



Titulación expedida por Escuela Iberoamericana de Postgrado

Maestría en Chef (Gastronomía)

ALIANZA ESIBE Y UNIVERSIDAD DEL NORTE



ESIBE, Escuela Iberoamericana de Postgrado colabora estrechamente con la Universidad del Norte con el objetivo de **democratizar el acceso a la educación y apostar por la implementación de la tecnología en el sector educativo.** Para cumplir con esta misión, ambas entidades aúnan sus conocimientos y metodologías de enseñanza, logrando así una formación internacional y diferenciadora.

Esta suma de saberes hace que el proceso educativo se enriquezca y ofrezca al alumnado una oferta **variada, plural y de alta calidad.** La formación aborda materias desde un enfoque técnico y práctico, buscando contribuir al desarrollo de las capacidades y actitudes necesarias para el desempeño profesional.

ACREDITACIONES



CERTIFIED ASSOCIATE



Your technology partner



Unión Europea





Escuela Iberoamericana de Formación en línea.

ESIBE nace con la misión de crear un punto de encuentro entre Europa y América. Desde hace más de 18 años trabaja para cumplir con este reto, teniendo como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de ambos continentes a través de programas de master, masters oficiales, master universitarios y maestrías.

ESIBE cuenta con Euroinnova e INESEM como entidades educativas de formación online colaboradoras, trabajando unidas para brindar nuevas oportunidades a sus estudiantes. Gracias al trabajo conjunto de estas instituciones, se ha conseguido llevar un modelo pedagógico único a miles de estudiantes y se han trazado alianzas estratégicas con diferentes universidades de prestigio.

ESIBE se sirve de la Metodología Active, una forma de adquirir conocimientos diferente que prima el aprendizaje personalizado atendiendo al contexto del estudiante, a sus objetivos y a su ritmo de aprendizaje. Para conseguir ofrecer esta forma particular de aprender, la entidad educativa se sirve de la Inteligencia Artificial y de los últimos avances tecnológicos.

ESIBE apuesta por ofrecer a su alumnado una formación de calidad sin barreras físicas, aprendiendo 100 % online, de forma flexible y adaptada a las necesidades e inquietudes del alumnado.

¡Aprende disfrutando de una experiencia que se adapta a ti!

VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

1

Accesibilidad

Somos cercanos y comprensivos, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

2

Honestidad

Somos claros y transparentes, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

3

Practicidad

Formación práctica que suponga un aprendizaje significativo. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

4

Empatía

Somos inspiracionales y trabajamos para entender al alumno y brindarle así un servicio pensado por y para él.

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas más de **300.000 alumnos** provenientes de los cinco continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.

Maestría en Chef (Gastronomía)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)



METODOLOGÍA ACTIVE

Nuestra **Metodología Active** tiene en cuenta el perfil de cada estudiante y adapta el contenido a sus preferencias a través de la inteligencia artificial. Es una formación 100 % online, práctica y profesional.



1. Aprendizaje significativo y práctico

Los conocimientos se incorporan de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumnado. A través de sucesivas **prácticas** y de **ejercicios de reflexión**, se conduce al estudiante a relacionar los nuevos contenidos con los anteriormente adquiridos, conformando las bases de un aprendizaje sólido, útil y pragmático.



2. Flexibilidad

Aprendizaje a tu ritmo, a la hora que prefieras y desde cualquier lugar. **ESIBE se adapta a ti**, a tus circunstancias y a tu contexto. Tenemos en cuenta tus intereses y tu motivación y respondemos ofreciéndote un temario y un servicio acorde a tus preferencias y necesidades.



3. Acompañamiento docente

Contamos con **profesionales en activo**, con gran vocación y con dilatada experiencia para ofrecerte una formación de calidad y acorde a la realidad laboral. Además, contamos con un equipo de asesoramiento que te guiará durante todo el proceso de aprendizaje y te dará pautas para superar con éxito tu etapa educativa.



4. Innovación

Apostamos por la **implementación de la tecnología** y de los últimos **avances en e-learning**. Nos servimos de la IA para un aprendizaje inteligente, que tenga en cuenta tus metas y te permita desarrollarte profesionalmente en función de tus preferencias y potencial.



5. Desarrollo de competencias profesionales más demandadas

La metodología Active te prepara para el **desarrollo de las competencias más demandadas** del mercado. Conectamos el talento con la realidad laboral. Primamos el desarrollo de personas autónomas, críticas, con grandes dotes comunicativos y capaces de resolver casos reales.



6. ESIBE contigo

Te ofrecemos la oportunidad **de estar conectado** a distintos **temas de interés** gracias a nuestros **seminarios**. Profesionales de áreas especializadas nos cuentan de forma periódica los avances y novedades en los distintos campos, así como trucos y consejos.



