



# Curso Superior Elaboración Culinaria

Instituto  
de Formación  
Empresarial

**Cámara**  
Madrid



**Duración:** 180 horas lectivas



**Título:** Título de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid.



**Modalidad:** online



**Precio:** 1.100 €

**Formación Bonificable** por la FUNDAE  
(Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

## M e t o d o l o g í a



A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.



El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.



Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.



La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.



Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.



A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

# M e t o d o l o g í a

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas:

comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

## **Actividades:**

Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

## **Tutores a disposición del alumno:**

- Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.
- Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.

# O b j e t i v o s

- El Curso Superior de Elaboración Culinaria trata de aportar los conocimientos necesarios para asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas, preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración, asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

# P r o g r a m a

## Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

### Unidad 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

### Unidad 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento
- Requisitos de los manipuladores de alimentos
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- Fuentes de contaminación
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
- Manejo de residuos
- Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

# P r o g r a m a

## **Unidad 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
- Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- Interpretación de las especificaciones
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución

## **Unidad 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- Uniformes de cocina: tipos
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
- Uniformes del personal de restaurante-bar

## **Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria**

### **Unidad 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones**

- Clasificación, definición y aplicaciones
- Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución
- Aplicaciones de técnicas de regeneración

### **Unidad 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina**

- Definición, clasificación y tipos
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básico
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

### **Unidad 3. Participación en la mejora de calidad**

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

# P r o g r a m a

## Elaboración de platos combinados y aperitivos

### Unidad 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación
- Tipos y técnicas básicas
- Decoraciones básicas
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

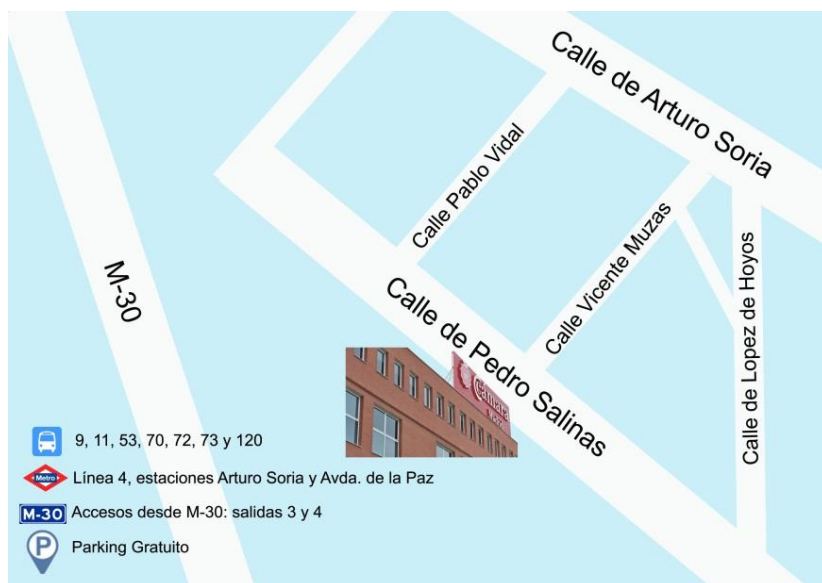
### Unidad 2. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos





# Cámara Madrid



## Instituto de Formación Empresarial

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid

Calle Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)

28043 Madrid

[elearning@camaramadrid.es](mailto:elearning@camaramadrid.es)



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00



[www.camaramadrid.es](http://www.camaramadrid.es)