

Sector: Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 5120 – Cocineros/as

Subsector: Cocina profesional y servicios gastronómicos

Fecha: junio 2026

Cocina avanzada

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas que cuenten con formación previa en Cocina básica (Nivel 1) aprobada o experiencia comprobable en tareas de cocina profesional.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayor de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Disposición para trabajar en equipo (deseable).

Se prevén adaptaciones razonables para personas con discapacidad, asegurando accesibilidad, igualdad de oportunidades y un entorno formativo inclusivo.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- desempeñarse como cocinero/a en entornos de cocina profesional.
- aplicar técnicas culinarias complejas siguiendo estándares de calidad, bajo coordinación general.
- diseñar, organizar y ejecutar producciones culinarias y menús completos, gestionando tiempos, recursos y criterios básicos de costos y calidad.
- aplicar técnicas culinarias avanzadas y transferibles en distintos contextos gastronómicos, siguiendo procedimientos técnicos establecidos.
- disponer de conocimientos para diseñar y ejecutar alternativas culinarias para restricciones alimentarias,

	manteniendo equivalencia en complejidad técnica y presentación.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 2: Aplican soluciones a problemas simples en contextos conocidos y específicos de una tarea o actividad de acuerdo con parámetros establecidos, desempeñándose con autonomía en tareas y actividades específicas en contextos conocidos, con supervisión directa.
Competencias transversales	• Trabajo colaborativo Nivel 2 • Comunicación Nivel 2 • Orientación a objetivos Nivel 2 • Aprendizaje permanente Nivel 2
Duración total curso:	120 horas totales.

Módulo 1: Consolidación de nociones y técnicas básicas en cocina profesional



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Organización y equipamiento de la cocina profesional	El/la participante será capaz de: - organizar el espacio de trabajo y la mise en place de una cocina profesional, aplicando criterios técnicos y operativos. - utilizar equipamiento avanzado como soporte de técnicas culinarias específicas, siguiendo protocolos de uso seguro.	- Organiza el puesto de trabajo según consignas impartidas y secuencia de tareas definida. - Distribuye equipamiento y utensilios en función del flujo operativo. - Aplica vocabulario técnico básico en la comunicación de tareas. - Selecciona el equipamiento pertinente en función de la técnica a aplicar. - Aplica el equipamiento siguiendo protocolos impartidos. - Integra el equipamiento en la organización del trabajo y la mise en place.	- Brigadas y roles. - Flujos operativos. - Organización del espacio. - Función del equipamiento avanzado en cocina profesional. - Tipos de hornos y usos técnicos. - Control de tiempo, temperatura y textura. - Preparación del área de trabajo. - Integración del equipamiento en procesos de cocción, conservación y mise en place. - Normas de seguridad, uso responsable y sostenibilidad.

Módulo 1: Consolidación de nociones y técnicas básicas en cocina profesional



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Respetar normas de seguridad e higiene durante su uso. • Ajustar el uso del equipamiento a productos locales y restricciones alimentarias. • Mantener el equipamiento en condiciones operativas al finalizar la tarea.	
UD 1.2 Manipulación e higiene de alimentos	El/la participante será capaz de aplicar procedimientos de manipulación segura de alimentos durante la producción culinaria.	• Aplicar procedimientos de higiene personal y del entorno según normas vigentes. • Manipular alimentos siguiendo medidas de prevención de contaminación.	• Tipos de intoxicaciones alimentarias. • Bacterias frecuentes y condiciones de crecimiento bacteriano. • Vías de contaminación y medidas de prevención. • Higiene personal. • Técnicas seguras de cocción. • Métodos de lavado.

