ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Docencia en Ciclos de Cocina y Gastronomía: Producción Culinaria, Higiene Alimentaria y Evaluación en FP

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



Curso de Formación Permanente en Docencia en Ciclos de Cocina y Gastronomía: Producción Culinaria, Higiene Alimentaria y Evaluación en FP de ICUFOR representa una oportunidad única para profesionales del sector gastronómico que desean dar el salto al ámbito educativo. En un contexto donde la Formación Profesional demanda docentes con sólida experiencia culinaria y competencias pedagógicas actualizadas, esta especialización te prepara para ejercer con excelencia en los ciclos formativos de Hostelería y Turismo, combinando tu saber técnico con las herramientas didácticas necesarias para formar a las nuevas generaciones de cocineros profesionales.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y la estructura de los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía, identificando sus implicaciones en la programación y la práctica docente.

Dominar los fundamentos de la producción culinaria básica y avanzada, clasificando materias primas, técnicas y elaboraciones según su aplicación formativa.

Fundamentar la enseñanza de la higiene alimentaria y el sistema APPCC, relacionando los protocolos de seguridad con las estrategias para generar cultura preventiva en el alumnado.

Implementar metodologías didácticas activas y recursos específicos para la enseñanza culinaria, distinguiendo las estrategias más eficaces en el contexto del aula-taller de cocina.

Definir el perfil competencial del docente de FP en el ámbito culinario, diferenciando las competencias técnicas, pedagógicas y transversales que lo configuran.

Aplicar los principios de planificación y gestión de la producción en cocina profesional, describiendo los procesos de organización, aprovisionamiento y control de costes.

Diseñar programaciones didácticas y unidades de trabajo para los módulos culinarios, articulando los elementos curriculares con la práctica del aula-taller.

Elaborar instrumentos de evaluación del aprendizaje culinario, aplicando el paradigma de evaluación por competencias profesionales conforme a la normativa de Formación Profesional.

Temario

01 Marco normativo y estructura de los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo

1.1. El sistema de Formación Profesional en España: evolución legislativa y marco competencial actual
1.2. Estructura y organización de los ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior en Cocina y Gastronomía
1.3. Módulos profesionales específicos del ámbito culinario: estructura, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
1.4. El módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT) y su relevancia en la capacitación profesional del alumnado
1.5. Relación entre el marco normativo y la práctica docente: implicaciones para la programación y la evaluación

02 Perfil competencial del docente en ciclos formativos de Cocina y Gastronomía

2.1. Competencias profesionales del profesorado de Formación Profesional en la familia de Hostelería y Turismo
2.2. Requisitos de acceso y formación inicial del profesorado de FP en especialidades culinarias
2.3. La doble identidad profesional del docente chef-educador y sus implicaciones en la práctica formativa
2.4. Ética profesional y responsabilidad del docente en la formación de futuros profesionales de cocina

Temario

03 Fundamentos de la producción culinaria: materias primas, técnicas básicas y preelaboraciones

3.1. Clasificación, características organolépticas y criterios de calidad de las materias primas
3.2. Operaciones de preelaboración y tratamiento de géneros culinarios
3.3. Técnicas culinarias básicas: fundamentos científicos y aplicación práctica
3.4. Fondos, salsas y guarniciones como elementos estructurales de la cocina profesional
3.5. Elaboración de masas, pastas y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones
3.6. Principios de nutrición y dietética aplicados a la composición de platos y menús
3.7. Criterios de secuenciación didáctica para la enseñanza progresiva de las técnicas culinarias

Temario

04 Producción culinaria avanzada: elaboraciones complejas, creatividad gastronómica y tendencias del sector

4.1. Cocina regional española e internacional: repertorio de elaboraciones representativas para la formación profesional
4.2. Técnicas de vanguardia y cocina creativa aplicadas a la formación profesional
4.3. Repostería y pastelería profesional: técnicas, elaboraciones y presentación
4.4. Cocina para colectividades, catering y banquetes: planificación de producciones a gran escala
4.5. Tendencias actuales del sector gastronómico y su incorporación al currículo formativo
4.6. Diseño de actividades prácticas de aula-taller para la enseñanza de elaboraciones complejas

