

# MÁSTER

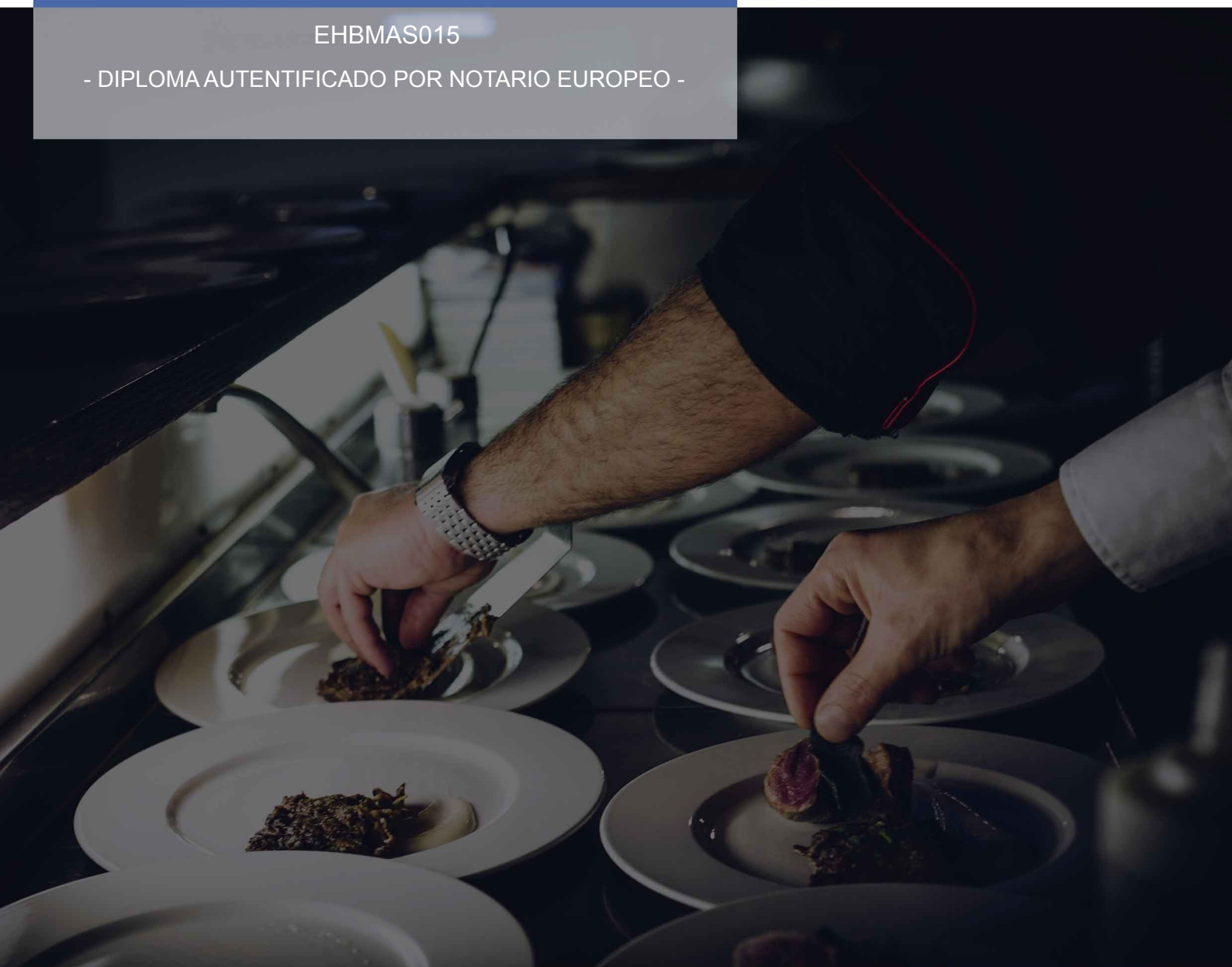
## MÁSTER EN COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

# Hostelería Benidorm

Escuela de Hostelería y Turismo  
de Benidorm y la Marina Baixa

EHBMAS015

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer la evolución de los movimientos gastronómicos, los pioneros franceses y españoles, los hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias, la cocina de fusión, la cocina creativa o de autor, los platos españoles más representativos, la influencia de otras cocinas, la experimentación y la evaluación de resultados. Además, el alumno dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
300H



MODALIDAD  
MIXTA / ONLINE

\*Ambas modalidades incluyen  
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€

VALOR ACTUAL: 380€

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN COCINA CREATIVA Y DE AUTOR**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM, 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, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

## REDES SOCIALES

 [www.facebook.com/HosteleriaBenidorm](http://www.facebook.com/HosteleriaBenidorm)

 [www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm](http://www.linkedin.com/school/hostelería-benidorm)

 [@hosteleriabenidorm](https://www.instagram.com/hosteleriabenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com](http://www.hosteleriabenidorm.com)

 [@hostelbenidorm](https://twitter.com/hostelbenidorm)

 [www.hosteleriabenidorm.com/blog](http://www.hosteleriabenidorm.com/blog)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## PARTE 1. COCINA

### 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. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO**

3. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
4. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
5. Evolución de los movimientos gastronómicos.
6. Pioneros franceses y españoles.
7. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes.
8. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.

9. De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
10. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
11. Cocina de fusión.
12. Cocina Creativa o de Autor.
13. Platos españoles más representativos.
14. Su repercusión en la industria hostelera.
15. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
16. Influencia de otras cocinas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS**

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3. Análisis, control y valoración de resultados.
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

## **PARTE 3. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID) - ONLINE**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN**

1. Los nuevos paradigmas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA**

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN**

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES**

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test