Módulo 1: Consolidación de nociones y técnicas básicas en cocina profesional



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Aplica prácticas de gestión de residuos y uso eficiente de recursos según consignas impartidas.	• Gestión de residuos. • Uso eficiente de agua y energía.
UD 1.3 Revisión técnica de bases culinarias	El/la participante será capaz de repasar y consolidar técnicas básicas de cocina necesarias para el trabajo avanzado, aplicándolas según criterios profesionales y normas de higiene y seguridad alimentaria.	• Reproduce técnicas básicas de corte y cocción según consignas impartidas. • Respeta normas de higiene y organización del trabajo.	• Cortes y cocciones básicas. • Mise en place profesional. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Criterios de calidad.

Módulo 2: Técnicas avanzadas transferibles: fondos, salsas y emulsiones



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Fondos, fumet y reducciones	El/la participante será capaz de elaborar fondos, fumet y reducciones aplicando técnicas avanzadas transferibles, siguiendo procedimientos técnicos establecidos, normas de higiene y criterios de aprovechamiento integral.	- Identifica la función de fondos, fumet y reducciones en la cocina profesional. - Elabora fondos claros y oscuros respetando proporciones y tiempos indicados. - Elabora fumet controlando tiempos de cocción y extracción de sabor. - Realiza reducciones controlando concentración y volumen. - Integra criterios de aprovechamiento integral y sostenibilidad. - Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.	- Bases culinarias avanzadas. - Fondos claros y oscuros. - Fumet a partir de pesca artesanal. - Reducciones. - Control de extracción y concentración. - Aprovechamiento integral de recortes. - Aplicación a productos locales y de estación. - Preparaciones de referencia: Sopas o cremas elaboradas a partir de fondos, Guisos y estofados con base de fondo oscuro, Preparaciones con reducción de jugos de cocción, arroces o preparaciones con caldos concentrados; Preparaciones de referencia de cocina internacional: Bouillon / potage, Risotto

Módulo 2: Técnicas avanzadas transferibles: fondos, salsas y emulsiones



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			con fondo, Paella con fumet, Ramen con caldo concentrado.
UD 2.2 Emulsiones y agentes de ligazón	El/la participante será capaz de elaborar emulsiones estables y aplicar agentes de ligazón, utilizando técnicas avanzadas transferibles y considerando adaptaciones para restricciones alimentarias.	• Explica el principio técnico de la emulsión. • Elabora emulsiones frías y calientes según procedimientos establecidos. • Selecciona agentes de ligazón según textura esperada y consigna. • Aplica ligazones alternativas a la harina. • Ajusta textura y estabilidad durante la elaboración.	• Principios de emulsión. • Emulsiones frías y calientes. • Concepto de ligazón. • Agentes de ligazón tradicionales y alternativos. • Ligazones sin gluten y sin lactosa. • Control de textura y estabilidad. • Transferencia a múltiples preparaciones. • Preparaciones de referencia: Salsas emulsionadas para carnes o vegetales, cremas o sopas ligadas, preparaciones

Módulo 2: Técnicas avanzadas transferibles: fondos, salsas y emulsiones



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Aplica adaptaciones para restricciones alimentarias. • Respeta normas de higiene y seguridad alimentaria.	con espesantes alternativos sin gluten; Preparaciones de referencia de cocina internacional: Mayonesa / alioli, Hollandaise, Bechamel y derivadas, Velouté aplicada a aves o pescado.

Módulo 3: Técnicas avanzadas en carnes y aves



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Reconocimiento técnico y preparación de carnes y aves	El/la participante será capaz de reconocer, seleccionar y preparar carnes y aves aplicando criterios técnicos de calidad, higiene y uso gastronómico, según consignas impartidas.	• Identifica tipos de carnes rojas, blancas y aves según características físicas y destino culinario. • Reconoce criterios de calidad comercial y gastronómica. • Reconoce diferencias de calidad, terneza y comportamiento térmico en carnes y aves según su estado de maduración. • Relaciona procesos de faena con criterios de inocuidad y conservación en cocina. • Ajusta técnicas culinarias propuestas en función de las características del insumo disponible. • Realiza limpieza, acondicionamiento y fraccionado en porciones respetando normas de higiene y seguridad alimentaria.	• Clasificación de carnes y aves. • Criterios de calidad. • Materias primas de uso habitual en el territorio, y técnicas culinarias para su preparación. • Proceso de faena: aspectos sanitarios y de calidad cárnica. • Maduración: fundamentos, efectos sobre terneza, sabor y cocción. • Cortes funcionales según técnica. • Conservación y almacenamiento en cocina profesional. • Prevención de contaminaciones cruzadas. • Consideraciones para dietas con restricción de sodio y grasas.

