 - Tornear.
 - Pescados:
 - Filetear.
 - Desbarbar.
 - Despellejar.
 - Desescamar.
 - Vaciar.
 - Supremas.
 - Rodajas.
 - Medallones.
 - Mariscos:

- Pelar.
 - Capar.
 - Abrir.
 - Cortar.
- Carnes:
 - Deshuesado.
 - Limpieza.
 - Bridado.
 - Troceado.
 - Trinchado.
 - Mechado.
 - Racionamiento.
2. Riesgos en la ejecución.
 3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS

1. Gran maquinaria.
2. Pequeña maquinaria.
3. Útiles asociados:
 - Menaje:
 - Tablas de corte.
 - Ollas.
 - Recipientes gastronómicos.
 - Chinos y escurridores.
 - Cazos, arañas y espumaderas.
 - Herramientas de corte:
 - Peladores.
 - Mandolinas.
 - Cuchillos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

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

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

- Equipos:
 - Hornos.
 - Salamandras.
 - Cocinas.
 - Batidores.
 - Otros.
- Instalaciones:
 - Local.
 - Cámaras.
 - Almacenes.
- Herramientas:
 - Cuchillos.
 - Petit menage.
- Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
- Medidas de seguridad en la limpieza.
- Sistemas de limpieza para cada máquina.

UNIDAD FORMATIVA 2. 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

- Estocaje.
- Recepción de mercancías y control de calidad:
 - Albaranes y pedidos.
 - Identificación de las materias primas.
- Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
 - Cámaras frigoríficas de verduras.
 - Cámara y timbres de pescados.
 - Cámaras y timbres de productos cárnicos.
 - Cámara de productos lácteos.
 - Congeladores.
 - Almacenes de productos no perecederos o economato.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS

- Tipos de corte, características y aplicaciones:
 - Verduras:
 - Cincelar.
 - Brunoise.
 - Juliana.
 - Mirepoix.
 - Paisana.

- Cuartier.
 - Mencey.
 - Mondar.
 - Pelar.
 - Vivo.
 - Tornear.
 - Pescados:
 - Filetear.
 - Desbarbar.
 - Despellejar.
 - Desescamar.
 - Vaciar.
 - Supremas.
 - Rodajas.
 - Medallones.
 - Mariscos:
 - Pelar.
 - Capar.
 - Abrir.
 - Cortar.
 - Carnes:
 - Deshuesado.
 - Limpieza.
 - Bridado.
 - Troceado.
 - Trinchado.
 - Mechado.
 - Racionamiento.
- Riesgos en la ejecución.
 - Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS

- Gran maquinaria.
- Pequeña maquinaria.
- Útiles asociados:
 - Menaje:
 - Tablas de corte.
 - Ollas.
 - Recipientes gastronorm.
 - Chinos y escurridores.
 - Cazos, arañas y espumaderas.
 - Herramientas de corte:
 - Peladores.
 - Mandolinas.
 - Cuchillos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Formas de aprovechamiento:
 - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
 - Espinas para fumet o caldos.
 - Huesos para jugos o fondos.
 - Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
2. P Complemento o guarnición de un plato.
 - Tapas.
 - Aperitivos.
 - Buffet.
 - Base de otras preparaciones complejas.

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

1. Equipos:
 - Hornos.
 - Salamandras.
 - Cocinas.
 - Batidores.
 - Otros.
2. Instalaciones:
 - Local.
 - Cámaras.
 - Almacenes.
3. Herramientas:
 - Cuchillos.
 - Petit menage.
4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
5. Medidas de seguridad en la limpieza.
6. Sistemas de limpieza para cada máquina.

UNIDAD FORMATIVA 3. 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:
 - Hornos mixtos.
 - Armarios o carros de regeneración.
 - Microondas.
 - Cocedores a vapor.
4. Técnicas y métodos adecuados.
5. Operaciones de regeneración.

6. 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 géneros culinarios:
 - Aplicaciones.
 - Tipos.
2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:
 - Aplicaciones.
 - Tipos.
3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:
 - Aplicaciones.
 - Tipos.