Temario

05 Planificación, gestión y organización de la producción en cocina profesional aplicada al contexto formativo

5.1. Organización del trabajo en la cocina profesional: la brigada, jerarquía funcional y distribución de partidas
5.2. Diseño y planificación de menús y cartas: criterios nutricionales, gastronómicos y económicos
5.3. Gestión del aprovisionamiento, almacenamiento y control de existencias
5.4. Equipamiento, maquinaria e instalaciones de cocina: uso, mantenimiento y prevención de riesgos laborales
5.5. Gestión del aula-taller de cocina como espacio formativo y simulación de entornos reales de producción

Temario

06 Higiene alimentaria y seguridad en la manipulación de alimentos: fundamentos para la docencia

6.1. Marco normativo europeo y nacional en materia de higiene y seguridad alimentaria
6.2. Microbiología alimentaria aplicada: agentes patógenos, mecanismos de contaminación y factores de proliferación
6.3. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA): epidemiología, prevención y actuación
6.4. Buenas prácticas de manipulación e higiene personal del profesional de cocina
6.5. Conservación de alimentos: métodos físicos, químicos y combinados aplicados a la cocina profesional
6.6. Gestión de alérgenos e información alimentaria al consumidor según la normativa vigente
6.7. Enseñanza de la higiene alimentaria en el aula-taller: estrategias para generar cultura preventiva en el alumnado

Temario

07 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al contexto formativo

7.1. Origen, evolución y fundamentos del sistema APPCC como herramienta de gestión de la inocuidad alimentaria
7.2. Planes previos de higiene o prerrequisitos: diseño e implementación
7.3. Los siete principios del sistema APPCC y su aplicación secuencial
7.4. El sistema APPCC en el contexto formativo: diseño del plan, integración curricular y evaluación de competencias

Temario

08 Diseño curricular y programación didáctica de los módulos profesionales de Cocina y Gastronomía

8.1. Del currículo oficial a la programación de aula: niveles de concreción curricular en Formación Profesional
8.2. Elementos constitutivos de la programación didáctica en los módulos culinarios
8.3. Diseño de unidades de trabajo: estructura, temporalización y articulación teoría-práctica
8.4. Atención a la diversidad del alumnado en los ciclos formativos de cocina
8.5. Programación del módulo de Formación en Centros de Trabajo: coordinación con empresas del sector
8.6. Incorporación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la perspectiva de sostenibilidad en la programación culinaria

Temario

09 Metodologías didácticas y recursos para la enseñanza-aprendizaje en el aula-taller de cocina

9.1. Principios metodológicos de la Formación Profesional aplicados al ámbito culinario
9.2. La demostración técnica del docente como recurso didáctico central
9.3. Metodologías activas especialmente eficaces en la formación culinaria profesional
9.4. Gamificación y dinámicas competitivas como estrategia motivacional en el aprendizaje culinario
9.5. Tecnologías de la información y la comunicación aplicadas a la enseñanza de cocina
9.6. Organización y gestión del aula-taller durante las sesiones prácticas
9.7. Diseño de actividades complementarias y extraescolares: visitas a empresas, concursos y eventos gastronómicos

Temario

10 Evaluación del aprendizaje en los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía

10.1. Fundamentos y marco normativo de la evaluación en Formación Profesional
10.2. Modalidades y funciones de la evaluación aplicadas a los módulos culinarios
10.3. Criterios de evaluación, indicadores de logro y estándares de desempeño en la producción culinaria
10.4. Instrumentos y herramientas de evaluación específicos para la enseñanza culinaria
10.5. Evaluación de competencias en higiene alimentaria y aplicación de protocolos APPCC
10.6. Autoevaluación, coevaluación y evaluación entre iguales como estrategias formativas en cocina
10.7. Calificación, promoción y documentación de la evaluación según la normativa de FP
10.8. Evaluación de la práctica docente y de la programación: reflexión y mejora continua del proceso de enseñanza

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.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

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