Módulo 3: Técnicas avanzadas en carnes y aves



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			Preparaciones de referencia: Carne estofada con vegetales, aves al horno con guarniciones, preparaciones con cortes funcionales; preparaciones de referencia de cocina internacional y regional: coq au vin, osso buco, pollo al curry, asado rioplatense.
UD 3.2 Técnicas avanzadas de preparación y cocción de carnes y aves	El/la participante será capaz de aplicar técnicas de cocción seca, húmeda, combinada y de cocción prolongada en carnes y aves, controlando tiempos, temperaturas y	- Aplica técnicas de sellado, asado y grillado siguiendo consignas impartidas. - Aplica técnicas de braseado, estofado y guisado según consigna. - Utiliza cocciones combinadas controlando humedad y temperatura.	- Técnicas de cocción seca. - Técnicas combinadas. - Control de temperatura. - Desarrollo de sabor. - Uso racional de grasas. - Cocción húmeda. - Cocciones prolongadas.

Módulo 3: Técnicas avanzadas en carnes y aves



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	resultados esperados, según procedimientos técnicos establecidos.	• Aplica procedimientos de cocción controlada según consignas. • Controla tiempos prolongados de cocción y puntos finales. • Integra líquidos de cocción de forma técnica. • Ajusta la técnica al tipo de corte y especie. • Evita el uso innecesario de grasas, considerando restricciones alimentarias. • Controla tiempo y temperatura de forma sistemática. • Regenera preparaciones manteniendo calidad técnica. • Ajusta condimentos considerando restricciones de sodio y azúcares.	• Uso técnico de líquidos. • Extracción de sabor. • Control de textura. • Reducción de sal. • Aromatización natural. • Principios de baja temperatura. • Control térmico. • Regeneración. • Optimización del rendimiento y reducción de mermas. • Adaptación de técnicas para personas con hipertensión, diabetes o intolerancia a la lactosa. • Aplicación a materias primas disponibles a nivel local. • Preparaciones de referencia: Carnes braseadas, guisos de cocción prolongada, carnes salteadas con

Módulo 3: Técnicas avanzadas en carnes y aves



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			vegetales; preparaciones de referencia de cocina internacional: boeuf bourguignon, goulash, stir fry de carne, feijoada con carnes.

Módulo 4: Técnicas avanzadas en peces y mariscos

Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Materia prima ictícola, captura y conservaciones aplicadas a la cocina	El/la participante será capaz de analizar las características de peces y mariscos disponibles en el mercado local, vinculando los métodos de captura, faena y conservación con decisiones técnicas de manipulación, almacenamiento y cocción, según consignas impartidas.	- Reconoce especies de peces y mariscos de uso habitual en el territorio, diferenciando características organolépticas y estructurales. - Relaciona métodos de captura y conservación con frescura, vida útil y seguridad alimentaria. - Aplica criterios de almacenamiento y cadena de frío según normas higiénico-sanitarias. - Ajusta decisiones culinarias en función del estado del producto.	- Pesca artesanal y pesca industrial: implicancias para la cocina. - Especies locales y regionales: peces blancos, peces grasos y mariscos. - Morfología básica del pescado y del marisco. - Faena primaria: eviscerado, desescamado, fileteado (en términos culinarios). - Conservación: frío, hielo, congelación y descongelado controlado. - Riesgos sanitarios específicos (anisakis, histamina, contaminación cruzada). - Consideraciones para restricciones alimentarias (contenido graso, sodio, cocciones recomendadas).