7. Campus virtual

Aprende en un **entorno dinámico, avanzado e intuitivo**. Disfruta de un campus virtual diseñado por expertos y con múltiples funcionalidades para un aprendizaje óptimo.



8. Contenido de calidad

Temario actualizado, de calidad y acorde al contexto actual. Aprenderás con contenido elaborado específicamente para la formación en cuestión y con recursos didácticos que te permitirán una mejor comprensión. El temario está sometido a constantes cambios en función de la evolución del campo de especialización.



+200K

Estudiantes
formados

+18

Años de experiencia en el
sector de la formación

5

Alumnado de los
5 continentes

98%

de satisfacción

84%

de los estudiantes
repiten en ESIBE



Nuestras Sedes

España | Miami | México



ESIBE

Maestría en Chef (Gastronomía)



DURACIÓN

1500 horas



MODALIDAD

Online



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

TITULACIÓN

Titulación de Maestría en Chef (Gastronomía) con 600 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO).



DESCRIPCIÓN

Durante el desarrollo de las funciones de un chef en cocina, es necesario tener en cuenta las posibilidades administrativas y creativas que conciernen al producto culinario. Al fin y al cabo, se trata de un proceso complejo que requiere cierta sistematización. A través de la siguiente maestría, se plantea un análisis de los distintos fundamentos que favorecen la producción de alimentos por parte del chef dentro del sector servicios.

OBJETIVOS

- Comprender los principios que favorecen el desarrollo de la cocina creativa y de la cocina doméstica.
- Controlar los procesos de elaboración culinaria básicos.
- Supervisar las preparaciones culinarias hasta su finalización.
- Analizar los procesos administrativos que rigen el funcionamiento de la cocina.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

La maestría en Chef se encuentra dirigida a los profesionales del mundo de la cocina o a aquellas personas interesadas, que desean ampliar sus conocimientos durante la producción, la supervisión y la administración de los alimentos de un establecimiento.

PARA QUÉ TE PREPARA

La maestría en Chef está dirigida al alumnado que desea potenciar sus capacidades creativas en el ámbito culinario, teniendo en cuenta los procesos organizativos que rigen el buen funcionamiento de la cocina. Así mismo, certifica la superación de un conjunto de competencias relacionadas con la creación, la administración y la supervisión de la producción alimenticia dentro del sector servicios.

Maestría en Chef (Gastronomía)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Programa Formativo

PARTE 1. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
 1. - Terminología nacional.
 2. - Terminología internacional.
2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
 1. - Técnicas y procedimientos aplicables.
3. Géneros y productos:
 1. - Nuevos productos alimenticios del mercado.
 2. - Gelificantes:
4. -Emulsionantes.
 1. - Liofilizados.
 2. - Deshidratados.
 3. - Con Denominación de Origen (D.O.).
 4. - Flores y germinados.
 5. - Espesantes.
 6. - Esferificantes.
5. Maquinarias e instrumentos.
6. Fases de los procesos.
7. Cocciones novedosas.
8. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 1. - Instrumentos y útiles.
 2. - Materiales de uso más generalizado.
 3. - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
 1. - Libros cocina de autor.
 2. - Cocineros creativos del momento:
 1. * Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 1. - Selección:
 1. * Las fichas técnicas.
 2. * Géneros.

3. * Utiles y herramientas.
4. * Equipos precisos.
2. - Tecnicas de cocineros mas representativos de Espana y el extranjero:
 1. * Tecnicas.
 2. * Procedimientos de ejecucion.
 3. * Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados.
2. Forma y corte de los géneros.
3. Alternativa de ingredientes:
 1. - Productos que permitan el desarrollo creativo:
 1. * Redefinicion de un producto en busca de usos inusuales.
 2. - Combinacion de sabores.
 3. - Cualidades organolepticas especificas:
 1. * Valoracion de las cualidades aplicadas a una elaboracion.
 2. * Combinaciones base.
 3. * Experimentacion.
 4. * Evaluacion de resultados.
4. Texturas.
5. Formas de acabado:
 1. - Variaciones en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
 1. * Tendencias en las decoraciones.
 2. * La tecnica de la deconstruccion.
 3. * Utilizacion de tecnicas de cocina creativa en la presentacion.
6. Tecnicas de creatividad:
 1. - 4*4*4.
 2. - Metodo 635.
 3. - Phillips 66.
 4. - Analisis morfologicos.
 5. - Mapas mentales.
 6. - Lluvia de ideas.
7. Fases del proceso creativo:
 1. - Recogida de la materia prima.
 2. - Trabajo de las ideas recopiladas.
 3. - Inspiracion o surgimiento de la idea.
 4. - Configuracion final y desarrollo de la idea para su utilizacion practica.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
 1. - Verificacion de resultados.
2. Marketing:
 1. - Estrategias en la restauracion.

2. - Acciones comerciales.
3. - Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

PARTE 2. COCINA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO.