MÓDULO 2. ELABORACIÓN CULINARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS

1. Atendiendo a la composición y producción:
 - Pasta.
 - Carnes.
 - Pescados.
 - Verduras.
 - Lácteos.
2. Guarniciones:
 - Definición.
 - Tipología y elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA

1. Definición, clasificación y aplicaciones:
 - Abrillantar.
 - Acanalar.
 - Adobar.
 - Asar.
 - Blanquear.
 - Brasear.
 - Bridar.
 - Cincelar.
 - Clarificar.
 - Cocer.
 - Confitar.
 - Desecar.

- Deshuesar.
 - Dorar.
 - Empanar.
 - Emulsionar.
 - Estofar.
 - Flambear.
 - **Freír.**
 - Glasear.
 - Ligar.
 - Marcar.
 - Macerar.
 - Mechar.
 - Pelar.
 - Picar.
 - Pochar.
 - Trabar entre otros.
2. Procesos de ejecución de dichas técnicas.
 3. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
 4. 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. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:
 - Inventarios en una cocina.
 - Escandallos de las materias primas.
 - Fichas técnicas.
 - Sistema para el aprovisionamiento.

3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
 - Estudio de los puntos críticos.
4. El relevés:
 - Definición.
5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:
 - Naturaleza del producto:
 - Refrigerados.
 - No refrigerados.
 - Congelados.
 - Destino:
 - Tipo de servicio.
 - Normas higiénico-sanitaria.

UNIDAD FORMATIVA 2. 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:
 - A fuego vivo.
 - Por intercambio.
4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
 - Fondos:
 - Fondos blancos.
 - Fondos oscuros.
 - Gelatinas.
 - Glases o extractos.
 - Salsas:
 - Salsas blancas o cremas.
 - Salsas oscuras.
 - Salsas básicas y derivadas.
 - Mantequillas compuestas.
 - Farsas o rellenos.
 - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
 - Maquinas de frio.
 - Cámaras.
 - Timbres.
 - Abatidores.
 - Heladoras.

- Congeladores.
2. Maquinas de calor:
 - Freidoras.
 - Planchas y parrillas.
 - Hornos.
 - Cocinas.
 - Baños maría
 3. 3. elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio
 3. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
 4. Medidas correctivas.
 5. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
 6. Riesgos en la ejecución, control de resultados.
 7. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
 - Ensaladas:
 - Simples.
 - Compuestas.
 - Sopas, cremas:
 - Frías.
 - Calientes.
 - Potajes.
 - Huevo.
 - Arroz y cereales.
 - Pasta.
 - Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
 - Salsas:
 - Básicas.
 - Derivadas.
 - Platos carne:
 - Rojas o de mamíferos.
 - Aves.
 - Despojos.
 - Caza mayor y menor.
 - Platos de pescado:
 - Azules.
 - Blancos.
 - Moluscos, mariscos y crustáceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS

1. Definición y tipología:
 - Vegetales.
 - De origen animal.
 - Pre elaboradas.
 - De nueva creación.
2. Elaboraciones complementarias tales como:
 - Aceites.
 - Reducciones.
 - 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 área de trabajo:
 - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
 - Sistemas de limpieza para cada maquina.
 - Utilización de productos adecuados.

UNIDAD FORMATIVA 3. 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:
 - Pedidos de mercancía.
 - Recepción.
 - Almacenamiento según producto.
 - Operaciones preliminares.
 - Terminación.
 - Presentación.
2. Procedimientos de supervisión:
 - La Compra.
 - La recepción y control de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

1. Realizar cuadros de trabajo:
 - Fichas de recetas.
 - Cuadros de eventos.
 - Tiempos de realización.
 - Fases del proceso.
2. Control de costes.
3. 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:
 - Cocina tradicional.
 - Cocina moderna o creativa.
 - Buffets.
 - Tapas y pinchos.
 - Cocina internacional.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. 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:
 - La técnica del color en gastronomía.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - Técnicas.
 - Instrumentos, útiles y materiales de uso mas generalizado:
 - Aerógrafos.
 - Espray alimentarios.
 - Biberones.
 - Cortapastas.
 - Saca bolas.
 - Acanaladores.
 - Rizador.
 - Sacapuntas verduras.
 - Mandolina entre otros.

