ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

# Docencia en los Ciclos de Cocina y Gastronomía y de Dirección de Cocina: Procesos, Producción y Gestión

4 ECTS | 100 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



Especialízate con este programa diseñado para profesionales que desean ejercer la docencia en los ciclos formativos del ámbito culinario. En ICUFOR comprendemos que formar a futuros cocineros y directores de cocina requiere no solo dominio técnico, sino también competencias pedagógicas específicas que permitan transmitir conocimientos de manera efectiva en el aula-taller.

A lo largo de esta formación abordarás el marco normativo de los títulos de Técnico en Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, junto con metodologías activas como el aprendizaje basado en proyectos gastronómicos, la simulación de servicios y el trabajo en brigada.

Duración
**100 horas**

Créditos
**4 Créditos ECTS**

Metodología
**Online**

Matriculación
**Permanente**

# Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y la estructura curricular de los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía y de Dirección de Cocina, identificando los perfiles profesionales de egreso, las competencias asociadas a cada titulación y los requisitos de espacios y equipamientos exigidos para su impartición.

Aplicar estrategias didácticas para la enseñanza de los procesos de preelaboración, elaboración, conservación y pastelería del ciclo de grado medio, secuenciando progresivamente las técnicas culinarias e integrando de forma transversal los contenidos de seguridad e higiene alimentaria.

Fundamentar la enseñanza de las competencias de gestión, organización y dirección de cocina, abordando la planificación operativa, el control de costes, la dirección de brigadas, la gestión de la calidad y la sostenibilidad como contenidos formativos estructurados.

Dominar los fundamentos psicopedagógicos y las metodologías activas de enseñanza-aprendizaje aplicadas a la formación culinaria profesional, diseñando programaciones didácticas, unidades de trabajo integradoras y recursos específicos adaptados al contexto del aula-taller.

Desarrollar enfoques docentes orientados a la producción culinaria avanzada y la creatividad gastronómica en el ciclo superior, incorporando la enseñanza de técnicas de vanguardia, el estudio del patrimonio culinario español e internacional y el diseño de ofertas gastronómicas.

Diseñar instrumentos y procedimientos de evaluación específicos para los módulos teórico-prácticos de cocina, elaborando rúbricas, pruebas prácticas integradas y herramientas de evaluación formativa que permitan valorar competencias profesionales de producción y de gestión.

# Objetivos del curso

Implementar propuestas de innovación educativa en la enseñanza de la cocina y la gastronomía, utilizando tecnologías emergentes, estrategias de gamificación y proyectos interdisciplinares vinculados a las tendencias actuales del sector de la restauración.

Comprender la importancia del desarrollo profesional continuo del docente de cocina, relacionando la formación permanente, la reflexión sobre la práctica y la colaboración con el tejido empresarial gastronómico como ejes de mejora de la calidad docente.

# Temario

## 01 Marco normativo, estructura curricular y perfil profesional docente en los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía y de Dirección de Cocina

1.1. Contextualización de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el sistema de Formación Profesional español
1.2. Marco normativo regulador de los títulos de Técnico en Cocina y Gastronomía y de Técnico Superior en Dirección de Cocina
1.3. Competencias generales, profesionales, personales y sociales asociadas a cada titulación
1.4. Perfil y competencias del docente especializado en los módulos profesionales de cocina y gastronomía
1.5. Requisitos de espacios, instalaciones y equipamientos normativos para la impartición de los módulos profesionales

# Temario

## 02 Fundamentos didácticos y metodologías de enseñanza-aprendizaje aplicadas a la formación culinaria profesional

2.1. Principios psicopedagógicos del aprendizaje profesional en contextos de taller y cocina
2.2. Programación didáctica de módulos profesionales en los ciclos de cocina: del currículo oficial al aula-taller
2.3. Metodologías activas específicas para la enseñanza de la cocina y la gastronomía
2.4. Recursos didácticos y materiales de apoyo para la enseñanza culinaria profesional
2.5. Atención a la diversidad del alumnado y estrategias de individualización en el aula-taller de cocina
2.6. La coordinación interdepartamental y el trabajo en equipo docente en los ciclos de Hostelería y Turismo