1. Aplicación de criterios de compra y reposición.
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra.
3. Proceso de selección de establecimientos:
 1. - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales.
 2. - Publicidad.
 3. - Ofertas.
4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.
5. Técnicas de transporte de cargas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES.

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
 1. - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres.
 2. - Clasificación de los productos según criterios de conservación.
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
 1. - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres.
 2. - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños.
 3. - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura.
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación:
 1. - Procesos de refrigeración.
 2. - Procesos de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

1. Técnicas de cocina doméstica:
 1. - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras.
 2. - Secuenciación de actividades.
 3. - Tiempos estimados.
 4. - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas.
2. Actuaciones previas al cocinado:
 1. - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros.

2. - Secuenciación de actividades.
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
 1. - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
 2. - Secuenciación de actividades.
 3. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación.
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
 1. - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
 2. - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
 3. - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.
5. Elaboración de menús:
 1. - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).
 2. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
 3. - Interpretación de recetas.
 4. - Planificación y organización de los tiempos de elaboración.
6. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo.
7. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA.

1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado.
2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.
3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.
4. Preservación del orden.
5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:
 1. - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje.
 2. - Riesgos derivados de un uso incorrecto.
 3. - Interpretación del etiquetaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas.
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos.
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza.
4. Utilización de equipos de protección individual.
5. Siniestralidad en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Clasificación y separación de residuos.

2. Depósito en los contenedores adecuados.
3. Utilización de puntos limpios.
4. Criterios para el uso racional del agua y la energía.

PARTE 3. CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
3. Los sistemas de cocción como preelaboración:
 1. - A fuego vivo.
 2. - Por intercambio.
4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
 1. - Fondos:
 1. * Fondos blancos.
 2. * Fondos oscuros.
 3. * Gelatinas.
 4. * Glases o extractos.
 2. - Salsas:
 1. * Salsas blancas o cremas.
 2. * Salsas oscuras.
 3. * Salsas básicas y derivadas.
 3. - Mantequillas compuestas.
 4. - Farsas o rellenos.
 5. - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
 1. - Maquinas de frío.
 2. - Camaras.
 3. - Timbres.
 4. - Abatidores.
 5. - Heladoras.
 6. - Congeladores.
2. Maquinas de calor:
 1. - Freidoras.
 2. - Planchas y parrillas.



3. - Hornos.
4. - Cocinas.
5. - Banos marías.
6. - Basculantes.
7. - Marmitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO

1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
2. Medidas correctivas.
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.
5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
 1. - Ensaladas:
 1. * Simples.
 2. * Compuestas.
 2. - Sopas, cremas:
 1. * Frías.
 2. * Calientes.
 3. - Potajes.
 4. - Huevo.
 5. - Arroz y cereales.
 6. - Pasta.
 7. - Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
 8. - Salsas:
 1. * Básicas.
 2. * Derivadas.
 9. - Platos carne:
 1. * Rojas o de mamíferos.
 2. * Aves.
 3. * Despojos.
 4. * Caza mayor y menor.
 10. - Platos de pescado:
 1. * Azules.
 2. * Blancos.
 3. * Moluscos, mariscos y crustáceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS

1. Definición y tipología:
 1. - Vegetales.
 2. - De origen animal.
 3. - Pre elaboradas.
 4. - De nueva creación.
2. Elaboraciones complementarias tales como:
 1. - Aceites.

2. - Reducciones.
3. - Crujientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE ELABORADORES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO

1. Buffet.
2. Restaurante.
3. Comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Conocimiento de los equipos.
2. Conocimiento de las Instalaciones.
3. Conocimientos de las herramientas.
4. Realización de la desinfección en el área de trabajo:
 1. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
 2. - Sistemas de limpieza para cada máquina.
 3. - Utilización de productos adecuados.

PARTE 4. SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Fases de las elaboraciones culinarias:
 1. - Pedidos de mercancía.
 2. - Recepción.
 3. - Almacenamiento según producto.
 4. - Operaciones preliminares.
 5. - Terminación.
 6. - Presentación.
2. Procedimientos de supervisión:
 1. - La compra.
 2. - La recepción y control de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

1. Realizar cuadros de trabajo:
 1. - Fichas de recetas.
 2. - Cuadros de eventos.
 3. - Tiempos de realización.
 4. - Fases del proceso.
2. Control de costes.