Módulo 4: Técnicas avanzadas en peces y mariscos

Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			Preparaciones de referencia: pescado al horno, caldos o sopas de pescado, preparaciones con mariscos salteados; preparaciones de referencia de cocina internacional: bouillabaise, caldeirada, ceviche, sopa de pescado mediterránea.
UD 4.2 Técnicas avanzadas de preparación y cocción de peces y mariscos	El/la participante será capaz de aplicar técnicas avanzadas de preparación y cocción en peces y mariscos, ajustando procedimientos según la estructura del producto, el método de cocción y las consignas técnicas impartidas.	- Aplica técnicas de corte y porcionado adecuadas a cada especie. - Ejecuta cocciones secas, húmedas y mixtas controlando tiempo y temperatura. - Utiliza técnicas como papillote, vapor, salteado, fritura controlada y cocciones suaves según consigna.	- Técnicas de corte: fileteado, supremas, porcionado y limpieza de mariscos. - Mise en place específica para pescados y mariscos. - Técnicas de cocción: vapor, papillote, horno suave, plancha, fritura técnica, salteado y escalfado. - Elaboración y uso de fumet y fondos de pescado. - Control de puntos de cocción y texturas.

Módulo 4: Técnicas avanzadas en peces y mariscos



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Integra fumet y caldos de pescado como soporte técnico.	• Aprovechamiento integral del producto (espinas, cabezas, caparazones). • Preparaciones de referencia: pescado a la plancha, preparaciones en papillote, mariscos salteados; preparaciones de referencia de cocina internacional: fish and chips, paella de mariscos, tempura de mariscos, pescado al papillote.

Módulo 5: Técnicas avanzadas en hortalizas, legumbres y proteínas vegetales



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.1 Materias primas vegetales, estacionalidad y tratamiento previo	El/la participante será capaz de analizar hortalizas, legumbres y proteínas vegetales disponibles en el mercado local, relacionando su origen, estacionalidad y características estructurales, seleccionar y aplicar técnicas de conservación, preparación y cocción, según consignas impartidas.	- Reconoce hortalizas, legumbres y proteínas vegetales de uso habitual en el territorio. - Relaciona estacionalidad, frescura y estructura con el tratamiento culinario adecuado. - Aplica técnicas de limpieza, corte y conservación respetando normas higiénico-sanitarias. - Ajusta la selección de materias primas según criterios nutricionales y de restricciones alimentarias.	- Producción local y estacional de hortalizas y legumbres. - Clasificación culinaria de hortalizas (raíces, hojas, frutos, tallos). - Legumbres secas y frescas: características y usos técnicos. - Proteínas vegetales: legumbres, derivados y otras fuentes. - Remojo, blanqueado, escaldado y pretratamientos. - Conservación en fresco, refrigeración y congelado. - Consideraciones para dietas sin gluten, sin lactosa, para diabetes e hipertensión.

Módulo 5: Técnicas avanzadas en hortalizas, legumbres y proteínas vegetales



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			Preparaciones de referencia: sopas y cremas de verduras, guisos de legumbres, ensaladas templadas con vegetales; preparaciones de referencia de cocina internacional: minestrone, ratatouille, hummus, falafel.
UD 5.2 Técnicas avanzadas de cocción y texturización vegetal	El/la participante será capaz de: - aplicar técnicas avanzadas de cocción y texturización en hortalizas, legumbres y proteínas vegetales. - controlar tiempos, temperaturas y resultados,	- Ejecuta cocciones secas, húmedas y mixtas adecuadas a cada vegetal o legumbre. - Controla textura, punto de cocción y conservación de nutrientes. - Aplica técnicas de cocción prolongada y controlada en legumbres.	- Cocciones de hortalizas: vapor, salteado, horno, braseado, confitado. - Cocción de legumbres: hidratación, cocción simple y compuesta. - Técnicas de texturización: purés, cremas, pastas vegetales. - Desarrollo de sabor sin aporte excesivo de sodio, azúcares o grasa.