# Temario

## 03 Enseñanza de los procesos de preelaboración, elaboración y conservación culinaria en el ciclo de Cocina y Gastronomía

3.1. Didáctica del módulo de Preelaboración y conservación de alimentos: contenidos clave y enfoques metodológicos
3.2. Didáctica del módulo de Técnicas culinarias: planificación y desarrollo de sesiones prácticas
3.3. Didáctica del módulo de Productos culinarios: del conocimiento de la materia prima a la propuesta gastronómica
3.4. Didáctica del módulo de Postres en restauración: técnicas de pastelería y repostería en el aula-taller
3.5. Gestión didáctica del aula-taller: organización de recursos, tiempos y espacios en las sesiones prácticas
3.6. Enseñanza de la seguridad e higiene alimentaria como contenido transversal del ciclo de grado medio
3.7. La integración transversal del conocimiento de materias primas, técnicas y procesos a lo largo del ciclo formativo

# Temario

## 04 Enseñanza de la producción culinaria avanzada, la creatividad gastronómica y las cocinas del mundo en el ciclo de Dirección de Cocina

4.1. Didáctica de los procesos de elaboración culinaria avanzada en el grado superior
4.2. Didáctica de la cocina española e internacional: enfoques para la enseñanza del patrimonio culinario
4.3. Enseñanza del diseño de ofertas gastronómicas y de la ingeniería de menús
4.4. Didáctica de la elaboración y presentación de platos: principios de composición visual y emplatado como contenido docente
4.5. Enfoques didácticos para la investigación, la documentación y la sistematización de procesos creativos del alumnado
4.6. La conexión entre el módulo de producción culinaria avanzada y el módulo de proyecto del ciclo superior

# Temario

## 05 Enseñanza de la gestión, organización y dirección de cocina: competencias profesionales directivas en el aula

5.1. Didáctica del módulo de Gestión de la producción en cocina: planificación operativa y logística
5.2. Didáctica de la gestión administrativa y económica del departamento de cocina
5.3. Enseñanza de la dirección de equipos de cocina y liderazgo profesional
5.4. Didáctica de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria como contenido transversal del ciclo
5.5. Abordaje didáctico de la gestión medioambiental y la sostenibilidad en la cocina profesional
5.6. Enseñanza de la gestión de la comunicación y las relaciones interdepartamentales en establecimientos de restauración
5.7. Abordaje docente de la normativa laboral y la prevención de riesgos laborales específica del sector
5.8. Simulación de la gestión integral de un establecimiento de restauración como actividad integradora de módulos

# Temario

## 06 Evaluación del aprendizaje y de las competencias profesionales en los ciclos formativos de cocina

6.1. Marco conceptual de la evaluación en Formación Profesional: principios, funciones y normativa aplicable
6.2. Diseño de instrumentos y procedimientos de evaluación específicos para módulos teórico-prácticos de cocina
6.3. Evaluación de competencias profesionales de gestión y dirección de cocina en el ciclo superior
6.4. La evaluación formativa y la retroalimentación continua en el proceso de aprendizaje culinario
6.5. Evaluación del módulo de Formación en Centros de Trabajo y del módulo de proyecto; registro y análisis de resultados para la mejora docente

# Temario

## 07 Innovación educativa, tendencias del sector gastronómico y desarrollo profesional del docente de cocina

7.1. Innovación didáctica aplicada a la enseñanza de la cocina y la gastronomía profesional
7.2. Actualización de contenidos docentes en función de las tendencias del sector gastronómico
7.3. La relación entre el centro formativo y el sector profesional de la restauración
7.4. Desarrollo profesional continuo del docente de cocina: formación permanente, reflexión sobre la práctica e identidad profesional

# 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 4 créditos ECTS y 100 horas.

## Certificados de ICUFOR

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



# 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

