

# DOBLE TITULACIÓN

**MÁSTER EN COCINA EN INSTITUCIONES  
SANITARIAS + MÁSTER EN ELABORCIÓN DE  
CONSERVAS CARNICAS**

**COC019**



## DESTINATARIOS

La doble titulación máster en cocina en instituciones sanitarias + máster en elaboración de conservas cárnicas está destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el sector de la hostelería. Permite conocer la introducción al mundo de la cocina, el aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios, la recepción y almacenamiento de provisiones, la maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales, las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos, las elaboraciones básicas y platos elementales con pescado, crustáceos y moluscos, las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes y aves, los tratamientos de conservación por frío, la incidencia ambiental, la calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria, la seguridad personal en carnicería e industria cárnica.

## MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **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.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

## DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

## IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~2380€~~

**IMPORTE ACTUAL: 595 €**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS + MÁSTER EN ELABORCIÓN DE CONSERVAS CARNICAS", de la ESCUELA EUROPEA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

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

## PARTE 1. MÁSTER EN COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS

### MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCINA

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.**

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.**

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES**

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.

## **MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTAS Y ARROCES**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. HUEVOS**

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema.
2. Ovoproductos y su utilización.
3. Huevos de otras aves utilizados alimentación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 12. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ**

1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 13. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 14. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

1. 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.
2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 15. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

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

## **MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 16. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
4. Algas marinas y su utilización.
5. 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 17. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Principales técnicas de cocinado

2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 18. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 19. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 20. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

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

## **MÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 21. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA**

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux,
4. mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
5. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
6. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
7. 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 22. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 23. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 24. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 25. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS**

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

## **PARTE 2. MÁSTER EN ELABORACIÓN DE CONSERVAS CÁRNICAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA CONSERVAS CÁRNICAS.**

1. Fundamento físico de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control
3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto
4. Pasteurización. Fundamentos y utilización
5. Baremos de tratamiento
6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves
7. Comprobación de parámetros de tratamiento
8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR**

1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
3. Las pastas finas o emulsiones
4. Concepto, ingredientes y estabilidad
5. Obtención de la emulsión, parámetros de control
6. El tratamiento térmico
7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación
8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar

9. Alteraciones y defectos
10. Procedimientos de pasteurización
11. Operaciones de aplicación
12. Otros tratamientos de esterilización

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO.**

1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).
2. Control de cámaras y túneles de frío
3. Defectos y medidas correctoras
4. Registros y archivo del proceso de tratamiento
5. Procedimientos de refrigeración y congelación.
6. Operaciones de aplicación del frío.
7. Conservación en atmósfera controlada

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS COCINADOS Y CONSERVAS CÁRNICAS**

1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado
2. Equipos y condiciones de operación
3. Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición
4. Platos preparados: Clasificación y características
5. Conservas cárnicas: Clasificación y características
6. Operaciones de elaboración de platos preparados
7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas
8. Métodos de conservación
9. Otros derivados cárnicos
10. Técnicas de cocina
11. Equipos de cocina industrial
12. Gelatinas y sucedáneos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL.**

1. Agentes y factores de impacto
2. Tipos de residuos generados
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental
4. Medidas de protección ambiental
5. Ahorro y alternativas energéticas
6. Residuos sólidos y envases.
7. Emisiones a la atmósfera
8. Vertidos líquidos
9. Otras técnicas de prevención o protección

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA**

1. APPCC (puntos críticos).
2. Autocontrol
3. Trazabilidad
4. Sistemas de Gestión de la Calidad.
5. Manual de Calidad
6. Técnicas de muestreo
7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica



9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
10. Medidas de prevención y protección
11. Situaciones de emergencia

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD PERSONAL EN CARNICERÍA E INDUSTRIA CÁRNICA**

1. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes
2. Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
3. Señalizaciones y medidas preventivas
4. Actuación en caso de emergencia
5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.