Módulo 5: Técnicas avanzadas en hortalizas, legumbres y proteínas vegetales



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	según consignas técnicas impartidas.	Ajusta técnicas para reducir sodio, azúcares o grasas según consigna.	- Uso de fondos vegetales y caldos como soporte técnico. - Aprovechamiento integral y reducción de desperdicios. - Preparaciones de referencia: vegetales salteados, purés y cremas vegetales, legumbres guisadas; preparaciones de referencia de cocina internacional: wok de vegetales, dahl de lentejas, caponata.
UD 5.3 Técnicas de aplicación avanzada,	El/la participante será capaz de elaborar preparaciones avanzadas a base de hortalizas, legumbres y	Elabora preparaciones complejas utilizando técnicas vegetales avanzadas.	- Emulsiones, espesantes y ligazones de origen vegetal. - Preparaciones vegetales principales y guarniciones técnicas.

Módulo 5: Técnicas avanzadas en hortalizas, legumbres y proteínas vegetales



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
ligazones y presentación vegetal	proteínas vegetales, aplicando técnicas de ligazón, presentación profesional y adaptaciones dietéticas, según consignas impartidas.	• Aplica agentes de ligazón alternativos a harinas y lácteos. • Presenta platos vegetales con criterios de equivalencia técnica y visual. • Integra criterios de sostenibilidad y control de rendimientos.	• Alternativas vegetales en menús vegetarianos y veganos. • Adaptaciones para celiaquía, intolerancia a la lactosa, diabetes e hipertensión. • Planificación básica de producción vegetal y control de mermas. • Preparaciones de referencia: pastas vegetales, cremas espesas o purés técnicos, guarniciones vegetales complejas; preparaciones de referencia de cocina internacional: baba ganoush, curry vegetal, tajine vegetal.

Módulo 6: Técnicas avanzadas para arroces, pastas frescas y masas



Duración: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 6.1 Materias primas, harinas y arroces: características y comportamiento técnico	El/la participante será capaz de analizar arroces, harinas y materias primas utilizadas en pastas frescas y masas, relacionando su composición y origen con decisiones técnicas de hidratación, cocción y texturización, según consignas impartidas.	- Reconoce tipos de arroz y su comportamiento durante la cocción. - Identifica harinas y materias primas de uso habitual en el territorio. - Relaciona contenido de almidón, gluten y humedad con resultados técnicos. - Selecciona insumos adecuados para restricciones alimentarias específicas.	- Tipos de arroz: estructura del grano, absorción y liberación de almidón. - Harinas: trigo, harinas locales y alternativas (maíz, arroz, legumbres). - Materias primas para pastas frescas y masas. - Función del gluten y alternativas técnicas. - Consideraciones para dietas sin gluten, sin lactosa, diabetes e hipertensión. - Productos regionales y de arraigo cultural en arroces y masas.

Módulo 6: Técnicas avanzadas para arroces, pastas frescas y masas



Duración: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 6.2 Técnicas avanzadas de cocción de arroces	El/la participante será capaz de • aplicar técnicas avanzadas de cocción de arroces. • controlar absorción, textura y punto final, según el tipo de arroz, la técnica empleada y las consignas impartidas.	• Ejecuta cocciones de arroz seco, meloso y caldoso según consigna. • Controla proporciones de líquido, tiempos y reposos. • Aplica técnicas como nacarado, sofrito base y reposo técnico. • Ajusta preparaciones para dietas reducidas en sodio o grasas.	• Técnicas de arroz seco, meloso y caldoso. • Paellas y arroces técnicos como aplicación de método. • Uso de caldos y fondos como soporte técnico. • Control de textura, punto y reposo. • Aprovechamiento de recortes y reducción de desperdicios. • Adaptaciones técnicas para restricciones alimentarias. • Preparaciones de referencia: arroz meloso con vegetales o mariscos, arroz seco con sofrito base, arroz caldoso; preparaciones de referencia de cocina internacional: paella valenciana, risotto alla milanese, arroz chaufa.

