

GUÍA DEL MÁSTER



MÁSTER EN COCINA PROFESIONAL, CREACIÓN DE CARTAS Y EXPERTO EN JEFE DE COCINA

SEFE007





A DISTANCIA - ONLINE



Tutor personal



600 Horas



Posibilidad Estancias Formativas



Pago a plazos



De ~~3200€~~ a 320€



Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.



Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **MIXTA**. Una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios. También enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde podrás poner en práctica los contenidos del curso.



Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.



Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el **“MÁSTER EN COCINA PROFESIONAL, CREACIÓN DE CARTAS Y EXPERTO EN JEFE DE COCINA”**. El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos concede el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.



TEMARIO

PARTE 1. COCINA PROFESIONAL

INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

1. Conceptos y definiciones
 - Alimento y alimentación
 - Dietética y nutrición
 - Gastronomía
 - Cocina
2. Historia de la gastronomía
 - Prehistoria
 - Grandes civilizaciones
 - Edad Media
 - Edad Moderna
 - Edad Contemporánea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINAS DEL MUNDO

1. Europa
 - Países mediterráneos
 - Europa central
 - Islas británicas
 - Países nórdicos
2. Asia
 - Asia oriental
 - Asia mediterránea
 - Asia central
3. América
 - Norteamérica
 - Centroamérica
 - Sudamérica
4. África
 - África occidental
 - África central
 - África del norte

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES Y REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Toxiinfecciones alimentarias
 - Infecciones alimentarias
 - Intoxicaciones alimentarias
2. Alergias, intolerancias y sensibilidades alimentarias
 - Alergias alimentarias
 - Tipos de alérgenos
 - Intolerancias alimentarias
 - Sensibilidades alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD

1. ¿Qué es la calidad?
2. Sistemas de control de calidad
 - Sistema APPCC
3. Documentos para el control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SEGURAS

1. Codex alimentarius
2. Peligros y riesgos alimentarios
 - Evaluación de riesgos
3. Seguridad alimentaria
 - Cadena alimentaria y plan de trazabilidad
4. Higiene
 - Higiene alimentaria
 - Manipulación de alimentos
 - Higiene personal
 - Higiene en las instalaciones
 - Procesos de limpieza
 - Limpieza de útiles, equipos y superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 6. UTILLAJE DE COCINA

1. ¿Qué es el utillaje de cocina?

2. Utensilios básicos

- Útiles para el manejo y el servicio de las elaboraciones
- Útiles de mezcla, batido, colado y extensión
- Útiles para el corte
 - Set de cuchillos, tabla de corte y afilador
 - Tijeras
 - Rallador, pelador y mandolina
 - Otros útiles de corte y troceado
- Útiles para la medición de peso, temperatura y tiempo
 - Balanza y báscula
 - Cuchara medidora
 - Medidor de líquidos
 - Termómetro y temporizador
- Útiles para dar forma y decorar
- Otros útiles básicos

3. Batería de cocina

- Olla
 - Olla a presión
- Cacerola
 - Cazo, pote y rondón
 - Cazuela de barro
- Braseadora
- Sartén
 - Paellera
 - Wok
- Cubeta GN

4. Vajilla, cubertería y cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELECTRODOMÉSTICOS Y EQUIPOS

1. Ubicación y selección de los equipos

2. Generadores de calor

- Campana extractora
- Fogones y placas
- Horno
- Microondas
- Cocedero de vapor
- Vaporera
- Cocedero de pasta
- Freidora
- Baño maría

- Roner
- Plancha y parrilla
- Salamandra
- Marmita
- Sartén abatible
- Carro caliente, mesa caliente y calentaplatos

3. Generadores de frío

- Cámara frigorífica y mesa refrigeradora
- Congelador
- Abatidor
- Máquina de hielo
- Heladera

