



NFC | NEBRIJA  
FORMACIÓN  
CONTINUA



# PROGRAMA FORMATIVO

***Curso Superior de Jefe de Cocina (Titulación  
Universitaria + 8 Créditos ECTS)***



## Curso Superior de Jefe de Cocina (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

**Duración:** 200 horas

**Precio:** 260 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

NFC | NEBRIJA  
FORMACIÓN  
CONTINUA

Centro de Formación Euroinnova Business  
School en colaboración con Universidad  
Antonio de Nebrija

### SUMA HASTA **2 PUNTOS** Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el  
Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de  
110 horas



0,5 puntos  
para el baremo



2 Puntos en  
el baremo



0,60 puntos en  
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

\* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

## Descripción

Ese Curso Homologado de Jefe de Cocina le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Jefe de Cocina siendo un CURSO HOMOLOGADO Y BAREMABLE PARA OPOSICIONES. El Jefe de Cocina se considera como un cargo de gran importancia en un establecimiento de restauración, ya que tiene como funciones principales la de controlar al personal, así como proceder a la planificación de los menús, entre otras muchas funciones. Este profesional ha de tener gran cantidad de conocimientos en relación con la hostelería, las tipologías de servicios, cultura gastronómica, así como de dietética y nutrición, materias primas... Imprescindible resulta también para el Jefe de Cocina tener conocimientos al respecto de la planificación y organización del trabajo en el departamento de cocina, así como los aspectos fundamentales en relación a la seguridad, higiene, calidad y gestión medioambiental en el establecimiento. Con la realización de este curso el alumnado podrá obtener todos los conocimientos y habilidades necesarias para llevar a cabo las funciones propias de un Jefe de Cocina.

## A quién va dirigido

Este CURSO ONLINE HOMOLOGADO de Jefe de Cocina está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en Jefe de Cocina adquiriendo una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA. El presente curso está destinados a todas aquellas personas que, ya sea por motivos profesionales como personales, estén interesadas en adquirir conocimientos propios del Jefe de Cocina.

## Salidas laborales

Hostelería y Turismo

## Objetivos

- Conocer la situación actual de la hostelería, así como las tendencias con mayor relevancia.
- Adquirir conocimientos relacionados con los diferentes tipos de servicio que se pueden presentar en un establecimiento de restauración.
- Identificar las diferentes culturas gastronómicas, tanto a nivel nacional como internacional.
- Indagar al respecto de las características fundamentales de la dietética y la nutrición, así como proceder a la identificación de las materias primas más utilizadas en el departamento de cocina.
- Aportar los conocimientos necesarios para planificar y organizar correctamente el trabajo en el departamento de cocina.
- Aplicar una adecuada gestión de la calidad, de la higiene y la seguridad, con el fin de ofrecer unos productos y servicios de gran calidad.

## Para que te prepara

Este CURSO ONLINE HOMOLOGADO de Jefe de Cocina le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Jefe de Cocina siendo un CURSO UNIVERSITARIO por lo que está HOMOLOGADO para OPOSICIONES. El presente curso aportará los conocimientos necesarios al alumnado para desarrollar correctamente las funciones de Jefe de cocina, como son el adecuado control del personal o la planificación de los menús, teniendo en cuenta en todo caso la importancia del equilibrio dietético y proceder a la realización de todas las tareas propias de este profesional con higiene, seguridad y calidad.

## Titulación

Titulación Universitaria en Curso Superior de Jefe de Cocina con 8 Créditos Universitarios ECTS.  
Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 8 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



## Forma de pago

### Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

### Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

### Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

## Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Jefe de Cocina'



## *Profesorado y servicio de tutorías*

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.



## Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<http://campusvirtual.euroinnova.edu.es/login/index.php>

## Programa formativo

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

- - El turismo y su influencia en la hostelería
- - - Los productos turísticos
- - - El alojamiento
- - La restauración colectiva en la actualidad
- - - Tipos de restauración colectiva
- - - La oferta gastronómica
- - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

- - Servicio de menú
- - Servicio de buffet
- - Servicio de cóctel
- - Servicio de catering
- - Servicio de bebidas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTURA GASTRONÓMICA

- - La cocina europea
- - La cocina americana
- - Las cocinas orientales
- - La cocina africana
- - La cocina moderna

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- - Clasificación de los alimentos
- - - Según su composición
- - - Según su función
- - - Clasificación de los nutrientes
- - - Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional
- - Calorías
- - - Necesidades de energía. Calculo
- - - Metabolismo basal

## Curso Superior de Jefe de Cocina (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

- - Valor energético de los alimentos
- - Clasificación de los alimentos
- - - Alimentos de origen animal
- - - Alimentos de origen vegetal
- - - Otros alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN

- - Maquinaria utilizada en la cocina
- - - Generadores de calor
- - - Generadores de frío
- - - Maquinaria auxiliar
- - Batería de cocina
- - Utillaje y herramientas

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

- - Pescados
- - - Características del pescado
- - - Clasificación de los pescados
- - Crustáceos
- - - Crustáceos de cuerpo alargado
- - - Crustáceos de cuerpo corto
- - Carnes, aves y caza
- - - Carnes
- - - Aves
- - - Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denomina
- - - Caza
- - Hortalizas y verduras
- - - Bulbos
- - - Hoja y flor
- - - Frutos
- - - Tallo
- - - Raíces y tubérculos
- - Setas

## Curso Superior de Jefe de Cocina (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

- - - Principales especies de setas
- - - Especies más apreciadas gastronómicamente
- - Legumbres, pastas y arroz
- - - Legumbres
- - - Pastas
- - - Arroz
- - Los huevos

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS

- - Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
- - Freír en aceite
- - Saltear en aceite y en mantequilla
- - Hervir y cocer al vapor
- - Cocer en caldo corto o court bouillon
- - Brasear

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

- - Definición y modelos de organización
- - Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
- - Especificidades en la restauración colectiva
- - El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
- - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departament

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- - Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las p profesionales en cocina
- - - Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
- - - Medias de prevención y protección. Instalaciones
- - Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
- - - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
- - - Contaminación cruzada
- - - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
- - Fuentes de contaminación de los alimentos



## Curso Superior de Jefe de Cocina (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

- - Limpieza y desinfección
- - Calidad higiénico-sanitaria
- - - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- - Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. GESTIÓN AMBIENTAL

- - Agentes y factores de impacto ambiental
- - - Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
- - Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
- - Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
- - Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
- - Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