Módulo 6: Técnicas avanzadas para arroces, pastas frescas y masas



Duración: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 6.2 Técnicas avanzadas de pastas frescas	El/la participante será capaz de elaborar pastas frescas aplicando técnicas avanzadas de amasado, reposo, laminado y cocción, ajustando procedimientos según el tipo de harina y las consignas impartidas.	• Elabora masas de pastas frescas respetando proporciones y reposos. • Controla textura y elasticidad de la masa. • Ejecuta técnicas de formado y corte de pastas. • Ajusta recetas para harinas alternativas y dietas sin gluten.	• Técnicas de amasado, reposo y laminado. • Pastas al huevo y al agua. • Formado y corte de pastas frescas. • Cocción técnica de pastas. • Harinas alternativas y ajustes estructurales. • Control de rendimiento y conservación. • Preparaciones de referencia: pasta fresca con salsa simple, pasta rellena básica; preparaciones de referencia de cocina internacional: tagliatelle, ravioli, lasagna.

Módulo 6: Técnicas avanzadas para arroces, pastas frescas y masas



Duración: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 6.3 Técnicas avanzadas en masas y aplicaciones culinarias	El/la participante será capaz de elaborar masas técnicas aplicando procedimientos avanzados de hidratación, fermentación y cocción, integrando criterios de adaptación dietética y aprovechamiento de materias primas, según consignas impartidas.	• Elabora masas respetando procesos técnicos definidos. • Controla hidratación, fermentación y cocción. • Aplica masas en preparaciones saladas y dulces según consigna. • Integra adaptaciones para restricciones alimentarias manteniendo funcionalidad técnica.	• Masas básicas y enriquecidas. • Hidratación, reposo y fermentación. • Técnicas de cocción de masas. • Masas sin gluten y con harinas alternativas. • Reducción de sodio, azúcares y grasas. • Aprovechamiento integral y control de mermas. • Preparaciones de referencia: tarta salada con verduras, empanada de carne u otros rellenos, fainá, chipá, pan de campo.

Módulo 7: Terminación, presentación y comunicación del plato



Duración: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 7.1 Fundamentos técnicos de la presentación gastronómica	El/la participante será capaz de aplicar criterios técnicos de presentación y terminación de platos, comprendiendo su función comunicacional, funcional y operativa dentro del servicio gastronómico, según consignas impartidas.	- Reconoce la presentación como parte del proceso técnico de elaboración. - Aplica criterios de orden, legibilidad y equilibrio en el armado del plato. - Relaciona tipo de preparación con formato de presentación adecuado. - Justifica decisiones de presentación según el contexto de servicio.	- Función técnica de la presentación del plato. - Relación entre técnica culinaria y forma de presentación. - Equilibrio visual: volumen, proporción y disposición. - Temperatura, textura y estabilidad del plato servido. - Diferencias entre presentación para restaurante, evento y servicio colectivo. - Presentación como herramienta de comunicación con el comensal.