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

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

MÓDULO 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:
 - Terminología nacional.
 - Terminología internacional.
2. Esquemas de elaboración de los platos mas representativos:
 - Técnicas y procedimientos aplicables.
3. Géneros y productos:
 - Nuevos productos alimenticios del mercado.
 - Gelificantes.
 - Emulsionantes.
 - Liofilizados.
 - Deshidratados.
 - Con Denominación de Origen (D.O.).
 - Flores y germinados.
 - Espesantes.
 - Esferificantes.
4. Maquinarias e instrumentos.
5. Fases de los procesos.
6. Cocciones novedosas.
7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - Instrumentos y útiles.
 - Materiales de uso mas generalizado.
 - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas de cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.
8. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
 - Libros cocina de autor.
 - Cocineros creativos del momento:
 - Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
9. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 - Selección:
 - Las fichas técnicas.
 - Géneros.
 - Útiles y herramientas.
 - Equipos precisos.
 - Técnicas de cocineros mas representativos de España y el extranjero:
 - Técnicas.
 - Procedimientos de ejecución.
 - 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:
 - Productos que permitan el desarrollo creativo:
 - Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
 - Combinación de sabores.
 - Cualidades organolépticas específicas:
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación.
 - Evaluación de resultados.
4. Texturas.
5. Formas de acabado:
 - Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - Tendencias en las decoraciones.
 - La técnica de la deconstrucción.
 - Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
6. Técnicas de creatividad:
 - 4*4*4.
 - Método 635.
 - Phillips 66.
 - Análisis morfológicos.
 - Mapas mentales.
 - Lluvia de ideas.
7. Fases del proceso creativo:
 - Recogida de la materia prima.
 - Trabajo de las ideas recopiladas.
 - Inspiración o surgimiento de la idea.
 - 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:
 - Verificación de resultados.
2. Marketing:
 - Estrategias en la restauración.
 - Acciones comerciales.
 - Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

MÓDULO 4. PROCESOS DE REPOSTERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. 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:
 - Las harinas:
 - Harina fuerza.
 - Harina media.
 - Harina floja.
 - Los azúcares:
 - Azúcar invertido.
 - Glucosa.
 - Destroza.
 - Sorbitol.
 - Azúcar lustre.
 - Sacarosa.
 - Los lácteos:
 - Leche.
 - Mantequilla.
 - Nata.
 - La sal.
 - El huevo.
 - El chocolate:
 - Blanco.
 - Negro.
 - Con leche.
2. 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:
 - Hojaldradas:
 - Materias primas.
 - Proceso de **elaboración**.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Tipos de hojaldre: Hojaldre **común**, hojaldre invertido, hojaldre **rápido**, hojaldre mitad/mitad.
 - Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana.
 - Batidas o esponjadas:
 - Materias primas.
 - Proceso de **elaboración**.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
 - Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
 - Amasadas:
 - Materias primas.
 - Proceso de **elaboración**.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - ta sable, tejas.
 - Escaldadas:
 - Materias primas.
 - Proceso de **elaboración**.
 - Influencia de los distintos ingredientes.

- Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, **buñuelos**.
- Azucaradas y pastas varias:
 - Materias primas
 - Proceso de **elaboración**.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros.
- Masas fritas:
 - Materias primas.
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

1. Principales tipos de cremas:
 - Cremas con huevo:
 - Crema pastelera.
 - Crema pastelera para hornear.
 - Yema.
 - De mantequilla.
 - Otras.
 - Cremas batidas:
 - Crema de almendras.
 - Crema muselina.
 - Crema de moka.
 - Crema de trufa.
 - Nata montada.
 - Otras.
 - Cremas ligeras:
 - Chantilly.
 - Fondant.
 - Otras.
2. Fundamentos de la elaboración de cremas.
3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
4. Secuencia de operaciones.
5. Conservación.
6. 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:
 - Clasificación y descripción de las elaboraciones mas importantes.
 - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
 - Principales tartas:
 - Procesos de ejecución.
6. Postres a base de semifríos y helados:
 - Maquinarias y equipos básicos.
 - Clasificación.
 - Proceso de elaboración.
 - Principales materias primas de los helados:
 - Grasas.
 - Lácteos y derivados.
 - Ovoproductos.
 - Frutas.
 - Chocolates y coberturas.
 - Frutos secos.
 - Azúcares y varios.
 - Procesos de elaboración en los helados.
 - Clasificación de los helados:
 - Sorbetes.
 - Helados de frutas.
 - Helados crema.
 - Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
 - Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:
 - Clasificación y descripción de los productos.
 - Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

- Descripción de la elaboración mas significativa.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

UNIDAD FORMATIVA 2. 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:
 - Contraste y armonía.
 - Sabor.
 - Color y sensaciones.
8. El dibujo aplicado a la repostería:
 - Instrumentos.
 - Útiles.
 - Materiales de uso mas generalizado.
9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
10. 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.
11. Experimentación y evaluación de resultados emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
12. Decoración y presentación de postres emplatados.
13. Normas y combinaciones básicas.
14. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
15. 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:
 - Chocolate.
 - Preparados a base de frutas y otras.
 - Glaseados.
 - Pasta de almendra.
 - Pasta de azúcar.
3. Ingredientes y formulación.
4. Secuencia de operaciones.
5. Consistencia y características.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

UNIDAD FORMATIVA 3. 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. Aprovechamiento 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. CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA DE CATA DE LOS ALIMENTOS

1. Conocimiento de la Cata:
 - Definición.
 - Utensilios y espacios apropiados para la cata.
 - Tipos de cata:
 - Cata de productos cárnicos.
 - Cata de lácteos y derivados.
 - Cata de pescados y mariscos.
 - Cata de conservas.
 - Cata de licores, vino y olorosos.
 - Cata de esencias.
 - Cata de aceites.
 - Cata de especias y aromáticos.
 - Cata de productos de diferentes gamas.
2. Fases de la cata de alimentos:
 - Definición y orden:
 - Visual.
 - Olfativa.

- Gustativa.
 - Tacto.
3. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:
 - Cata de diversos alimentos.
 - Propiedades organolépticas de los productos.
 - Atributos sensoriales básicos.
 - La educación del paladar.
 - Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
 - Dulce.
 - Salado.
 - Acido.
 - Amargo.
 4. Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
 5. Los normas de la cata de los alimentos:
 - Apariencia:
 - Color.
 - Forma.
 - Tamaño.
 - Consistencia.
 - Textura:
 - Dureza.
 - Elasticidad.
 - Jugosidad entre otras.
 - Sabor:
 - Gusto.
 - Aroma.
 - 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:
 - Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.
 - Terminología básica del ia
3. Tipos de análisis:
 - Sensorial.
 - Técnico.
 - Instrumental.
 - Hedónico.
4. Técnicas de análisis de alimentos:
 - Aplicaciones.
 - Utilización de escalas graficas.
 - Pruebas de análisis sensorial.
5. Fichas de catas:
 - Perfiles sensoriales:
 - Definición.
 - Conocimiento de los métodos.

- Topologías:
 - La utilización de los contrastes: Frio-calor, dulce-salado, acido-amargo.
6. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
 7. ➔ Pruebas discriminatorias.
 8. ➔ 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. 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:
 - Conceptos
 - Causas
 - Factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - Físicas
 - Químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de practicas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud:
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

11. Personal manipulador:

- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Reglamento.
- **Salud e higiene personal:** factores, medidas, materiales y aplicaciones.
- Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
- Gestos.
- Heridas y su protección.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Importancia de las buenas practicas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
 - Tipos, clasificación.
 - Características principales de uso.
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
6. 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:
 - Manejo de residuos y desperdicios.
 - Tipos de residuos generados.
 - Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos líquidos.

3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. 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. Medidasones.
 - En utilización de maquinas, equipos y utensilios.
 - Equipamiento personal de seguridad.
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Situaciones de emergencia:
 - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
 - Incendios.
 - Escapes de gases.
 - Fugas de agua o inundaciones.
 - Planes de emergencia y evacuación.
 - Primeros auxilios.

MÓDULO 7. 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:
 - Características mas importantes.
 - Tipos de servicios.
 - Procesos básicos.
 - Estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPUESTAS CULINARIAS

1. Definición.
2. Características.
3. Tendencias alimentarias:
 - Parámetros nutritivos:
 - Tipos de Componentes de las ofertas.
 - Los grupos de alimentos.
 - Peculiaridades de la alimentación colectiva.
 - Parámetros económicos y comerciales:
 - La legislación vigente.
 - La carta:
 - Definición.
 - Tipología.
 - Principios básicos para su diseño.
 - Merchandising y ofertas de productos.
 - El menú:
 - Definición.
 - Tipología.
 - Principios básicos para el diseño.
 - Alimentación familiar y colectiva.
 - Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

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:
 - Ofertas gastronómicas.
 - Platos.

- Materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO EVOLUTIVO EN LA RESTAURACIÓN

1. Fórmulas y modalidades.
2. Tipos de factores:
 - Sociales.
 - Económicos.

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.
 - El coste del plato:
 - Definición.
 - Componentes.
 - Documentación.
 - El escandallo del producto:
 - Definición.
 - Formulas.
 - Costes directos e indirectos.
 - Métodos ofimáticos.
 - Proyecto de viabilidad de restauración

MÓDULO 8. 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.
 - Mercaderías.
 - Materias primas.
 - Otros aprovisionamientos.
 - Elementos y conjuntos incorporables.
 - Combustibles.
 - Repuestos.
 - Materiales diversos.
 - Embalajes.
 - Envases.
 - Material de oficina
4. Productos en curso.
5. Productos semiterminados.
6. 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.
 - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 - Gestión del almacenaje de los productos.
 - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
2. Proceso de aprovisionamiento:
 - Selección de proveedores.
 - Calidad.
 - Precio.
 - Servicio.
 - Crédito.
 - Las competencias.
 - Modalidades de compra
 - Directa.
 - Proveedores.
3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 - Fuente de suministro.
 - Gestión de solicitudes de compra.
 - Procedimientos de recepción de mercancía.
 - Procedimientos de control de mercancía.
4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
5. Proceso administrativo de las compras.
 - Peticiones en cada una de las unidades.

6. de registro de entrada de mercancías.
 - Albarán.
 - Fichas de existencias o inventario teórico.
 - Factura.
7. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
8. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
9. Diseño de rutas de distribución interna.
10. Control e inventario de existencias.
11. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
12. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE COCINA

1. Definición de los procesos.
2. Conocimiento de las fases mas significativas:
 - Compra.
 - Control.
 - Almacenamiento y conservación.
 - Elaboración.
 - Coordinación.
 - Supervisión:
 - Riesgos en la ejecución.
 - Resultados intermedios y finales.
3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
5. 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:
 - Composición.
 - Tiempo de servicio.
3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
4. El protocolo.

MÓDULO 10. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificación departamental:
 - Principales tipos de planes empresariales:
 - Objetivos.
 - Estrategias.
 - Políticas; relación entre ellos.
3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
5. 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:
 - Previsión.
 - Presupuesto.
 - Control.
2. Presupuestos:
 - Concepto.
 - Propósito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas característicos para las unidades de producción culinaria:
 - Definición.
 - Diferenciación.
 - 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:
 - Estructura.
 - Resultados.
2. Costes empresariales específicos:
 - Tipos.
 - Calculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
 - Calculo y Análisis:

- Hojas de calculo.
 - Word.
 - Excel.
 - Programas específicos.
4. Parámetros establecidos para evaluar:
 - Ratios y porcentaje

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:
 - Interpretación.
 - Clasificación.
2. Establecimientos de restauración:
 - Tipología.
 - Clasificación.
3. Organización y relación de funciones gerenciales:
 - Naturaleza.
 - Propósito.
4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:
 - Ventajas e inconvenientes.
5. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:
 - Estructuras.
 - Relaciones departamentales.
 - Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:
 - Diferenciación.
 - Distribución de funciones:
 - Circuitos.
 - Tipos de información.
 - Documentos internos y externos.
 - 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:
 - Análisis.
 - Comparación.
 - Redacción.
5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:

- Análisis.
 - Comparación.
 - Propuestas razonadas.
6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:
 - Identificación.
 - Aplicaciones.
 7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:
 - Identificación.
 - Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

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

- Normativa aplicable en la Unión Europea.
9. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

11. Gestión documental del sistema de calidad.
12. Evaluación del sistema de calidad:
 - Auto-evaluaciones.

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

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

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

1. Evolución histórica de la calidad:
 - El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
 - La gestión de la calidad total.
 - Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:
 - Sistemas y normas de calidad.
 - Peculiaridades en el subsector de restauración.
 - Otros sistemas de calidad.
 - La acreditación de la calidad.
3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:
 - Factores clave.
 - Proyecto.
 - Programas.
 - Cronograma.
4. Especificaciones y estándares de calidad:
 - Normas.
 - Procedimientos
 - Instrucciones de trabajo.
5. Gestión de la calidad en restauración:
 - Procesos.
 - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
6. Planes de mejora.
7. Los grupos de mejora.
8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
9. Satisfacción de la clientela:
 - Evaluación.
 - Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas.
10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.