

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN
ESPECIALISTA EN COCINA ESPAÑOLA E
INTERNACIONAL



LERG086

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS


El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Cocina Española e Internacional** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la introducción a la gastronomía, las cocinas del mundo, el control de calidad, la conservación y regeneración de alimentos, las técnicas culinarias, las elaboraciones básicas, la producción en cocina, la sostenibilidad en la cocina, la cocina española, la cocina del resto de Europa y otras cocinas del mundo, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumnado encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él/ella mismo/a podrá corregir a través del solucionario adjunto.

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
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos
con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
CASTELLANO 

DURACIÓN
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2400\$

VALOR ACTUAL: 525\$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN ESPECIALISTA EN COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL**”, de la ESCUELA ERGON, 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.

La Titulación dispone de la APOSTILLA DE LA HAYA (Certificación Oficial que da validez a la Titulación ante el Ministerio de Educación de más de 200 países de todo el mundo).

REDES SOCIALES



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
 - Consomé

- 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 ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica.
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
3. La Dieta mediterránea.
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo.
5. Platos más representativos de la gastronomía española.
6. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.

7. La dieta mediterránea y sus características.
8. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
9. Restaurantes españoles más reconocidos.
10. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.