3. Medidas correctivas en la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

1. Definiciones.
2. Tipología según finalidad.
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
 1. - Cocina tradicional.
 2. - Cocina moderna o creativa.
 3. - Buffets.
 4. - Tapas y pinchos.
 5. - Cocina internacional.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 1. - La técnica del color en gastronomía.
 2. - Contraste y armonía.
 3. - Sabor, color y sensaciones.
 4. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 5. - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 1. * Técnicas.
 6. - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
 1. * Aerografos.
 2. * Spray alimentarios.
 3. * Biberones.
 4. * Cortapastas.
 5. * Saca bolas.
 6. * Acanaladores.
 7. * Rizador.
 8. * Sacapuntas verduras.
 9. * Mandolina entre otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR

1. Conocimiento de Temperaturas:
 1. - Refrigeración y congelación.
2. Control de las temperaturas de cocción.
3. El enfriamiento adecuado:
 1. - El abatidor.

PARTE 5. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificación departamental:
 1. - Principales tipos de planes empresariales:
 1. * Objetivos.
 2. * Estrategias.
 3. * Políticas; relacion entre ellos.
3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestion presupuestaria en funcion de sus etapas fundamentales:
 1. - Prevision.
 2. - Presupuesto.
 3. - Control.
2. Presupuestos:
 1. - Concepto.
 2. - Proposito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas caracteristicos para las unidades de produccion culinaria:
 1. - Definicion.
 2. - Diferenciacion.
 3. - Elaboracion.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Cuentas de costes en las unidades de produccion culinaria:
 1. - Estructura.
 2. - Resultados.
2. Costes empresariales especificos:
 1. - Tipos.
 2. - Calculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotacion y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informaticas:
 1. - Calculo y Analisis:
 1. * Hojas de calculo.
 2. * Word.
 3. * Excel.

4. * Programas específicos.
4. Parametros establecidos para evaluar:
 1. - Ratios y porcentajes.
 2. - Margenes de beneficio.
 3. - Rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorizacion de establecimientos de restauracion:
 1. - Interpretacion.
 2. - Clasificacion.
2. Establecimientos de restauracion:
 1. - Tipologia.
 2. - Clasificacion.
3. Organizacion y relacion de funciones gerenciales:
 1. - Naturaleza.
 2. - Proposito.
4. Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauracion:
 1. - Ventajas e inconvenientes.
5. Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauracion:
 1. - Estructuras.
 2. - Relaciones departamentales.
 3. - Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauracion:
 1. - Diferenciacion.
 2. - Distribucion de funciones:
 1. * Circuitos.
 2. * Tipos de informacion.
 3. * Documentos internos y externos.
 4. * Relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de produccion culinaria:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Redaccion.
5. Programas de formacion para personal dependiente de la unidad:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Propuestas razonadas.
6. Tecnicas de comunicacion adaptadas a la integracion de personal:

1. - Identificación.
2. - Aplicaciones.
7. Tecnicas de motivacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificación.
 2. - Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Comunicacion en las organizacion del trabajo:
 1. - Procesos y aplicaciones.
2. Negociacion en el entorno laboral:
 1. - Procesos y aplicaciones.
3. Problemas en el entorno laboral:
 1. - Solucion.
 2. - Decisiones.
4. Sistemas de direccion y tipos de mando/ liderazgo:
 1. - Justificacion y aplicaciones.
5. Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
 1. - Simulaciones.
6. Equipos y reuniones de trabajo:
 1. - Direccion.
 2. - Dinamizacion.
7. Motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Clientes y trato:
 1. - Tipos.
2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
4. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
5. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
6. Interpretacion de comportamientos basicos:
 1. - Tipologias.
 2. - Diferencias culturales.
7. Asesoramiento gastronómico especializado.
8. Proteccion de consumidores y usuarios:
 1. - Normativa aplicable en Espana.
 2. - Normativa aplicable en la Union Europea.
9. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Tipos.
2. Comparación.

3. Programas a medida y oferta estandar del mercado:
 1. - Utilizacion.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Evolucion historica de la calidad:
 1. - El concepto de calidad en la produccion y en los servicios.
 2. - La gestion de la calidad total.
 3. - Peculiaridades en la produccion y servicios culinarios.
2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turistica Espanola:
 1. - Sistemas y normas de calidad.
 2. - Peculiaridades en el subsector de restauracion.
 3. - Otros sistemas de calidad.
 4. - La acreditacion de la calidad.
3. Sistema de calidad en produccion y servicio culinarios:
 1. - Factores clave.
 2. - Proyecto.
 3. - Programas.
 4. - Cronograma.
4. Especificaciones y estandares de calidad:
 1. - Normas.
 2. - Procedimientos
 3. - Instrucciones de trabajo.
5. Gestion de la calidad en restauracion:
 1. - Procesos.
 2. - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
6. Planes de mejora.
7. Los grupos de mejora.
8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
9. Satisfaccion de la clientela:
 1. - Evaluacion.
 2. - Cuestionarios de satisfaccion y otras herramientas.
10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
11. Gestión documental del sistema de calidad.
12. Evaluacion del sistema de calidad:
 1. - Auto-evaluaciones.
 2. - Auditorias.
 3. - Procesos de certificacion.