

Organización de procesos de cocina (MF1065_3)

Organización de procesos de cocina (MF1065_3)

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Las unidades de producción culinaria
1.1. Definición.
1.2. Modelos más característicos.
1.3. Modalidades de establecimientos.
1.4. Procesos de producción culinaria.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Establecimientos en la restauración
2.1. Tipología.
2.2. Modalidades.
2.3. Tipos de materiales según establecimiento.
2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.
3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
3.1.1. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
3.2. Zonas de producción culinaria:
3.2.1. Equipos.
3.2.2. Instalaciones.
3.2.3. Distribución del área de producción.
3.3. Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.
3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
3.5. Las materias primas en la producción.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de cocina
4.1. Definición de los procesos.
4.2. Conocimiento de las fases más significativas:
4.2.1. Compra.

© icaformación2026

4.2.2. Control.
4.2.3. Almacenamiento y conservación.
4.2.4. Elaboración.
4.2.5. Coordinación.
4.2.6. Supervisión:
4.2.6.1. Riesgos en la ejecución.
4.2.6.2. Resultados intermedios y finales.
4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
4.5. Sistemas de racionamientos y gramajes.
UNIDAD DIDÁCTICA 5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria
5.1. Definición.
5.2. Procesos y métodos.
5.3. Aplicaciones.
5.4. Fases de los procesos.
UNIDAD DIDÁCTICA 6. Planes de trabajo del departamento de cocina
6.1. Tipo de necesidades del departamento.
6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
6.3. Materiales y recursos humanos necesarios.
6.4. Orden de tareas.
6.5. Documentación para la programación de trabajo.
UNIDAD DIDÁCTICA 7. El comedor y la lógica de servicio
7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.
7.2. Técnicas de elaboración de platos:
7.2.1. Composición.
7.2.2. Tiempo de servicio.
7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
7.4. El protocolo.

© icaformación2026