ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

# Didáctica de la Cocina y la Pastelería en Formación Profesional: Talleres, Fichas Técnicas y Evaluación Práctica

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



# Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

**Centro acreditado**
Universidad EUNEIZ

**100 % online**
Campus virtual propio

**Equipo docente**
Disponible todo el curso



# Metodología de estudio

**Campus virtual propio**
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

**Aprendizaje autónomo, pero acompañado**
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

**Contenido del curso en PDF**
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

**Abstract de cada tema**
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

**Presentación con los aspectos clave**
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

**Cuestionarios de evaluación**
De respuesta múltiple, uno por tema.



# Campus virtual

### Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

### Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

### Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

### Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

### Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

### Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



# Presentación del programa



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Didáctica de la Cocina y la Pastelería en Formación Profesional: Talleres, Fichas Técnicas y Evaluación Práctica de ICUFOR. Este programa está diseñado para profesionales que desean especializarse en la enseñanza de las artes culinarias dentro del sistema de Formación Profesional, combinando la excelencia técnica gastronómica con sólidas competencias pedagógicas.

A lo largo de esta formación, adquirirás conocimientos esenciales sobre el marco normativo y curricular de los ciclos formativos, la planificación didáctica de módulos prácticos y el diseño de talleres tanto de cocina como de pastelería.

Duración
**150 horas**

Créditos
**6 Créditos ECTS**

Metodología
**Online**

Matriculación
**Permanente**

# Objetivos del curso

Fundamentar la didáctica específica de la cocina y la pastelería en Formación Profesional, identificando sus principios pedagógicos, su evolución histórica y las competencias exigibles al docente especialista.

Conocer el marco normativo y curricular de los ciclos formativos de cocina y pastelería, diferenciando títulos, módulos profesionales, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Diseñar programaciones didácticas y unidades de trabajo para módulos prácticos, integrando situaciones de aprendizaje significativas, contenidos transversales y una temporalización equilibrada.

Organizar y gestionar talleres prácticos de cocina y pastelería, aplicando estrategias de planificación operativa, demostración culinaria y secuenciación progresiva de técnicas.

Elaborar y utilizar fichas técnicas como herramienta didáctica y profesional, incorporando escandallos, puntos críticos de control y criterios de estandarización de procesos.

Implementar metodologías activas e innovadoras en la formación culinaria, desarrollando proyectos gastronómicos, dinámicas de gamificación, aprendizaje cooperativo y recursos digitales.

Diseñar sistemas de evaluación de competencias prácticas en el taller, construyendo rúbricas, protocolos de análisis sensorial e instrumentos de observación adaptados a elaboraciones culinarias y pasteleras.

Incorporar la seguridad alimentaria, la atención a la diversidad, la gestión sostenible y la práctica reflexiva en la acción docente, promoviendo un ejercicio profesional inclusivo, responsable y orientado a la mejora continua.

# Temario

## 01 Marco conceptual de la didáctica aplicada a la cocina y la pastelería en Formación Profesional

1.1. La didáctica específica como disciplina: fundamentos y alcance en el ámbito culinario
1.2. Evolución histórica de la enseñanza de la cocina y la pastelería en el sistema educativo español
1.3. Perfil profesional y competencias del docente de cocina y pastelería en Formación Profesional
1.4. Principios didácticos fundamentales para la enseñanza práctica en artes culinarias
1.5. Del modelo artesanal de maestro-aprendiz a la formación por competencias profesionales

# Temario

## 02 Marco normativo y curricular de los ciclos formativos de cocina y pastelería

2.1. Estructura del sistema de Formación Profesional en España: niveles, familias profesionales y títulos
2.2. Títulos oficiales vinculados a cocina y pastelería: cualificaciones y módulos profesionales
2.3. Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos en los módulos de carácter práctico
2.4. Correspondencia entre unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y módulos formativos
2.5. Normativa autonómica y adaptaciones curriculares en la familia profesional de Hostelería y Turismo
2.6. La Formación Profesional Dual aplicada a los ciclos de cocina y pastelería: modelo, convenios y organización

# Temario

## 03 Planificación y programación didáctica de módulos prácticos de cocina y pastelería

3.1. La programación didáctica como instrumento vertebrador de la acción docente
3.2. Diseño de unidades de trabajo para módulos de cocina y pastelería
3.3. Integración de contenidos transversales en la programación culinaria
3.4. Diseño de situaciones de aprendizaje en el contexto del taller de cocina y pastelería
3.5. Coordinación interdepartamental y vinculación con el módulo de Formación en Centros de Trabajo
3.6. Recursos materiales y bibliográficos para la programación de módulos culinarios

# Temario

## 04 Diseño, organización y gestión de talleres prácticos de cocina

4.1. El aula-taller de cocina como espacio formativo: diseño, equipamiento y distribución funcional
4.2. Planificación operativa de una sesión de taller de cocina
4.3. La demostración culinaria como técnica didáctica central en cocina
4.4. Organización del trabajo en partidas y asignación de roles formativos al alumnado
4.5. Gestión de materias primas, aprovisionamiento y control de escandallos en el taller formativo
4.6. Desarrollo progresivo de técnicas culinarias: secuenciación didáctica del repertorio técnico
4.7. Resolución de incidencias y gestión de imprevistos durante las sesiones prácticas de cocina

