

# ***Cocina y pastelería***

## **Tema 1. INSTALACIONES, ESPACIOS Y EQUIPOS DE COCINA.**

1. Zonas de producción y/o servicio en cocina y anexas. Normativa de infraestructuras inmobiliarias.
2. Flujo o circuitos de mercancías, productos, personal, materiales y otros.
3. Maquinaria, batería, útiles y herramientas. Características y funciones.
4. Ubicación y distribución en las áreas de cocina.
5. Puesta en marcha, regulación, parada y mantenimiento.
6. Nuevas tendencias en equipamiento.

## **Tema 2. INSTALACIONES, ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

1. Áreas de producción de pastelería-repostería.
2. Funcionalidad de los espacios e interrelación con zonas de distribución y/o servicio.
3. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de pastelería-repostería. Ubicación y distribución.
4. Puesta en marcha, regulación, parada y mantenimiento.
5. Nuevas tendencias en equipamiento.

## **Tema 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

1. La limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
2. Concepto, niveles, procesos y productos. Normativa.
3. Tratamientos DDD (Desinfección, Desratización y Desinsectación).
4. Peligros sanitarios asociados.

## **Tema 4. LA HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.**

1. La higiene personal. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
2. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. Medidas de higiene personal.
3. Peligros sanitarios.
4. Normativa vigente.
5. Higiene personal e imagen en restauración.

## **Tema 5. LA SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN.**

1. Las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
2. Causas de alteración y contaminación de los alimentos. Reglamentación legal.
3. Sistemas de control. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
4. Trazabilidad y seguridad alimentaria. Principales normas voluntarias.
5. Protocolos de actuación frente a alertas alimentarias.

## **Tema 6. HORTALIZAS Y LEGUMBRES.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.

2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 7. FRUTAS Y DERIVADOS.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 8. CONDIMENTOS Y ESPECIAS.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 9. HARINAS Y DERIVADOS.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 10. EDULCORANTES NATURALES, CACAOS Y DERIVADOS.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 11. CARNES Y DERIVADOS.**

1. Identificación comercial. Clases, despiece y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 12. PESCADOS Y MARISCOS.**

1. Identificación comercial y clasificaciones.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 13. HUEVOS Y DERIVADOS.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 14. LECHE Y DERIVADOS.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 15. GRASAS COMESTIBLES.**

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

**Tema 16. ADITIVOS ALIMENTARIOS.**

1. Caracterización de los aditivos alimentarios.
2. Grupos y funciones.
3. Normas de uso.
4. Aplicaciones en cocina y pastelería-repostería.
5. Normas reguladoras.

**Tema 17. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.**

1. Condiciones higiénico-sanitarias de los espacios e instalaciones para la recepción de mercancías en restauración.
2. Organización y control de la recepción.
3. Almacenes, economato y bodega.
4. Clasificación y ubicación de mercancías en función de sus necesidades de conservación.
5. Registros documentales.

**Tema 18. APROVISIONAMIENTO INTERNO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.**

1. Planificación y control de los procedimientos de acopio. Fases.
2. Documentos internos.
3. Relaciones y coordinación interdepartamentales.
4. Distribución y control de mercancías en las áreas de producción y/o servicio.

**Tema 19. VALORACIÓN DE COSTES Y GESTIÓN DOCUMENTAL DE PRODUCTOS DE COCINA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

1. Costes de las elaboraciones de cocina, pastelería y repostería. Rendimientos y escandallos.
2. Métodos para su cálculo y valoración
3. Caracterización y gestión de documentos para el cálculo de necesidades para la producción.
4. Formalización y control de los documentos.

**Tema 20. CONTROL DE CONSUMOS Y DE EXISTENCIAS EN RESTAURACIÓN.**

1. Inventarios y valoración de existencias.
2. Tipología de inventarios.
3. Valoración de consumos, mermas, pérdidas y roturas.
4. Registros documentales para el control de consumos.
5. Cálculo de desviaciones.

**Tema 21. PREELABORACIÓN DE VEGETALES.**

1. Limpieza y preparaciones previas al corte.
2. Tratamientos culinarios específicos en vegetales que lo precisan.
3. Cortes y piezas con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
4. Procedimientos intermedios de conservación.
5. Aplicaciones gastronómicas habituales.

**Tema 22. PREELABORACIÓN DE MARISCOS.**

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.
2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

**Tema 23. PREELABORACIÓN DE AVES.**

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.
2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

**Tema 24. PREELABORACIÓN DE CARNES.**

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.
2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

**Tema 25. PREELABORACIÓN DE PESCADOS.**

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.

2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

**Tema 26. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS EN COCINA Y PASTELERÍA-REPOSTERÍA.**

1. Métodos de conservación y equipos asociados.
2. Procedimientos combinados de conservación.
3. Envasado y etiquetado de productos en restauración.
4. El envasado al vacío.
5. La regeneración de alimentos.
6. Procedimientos y equipos asociados.

**Tema 27. LAS COCCIONES DE LOS ALIMENTOS.**

1. Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
2. Formas de transferir calor a los alimentos.
3. Técnicas de cocción.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tecnologías aplicadas a las cocciones de los alimentos.

**Tema 28. FONDOS DE COCINA.**

1. Caracterización de los fondos de cocina.
2. Tipología de fondos de cocina.
3. Funciones y aplicaciones gastronómicas.
4. Diagramas de procedimientos básicos.
5. Fases y puntos clave en su elaboración.

**Tema 29. SALSAS.**

1. Caracterización de salsas de cocina.
2. Salsas básicas y derivadas.
3. Funciones y aplicaciones gastronómicas.
4. Diagramas de procedimientos básicos.
5. Fases y puntos clave en su elaboración.