4. Maquinaria auxiliar

- Batidora
- Thermomix
- Túrmix y vaso americano
- Picadora
- Ralladora y moledora
- Exprimidor y licuadora
- Envasadora al vacío
- Peladora de patatas
- Cortadora
- Máquina de pasta
- Amasadora
- Fermentadora
- Deshidratador
- Clarimax
- Gastrovac
- Impresora de alimentos
- Refractómetro
- Germinador
- Cafetera

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Instalaciones

2. Distribución por zonas

- Zonas anexas
 - Zona de entrada y recepción de materias primas
 - Zona de almacén y de conservación de los alimentos
 - Zona de lavado
 - Zona de residuos
 - Espacios para el personal
- Cocina

- Zona de preelaboraciones y zona de cocinado
- Zona de pastelería
- Zona de acabados
- Comedor

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Platos preelaborados
2. Conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación
3. Regeneración de los alimentos
 - Métodos de regeneración
4. Gamas de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS CULINARIAS

1. ¿Qué son las técnicas culinarias?
2. Técnicas culinarias de cocción
 - Hervido
 - Líquido frío
 - Líquido caliente
 - Vapor
 - Asado
 - Fritura
 - Escalfado o pochado
 - Rehogado
 - Confitado
 - Blanqueado
 - Escaldado
 - Gratinado
 - Salteado
 - Glaseado
 - Estofado
 - Braseado
 - Vacío
 - Guisado
3. Técnicas culinarias avanzadas
 - Nitrógeno líquido
 - Liofilización
 - Esferificación
 - Gelificación
 - Espumas y aires
 - Deconstrucción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ELABORACIONES BÁSICAS

1. ¿Qué es una elaboración culinaria básica?
2. Tipos de elaboraciones básicas
 - Fondos básicos
 - Fondos blancos y oscuros
 - Extractos o glasés
 - Consomés
 - Gelatinas
 - Fondos complementarios
 - Ligazones
 - Marinadas
 - Sopas y cremas
 - Salsas y emulsiones
 - Guarniciones

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

1. Vegetales
 - Hortalizas
 - Tipos de hortalizas
 - Limpieza y conservación
 - Tipos de corte
 - Consejos para su cocinado y consumo
 - Legumbres
 - Tipos de legumbres
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
2. Cereales y derivados
 - Tipos de cereales
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
3. Frutas
 - Tipos de frutas
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
4. Frutos secos
 - Tipos de frutos secos
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
5. Hongos
 - Tipos de hongos
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

1. Lácteos
 - Tipos de lácteos, conservación y consejos para su cocinado y consumo
 - Leche
 - Nata
 - Mantequilla y margarina
 - Yogur
 - Queso
2. Huevos
 - Tipos de huevos, limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
3. Carnes y aves
 - Tipos de carnes
 - Limpieza, cortes, conservación y aplicaciones
 - Carne de vacuno
 - Carne de porcino
 - Carne de ovino
 - Carne aviar
 - Consejos para su cocinado y consumo
4. Pescados
 - Tipos de pescados
 - Limpieza, cortes y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
5. Mariscos
 - Tipos de mariscos
 - Limpieza y conservación
 - Consejos para su cocinado y consumo
6. Algas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CONDIMENTOS Y ADITIVOS

1. Condimentos y especias
 - Tipos de condimentos y especias
 - Hierbas aromáticas
 - Especias
 - Brotes, germinados y flores
 - Aderezos y condimentos
 - Aditivos
 - Tipos de aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PRODUCCIÓN EN COCINA

1. Proceso de producción
2. Documentos de utilidad
 - Receta
 - Ficha técnica
 - Ficha de rendimiento
 - Ficha de fabricación
 - Escandallo
3. *Mise en place*

UNIDAD DIDÁCTICA 16. SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA

1. Gastronomía sostenible
2. Cocina de aprovechamiento

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 2. CREACIÓN DE CARTAS

UNIDAD 1. TEMAS MULTIMEDIA

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta

UNIDAD 2. EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
4. Categorización de los platos de nuestra carta
5. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos
6. El Menú Engineering. Aplicación Práctica
7. Familia de Arroces y Pastas
8. Herramienta Menú Engineering
9. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios

PARTE 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
2. Intoxicaciones alimentarias
3. Microorganismos más comunes
4. Materiales en contacto con los alimentos
5. Desinfección y desratización
6. El lavado de manos del manipulador de alimentos

PARTE 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERIA

1. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
2. Marco Normativo básico de Prevención
3. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
4. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
5. Sistemas elementales de control de riesgos
6. Planes de emergencia y evacuación.
7. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
8. Gestión y Organización de la Prevención.
8. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales

PARTE 5. GESTIÓN DE STOCKS Y DE ALMACÉN

1. Tipos y diseños de almacén
2. Métodos de almacenaje
2. Análisis de stocks
3. Preparación de pedidos
4. Expedición de pedidos
6. Gestión de Almacén
5. Control de stocks

PARTE 6. HABILIDADES DIRECTIVAS

1. El proceso directivo
2. El proceso directivo (r)
3. Teorías del liderazgo
4. El liderazgo
3. La motivación laboral
4. La motivación del personal
7. La comunicación
5. La negociación
6. Comunicación y negociación
10. La PNL
7. La PNL (r)
8. Coaching y mentoring
9. Coaching (r)

PARTE 7. GESTIÓN DEL TIEMPO

1. Personajes
2. Conceptos
3. Introducción a la gestión del tiempo
4. Como de buena es su gestión del tiempo
5. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
6. Como de productivo es
5. Registros de actividad
6. Lista de tareas
7. Agenda Windows
8. Agenda Outlook
9. Organización en Windows I
10. Organización en Windows II
11. Organizarse con Outlook
12. Organizarse con el móvil
13. Lista de tareas con Excel
14. Presupuesto familiar con Excel
15. Datos e información con Excel
16. Remember the milk
17. Los 8 pasos
18. Resumen
19. Manual de Gestión del Tiempo

PARTE 8. JEFE DE COCINA

INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL COCINERO PROFESIONAL

1. Papel del profesional
 - Competencias y actitudes
2. Funciones
 - Ámbito de profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CORRIENTES CULINARIAS

1. Tipos de cocina
2. Movimientos gastronómicos
 - Nouvelle cuisine
 - Cocina de vanguardia
 - Cocina de autor
 - Cocina de fusión
 - Cocina de producto
 - Cocina tecnoemocional
 - Cocina molecular
 - Deconstrucción
3. Nuevas tendencias
 - *Food truck*

- *Slow food*
- Gastrobotánica
- Nueva cocina vegetal
- Cultura panarra
- Cocina de ensamblaje o cocina 45

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

1. Parámetros nutricionales
 - Restauración comercial, institucional y *catering*
 - Grupo de alimentos
 - Lácteos
 - Carne, pescado y huevos
 - Tubérculos, legumbres y frutos secos
 - Hortalizas, verduras y frutas
 - Pan, pastas, cereales y azúcar
 - Grasas
2. Propiedades organolépticas
 - Color
 - Sabor
 - Olor
 - Textura
 - Flavor

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Presentación de platos
2. Guarniciones y elementos decorativos
 - Elementos de guarnición
 - Elementos de decoración comestibles
3. Presentación o emplatado
 - Normas del emplatado
 - Útiles y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA

1. Tipos de masas
 - Masas hojaldradas
 - Masas batidas o esponjadas
 - Masas escaladas
 - Masas azucaradas
2. Cremas y rellenos
3. Cubiteras y baños
 - Tipos de cubiteras y baños
4. Acabado y decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 6. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Ingredientes básicos y composición
2. Postres a base de lácteos
3. Postres a base de frutas
4. Postres fritos o de sartén
5. Postres semifríos, helados y sorbetes

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIATIVA EMPRENDEDORA

1. Plan de empresa
 - Guía de elaboración
2. Legislación comunitaria, estatal y autonómica
3. Tipos de establecimientos de restauración
4. Diseño de cartas y menús
 - Menú *engineering*

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA