



Formación  
Permanente del  
Profesorado .es

# PROGRAMA FORMATIVO

***Cocinero/a Profesional para Comedores  
Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos  
ECTS)***



## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

**Duración:** 545 horas

**Precio:** 360 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA

Centro de Formación Euroinnova Business School en colaboración con Universidad Antonio de Nebrija

### SUMA HASTA 2 PUNTOS Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de  
110 horas



0,5 puntos  
para el baremo



2 Puntos en  
el baremo



0,60 puntos en  
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

\* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

## Descripción

El mundo de los cocineros profesionales es muy distinto al de la cocina casera, estos estudian y conciben sus carreras entre fogones de una manera muy diferente. Como en todas las profesiones, los cursos de especialización son de suma importancia para los cocineros profesionales. La cocina no es sólo un lugar donde realizar platos que puedan satisfacer a los paladares más exquisitos. Es también un lugar de investigación y creación, en el que no es suficiente la intuición o el "don" para la elaboración, sino que necesita también del conocimiento de las diferentes técnicas y materias primas.

## A quién va dirigido

Este curso de Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las funciones del cocinero profesional en comedores escolares. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

## Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en comedores escolares.

## Objetivos

- Analizar el sector de la restauración, enfocado a comedores escolares.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...).
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales y elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

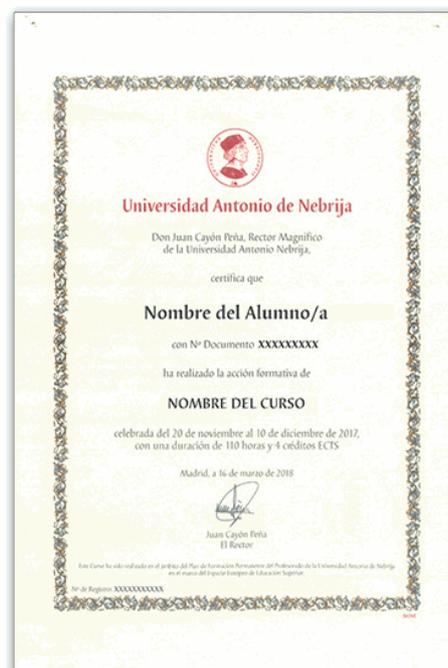
## Para que te prepara

El siguiente curso le prepara para ser Cocinero Profesional en Comedores Escolares conociendo las diferentes ofertas gastronómicas sencillas y los sistemas de aprovisionamiento, las diferentes técnicas culinarias, el arte de la decoración y exposición de platos y la importancia de la nutrición infantil.

## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Cocinero/a Profesional en Comedores Escolares con 420 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Nutrición Infantil por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS con 125 horas. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 5 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



## Forma de pago

### Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

### **Transferencia Bancaria**

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

### **Contrareembolso**

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

## **Metodología**

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

## **Materiales didácticos**

- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol I'
- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol II'
- Manual teórico 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumb'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustác'

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- Manual teórico 'Decoración y Exposición de Platos'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caz'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales'



## Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con cualquier problema de la plataforma.



## Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnado tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.

## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: [www.redsocial.rededuca.net](http://www.redsocial.rededuca.net)



## Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<https://campusrededuca.euroinnova.edu.es>

## Programa formativo

### **MÓDULO 1. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.**

- - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- - Estructura organizativa y funcional.
- - Aspectos económicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.**

- - Definición y modelos de organización.
- - Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- - Especificidades en la restauración colectiva.
- - El personal y sus distintas categorías profesionales.
- - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- - Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.**

- - Concepto.
- - Especificidades en la restauración colectiva.
- - Cocina central.
- - Cocina de ensamblaje.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.**

- - Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- - Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- - Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- - Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

- - Grupos de alimentos.
- - Diferencia entre alimentación y nutrición.
- - Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- - Caracterización de los grupos de alimentos.

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

- - Características peculiares.
- - Concepto de calidad por parte del cliente.
- - Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- - Técnicas de autocontrol.

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

- - El departamento de economato y bodega.
- - El ciclo de compra.
- - Registros documentales de compras.
- - El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

- - Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- - Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- - Departamentos o unidades que intervienen.
- - Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- - Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- - Recepción y verificación de la entrega.
- - Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
- - Control de stocks.

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

- - Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- - Registros documentales.
- - Gestión y control de inventarios.

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

- - Definición y clases de costes.
- - Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- - Control de consumos. Aplicación de métodos.

- - Componentes de precio.
- - Métodos de fijación de precios.

## **MÓDULO 2. TÉCNICAS CULINARIAS**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

- - Características de la maquinaria utilizada.
- - Batería de cocina.
- - Utillaje y herramientas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES PLATOS Y SUS APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

- - Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- - Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coullis, cremas, veloutés, farsas, ....).
- - Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
- - El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
- - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control en la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.**

- - Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
- - Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clasificaciones: garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.**

- - Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
- - Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS.**

- - Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañar platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización.

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Huevos de otras aves utilizados alimentación.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS.

- - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
- - Freír en aceite.
- - Saltear en aceite y en mantequilla.
- - Hervir y cocer al vapor.
- - Brasear.
- - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS.

- - Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.).
- - Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
- - Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
- - Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ.

- - Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y fo
- - Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tip arroz y método de cocción.

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- - Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparar platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- - Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbre
- - Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas
- - Platos elementales con huevos.
- - Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, arroz y huevos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- - Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- - Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Regeneración: Definición.
- - Clases de técnicas y procesos.
- - Identificación de equipos asociados.
- - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- - El sistema cook-chill y su fundamento.
- - Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas vegetales y setas.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- - Características de la maquinaria utilizada.
- - Batería de cocina.
- - Utillaje y herramientas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADAS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- - Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- - Otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.).
- - Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- - Algas marinas y su utilización.
- - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- - Principales técnicas de cocinado:
- - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- - Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- - Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos de pescados, crustáceos y moluscos.

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- - Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pesca crustáceos y molusco.
- - Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- - Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADO CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- - Regeneración: Definición.
- - Clases de técnicas y procesos.
- - Identificación de equipos asociados.
- - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- - El sistema cook-chill y su fundamento.
- - Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescado crustáceos y moluscos.

### UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.

- - Características de la maquinaria utilizada.
- - Batería de cocina.
- - Utillaje y herramientas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADAS CON CARNES, AVES Y CAZA.

- - Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
- - Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- - Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas, farsas).
- - Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.
- - Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
- - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESMAYADO

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:
- - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a despojos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

- - Platos elementales más divulgados y su elaboración.
- - Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos carnes, aves, caza y despojos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

- - Regeneración: Definición.
- - Clases de técnicas y procesos.
- - Identificación de equipos asociados.
- - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- - El sistema cook-chill y su fundamento.
- - Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, caza y despojos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS.**

- - Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
- - Montaje y presentación en fuente y en plato.
- - Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida y color del plato en función de su contenido.
- - Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
- - Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.
- - Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

### **UNIDAD FORMATIVA 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PARA LA REPOSTERÍA.**

- - Características de la maquinaria utilizada.
- - Batería, distintos moldes y sus características.
- - Utillaje y herramientas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.**

- - Harina: distintas clases y usos.
- - Mantequilla y otras grasas.
- - Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
- - Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
- - Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas con pulpas, etc.).
- - Almendras y otros frutos secos.
- - Huevos y ovoproductos.
- - Gelatinas, especias,...
- - Distintas clases de "mix".
- - Productos de decoración.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA.**

- - Materias primas empleadas en repostería.
- - Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
- - Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
- - Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES.**

- - Asar al horno.
- - Freír en aceite.
- - Saltear en aceite y en mantequilla.
- - Hervir y cocer al vapor.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES.**

- - Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.
- - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA.**

- - Regeneración: Definición.

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Clases de técnicas y procesos.
- - Identificación de equipos asociados.
- - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- - Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

- - Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
- - Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios.
- - Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
- - Importancia de la vajilla.

## MÓDULO 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

- - Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto de evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna.
- - Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- - El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en sala.
- - Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- - Otros adornos y complementos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

- - Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
- - Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
- - El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria:
- - Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- - Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

## MÓDULO 4. NUTRICIÓN INFANTIL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

- - Cambios fisiológicos durante el embarazo
- - Necesidades nutricionales en el embarazo
- - Pautas para una alimentación saludable

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Hidratación en el embarazo
- - Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
- - Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
- - Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
- - Otras consideraciones alimentarias
- - Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
- - Seguridad alimentaria en el embarazo
- - Dieta vegetariana en el embarazo

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

- - Recomendaciones para después del parto
- - Alimentación durante la lactancia
- - Alimentos necesarios
- - Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
- - Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- - Entrenamiento post parto

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

- - Definición y ventajas para la madre y el bebé
- - Fisiología de la lactancia
- - Recomendaciones de la OMS
- - Tipos de lactancia
- - Dificultades con la lactancia
- - Posiciones recomendadas
- - Duración y frecuencia en las tomas
- - Lactancia materna a demanda
- - Signos de buen y mal enganche
- - Falsos mitos

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

- - La energía
- - Proteínas
- - Hidratos de carbono

## Cocinero/a Profesional para Comedores Escolares (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - La fibra dietética
- - Las grasas
- - Vitaminas
- - Minerales
- - Importancia del agua
- - Necesidades nutricionales

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

- - Evolución de la alimentación
- - Consejos para la alimentación del bebé
- - Alimentación complementaria: beikos y blw
- - Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
- - Biberón
- - Horario
- - Masaje infantil

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA

- - Alimentación tras el primer año de vida
- - Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- - Alimentación en la infancia
- - Ritmos alimentarios durante el día
- - Plan semanal de comidas
- - Alimentos desaconsejados
- - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
- - Consejos para evitar problemas durante la comida

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

- - El cuidado de los dientes
- - Cómo lavarse los dientes
- - Enfermedades que afectan a los dientes

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- - Definiciones
- - Intolerancia a los alimentos

- - Alergias alimentarias

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA**

- - Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
- - Principales aversiones alimentarias
- - Estrategias frente las aversiones

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES**

- - Introducción al diseño de menús
- - Menús especiales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO**

- - Introducción al comedor escolar
- - Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
- - El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
- - Propuestas de mejora