**Tema 30. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE HORTALIZAS.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de hortalizas.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 31. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE LEGUMBRES.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de legumbres.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.

4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 32. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE ARROCES.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de arroces.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 33. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE PASTAS.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de pastas.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 34. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de huevos.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 35. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de pescados y mariscos.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 36. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE AVES.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de aves.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 37. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE VACUNO.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de vacuno.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 38. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE OVINO.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de ovino.

2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 39. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE PORCINO.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de porcino.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 40. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE CAZA.**

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de caza.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

**Tema 41. ELABORACIONES CULINARIAS Y DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS.**

1. Alergias, intolerancias y otras afecciones alimenticias.
2. Productos inadecuados y productos sustitutivos para cada afección.
3. Caracterización de dietas habituales.
4. Ejemplificaciones.
5. Puntos clave en la realización de las elaboraciones.

**Tema 42. GUARNICIONES, ELEMENTOS DE DECORACIÓN Y PRESENTACIONES DE ELABORACIONES CULINARIAS.**

1. Caracterización de las guarniciones. Elementos de decoración en cocina.
2. Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
3. Ejemplificaciones.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tendencias.

**Tema 43. MASAS HOJALDRADAS.**

1. Caracterización y fundamentos del proceso de hojaldrado. Formulaciones de hojaldre.
2. Conservación de las masas hojaldradas.
3. Principales elaboraciones a base de masas hojaldradas.
4. Fases y puntos clave en su realización.

**Tema 44. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS.**

1. Caracterización y fundamentos del proceso de batido o esponjado.
2. Tipología de masas batidas o esponjadas.
3. Principales elaboraciones a base de masas batidas o esponjadas. Esquemas de elaboración.

4. Fases y puntos clave en su realización.

**Tema 45. MASAS FERMENTADAS.**

1. Caracterización y fundamentos de las masas fermentadas.
2. Tipología de masas fermentadas.
3. Principales elaboraciones a base de masas fermentadas.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

**Tema 46. MASAS ESCALDADAS.**

1. Caracterización y fundamentos de las masas escaldadas.
2. Tipología de masas escaldadas.
3. Principales elaboraciones a base de masas escaldadas.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

**Tema 47. MASAS AZUCARADAS.**

1. Caracterización y fundamentos de las masas azucaradas.
2. Conservación de las masas azucaradas.
3. Principales elaboraciones a base de masas azucaradas.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

**Tema 48. JARABES, COBERTURAS, CREMAS Y RELLENOS.**

1. Caracterización y fundamentos de los jarabes, coberturas, cremas y rellenos.
2. Conservación.
3. Principales elaboraciones de jarabes, coberturas, cremas y rellanos.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

**Tema 49. POSTRES A BASE DE FRUTAS.**

1. Caracterización y tipología de los postres a base de frutas.
2. Principales elaboraciones de postres a base de frutas.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

**Tema 50. POSTRES A BASE DE LÁCTEOS.**

1. Caracterización y tipología de los postres a base de lácteos.
2. Principales elaboraciones de postres a base de lácteos.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

**Tema 51. POSTRES FRITOS O DE SARTÉN.**

1. Caracterización y tipología de los postres fritos o de sartén.



2. Principales elaboraciones de postres fritos o de sartén.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

**Tema 52. HELADOS Y SORBETES.**

1. Caracterización y tipología de helados y sorbetes. Bases lácteas y bases de almíbar.
2. Principales elaboraciones de postres a base de helados y sorbetes.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

**Tema 53. POSTRES SEMIFRÍOS.**

1. Caracterización y tipología de los semifríos.
2. Principales elaboraciones de semifríos.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

**Tema 54. DECORACIONES, ACABADOS Y PRESENTACIONES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, Y DE POSTRES EMPLATADOS.**

1. Normas básicas en la decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.
2. Acabados y combinaciones clásicas.
3. Ejemplificaciones.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tendencias en la presentación de postres emplatados en restauración.

**Tema 55. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.**

1. Posibles variables organizativas. Fases que los componen.
2. Ámbitos de la producción culinaria.
3. Sistemas de producción culinaria.
4. Técnicas y tecnologías asociadas a cada uno de los sistemas.
5. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

**Tema 56. PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.**

1. Cálculo de necesidades de recursos materiales y humanos.
2. Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción.
3. Protocolos de actuación y de control de calidad.
4. Trazabilidad de los productos culinarios.
5. Determinación de los puntos de control crítico.

**Tema 57. EL SERVICIO EN COCINA.**

1. Procesos de servicio en cocina.
2. Posibles variables organizativas.
3. Fases que los componen. Sistemas de transporte, distribución y servicio externo de productos culinarios. Características.
4. Fases. Técnicas y tecnologías asociadas a cada uno de los sistemas.
5. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

**Tema 58. SUGERENCIAS, QUEJAS Y/O RECLAMACIONES.**

1. Gestión de las sugerencias, reclamaciones y/o quejas en las empresas/entidades de hostelería y turismo.
2. Procesamiento y tratamiento de la sugerencia, reclamación y/o queja.
3. Fases en la atención y/o resolución.
4. La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea. Legislación aplicable.
5. Documentación más representativa.

**Tema 59. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA Y DE LA GASTRONOMÍA.**

1. Acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
2. Movimientos, corrientes o tendencias culinarias.
3. Características y personas relacionadas con los mismos.
4. Publicaciones relevantes.
5. Tendencias gastronómicas actuales.

**Tema 60. COCINA Y GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL.**

1. Caracterización de las diferentes cocinas españolas e internacionales.
2. Productos y elaboraciones más significativas de cada una de ellas.
3. Ejemplificaciones. Fases y puntos clave en su realización.
4. Tendencias actuales.
5. El papel de la cocina española como factor cultural en desarrollo.