# Temario

## 05 Diseño, organización y gestión de talleres prácticos de pastelería y repostería

5.1. Especificidades del aula-taller de pastelería: equipamiento, condiciones ambientales y organización
5.2. Planificación de sesiones prácticas de pastelería: gestión de tiempos de reposo, fermentación y enfriamiento
5.3. La precisión técnica como eje didáctico: pesaje, control de temperaturas y formulación en pastelería
5.4. Técnicas demostrativas específicas en pastelería
5.5. Dificultades habituales del alumnado en pastelería y estrategias docentes de corrección
5.6. Creatividad y diseño en pastelería: estrategias para fomentar la competencia artística del alumnado
5.7. Diferencias didácticas entre la enseñanza de cocina y la enseñanza de pastelería

# Temario

## 06 La ficha técnica como herramienta didáctica y profesional en cocina y pastelería

6.1. Concepto, funciones y tipología de las fichas técnicas en el ámbito culinario y pastelero
6.2. Estructura y elementos constitutivos de una ficha técnica de elaboración completa
6.3. El escandallo como herramienta de gestión económica y aprendizaje profesional
6.4. Uso didáctico de la ficha técnica en el proceso de enseñanza-aprendizaje
6.5. Adaptación de las fichas técnicas a diferentes niveles de competencia del alumnado
6.6. Digitalización de fichas técnicas: software de gestión de recetarios y herramientas digitales aplicadas
6.7. Estandarización de procesos y su relación con la calidad y la reproducibilidad en producción culinaria
6.8. La ficha técnica como instrumento de evaluación y registro del aprendizaje práctico

# Temario

## 07 Metodologías activas y estrategias de enseñanza-aprendizaje en la formación culinaria

7.1. Aprendizaje basado en proyectos culinarios: diseño de menús, eventos gastronómicos y servicios reales
7.2. Aprendizaje cooperativo y trabajo en equipo en el aula-taller de cocina y pastelería
7.3. Gamificación y dinámicas competitivas en la formación culinaria
7.4. Aprendizaje-servicio en contextos gastronómicos: comedores sociales, eventos solidarios y comunitarios
7.5. El estudio de caso aplicado a la resolución de problemas en cocina profesional
7.6. Clase invertida y recursos audiovisuales en la enseñanza de técnicas culinarias y pasteleras

# Temario

## 08 Evaluación de competencias prácticas en cocina y pastelería

8.1. Marco conceptual de la evaluación en Formación Profesional: evaluación por competencias profesionales
8.2. Diseño de criterios e indicadores de evaluación para elaboraciones culinarias y de pastelería
8.3. Instrumentos de evaluación para el taller práctico
8.4. El análisis sensorial como herramienta de evaluación: cata técnica de elaboraciones
8.5. Autoevaluación y coevaluación como estrategias complementarias en el taller de cocina y pastelería
8.6. Evaluación de la competencia profesional en situaciones reales y simuladas: diseño de pruebas prácticas
8.7. Calificación, registro y comunicación de resultados de evaluación al alumnado

# Temario

## 09 Seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y gestión sostenible de recursos en el taller formativo

9.1. Normativa de higiene y seguridad alimentaria aplicable al aula-taller de cocina y pastelería
9.2. Prevención de riesgos laborales específicos en talleres de cocina y pastelería
9.3. Integración de la cultura de higiene y seguridad como contenido transversal permanente
9.4. Gestión sostenible de recursos en el taller formativo
9.5. Plan de limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo del aula-taller
9.6. Gestión y tratamiento de residuos generados en el contexto de la cocina formativa

# Temario

## 10 Atención a la diversidad e inclusión educativa en los talleres de cocina y pastelería

10.1. Marco normativo y principios orientadores de la atención a la diversidad en Formación Profesional
10.2. Identificación de necesidades específicas de apoyo educativo en el alumnado de ciclos de hostelería
10.3. Adaptaciones metodológicas y organizativas en el taller de cocina y pastelería
10.4. Adaptaciones en los instrumentos y criterios de evaluación de las competencias prácticas
10.5. El taller de cocina como espacio privilegiado de inclusión social y desarrollo de habilidades para la vida

## 11 Tecnologías digitales e innovación aplicadas a la didáctica de la cocina y la pastelería

11.1. Competencia digital docente aplicada a la enseñanza culinaria y pastelera
11.2. Herramientas digitales para la planificación y gestión del taller
11.3. Recursos audiovisuales y multimedia en la enseñanza de técnicas culinarias
11.4. Redes sociales, blogs gastronómicos y porfolios digitales como recursos complementarios de aprendizaje
11.5. Tendencias emergentes e innovación tecnológica en la formación culinaria profesional

# Temario

## 12 Desarrollo profesional docente y práctica reflexiva en la enseñanza de la cocina y la pastelería

12.1. La práctica reflexiva como estrategia de mejora continua del docente de cocina y pastelería
12.2. Formación permanente del profesorado de hostelería: itinerarios formativos y recursos institucionales disponibles
12.3. Vinculación con el sector productivo como vía de actualización técnica y profesional
12.4. Diseño de un plan personal de desarrollo profesional docente en el ámbito de la enseñanza culinaria

# Titulación y certificados

## Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

## Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.




Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

# Proceso de matriculación

**1** **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

**2** **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

**3** **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



# Métodos de pago

**Pago único**
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

**Seguridad**
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

**Flexibilidad**
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

**Acceso inmediato**
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

**Simplicidad**
Matrícula y pago en dos pasos.

**Facturación**
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



# ¿Por qué elegir ICUFOR?

**01**

### Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

**02**

### Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

**03**

### Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

**04**

### Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

**05**

### Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

# ¿Por qué elegir ICUFOR?

**06**

### Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

**07**

### El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

**08**

### Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

**09**

### Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

**10**

### Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

# ¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