Módulo 7: Terminación, presentación y comunicación del plato



Duración: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 7.2 Técnicas de emplatado y terminación profesional	El/la participante será capaz de aplicar técnicas de emplatado y terminación profesional, integrando color, textura y estructura, siguiendo criterios técnicos y consignas impartidas.	• Ejecuta técnicas básicas y avanzadas de emplatado según indicaciones. • Utiliza salsas, guarniciones y elementos de terminación de forma controlada. • Mantiene coherencia entre técnica aplicada y resultado visual. • Respeta tiempos y condiciones del servicio	• Técnicas de emplatado: central, lineal, estructurado, libre controlado. • Uso técnico de salsas, emulsiones y fondos en la presentación. • Guarniciones: función técnica y no decorativa. • Control del color y contraste sin alterar el perfil nutricional. • Terminaciones en caliente y en frío. • Presentación en vajilla diversa y soportes de servicio.
UD 7.3 Presentación inclusiva, restricciones	El/la participante será capaz de adaptar la presentación de platos a restricciones alimentarias y contextos culturales, manteniendo	• Presenta platos adaptados para dietas sin gluten, sin lactosa, reducidas en sodio o azúcares. • Evita contaminaciones cruzadas en la etapa de emplatado.	• Presentación de platos para celiaquía, intolerancia a la lactosa, diabetes e hipertensión. • Protocolos de emplatado seguro y diferenciado.

Módulo 7: Terminación, presentación y comunicación del plato



Duración: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
alimentarias y contexto cultural	equivalencia técnica, claridad comunicacional y coherencia profesional.	• Mantiene equivalencia técnica y visual entre preparaciones estándar y adaptadas. • Integra productos locales y criterios culturales sin afectar estándares profesionales.	• Sustituciones técnicas en salsas, guarniciones y terminaciones. • Uso de productos locales y de estación en la presentación. • Lectura cultural del plato: sobriedad, abundancia, rusticidad o fineza según contexto. • Presentación coherente con identidad territorial y tipo de servicio.

Módulo 8: Proyecto integrador de producción y servicio de menús completos



Duración: 24 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 8.1 Diseño, planificación y costeo de menús integrados	El/la participante será capaz de diseñar y planificar menús completos de cocina avanzada, integrando técnicas culinarias, criterios de costos, planificación de recursos, restricciones alimentarias y uso de productos locales, según consignas impartidas.	• Diseña un menú completo coherente (entrada, principal y acompañamientos). • Selecciona técnicas culinarias adecuadas a cada preparación. • Planifica la mise en place considerando tiempos, recursos y equipamiento. • Calcula costos básicos de las preparaciones y del menú en su conjunto. • Integra criterios de aprovechamiento integral de la materia prima.	• Diseño de menús integrados de cocina avanzada. • Selección técnica de preparaciones y técnicas aplicadas. • Planificación de recursos humanos, materiales y tiempos. • Costeo básico de preparaciones y menús (rendimientos, porciones). • Uso eficiente y aprovechamiento integral de materias primas. • Integración de productos locales y de estación. • Diseño de alternativas sin gluten, sin lactosa, para diabetes e hipertensión.

Módulo 8: Proyecto integrador de producción y servicio de menús completos



Duración: 24 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		Incorpora adaptaciones para restricciones alimentarias manteniendo equivalencia técnica.	
UD 8.2 Ejecución técnica integrada y gestión de la producción	El/la participante será capaz de ejecutar la producción de un menú completo aplicando técnicas avanzadas de cocina y gestionando recursos, tiempos y materias primas de forma eficiente, según consignas impartidas.	- Ejecuta de forma integrada técnicas avanzadas de carnes, pescados y/o vegetales. - Coordina simultáneamente procesos de cocción, terminación y servicio. - Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.	- Producción integrada de menús completos. - Aplicación simultánea de técnicas avanzadas. - Organización del trabajo y coordinación de tiempos. - Gestión operativa de la mise en place. - Aprovechamiento integral y reutilización técnica de recortes. - Gestión de residuos en cocina profesional.

Módulo 8: Proyecto integrador de producción y servicio de menús completos



Duración: 24 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		- Optimiza el uso de materias primas, minimizando mermas y desperdicios. - Ajusta la producción ante desvíos o contingencias operativas.	Adaptaciones operativas para restricciones alimentarias.
UD 8.3 Presentación, servicio y evaluación integral del proceso	El/la participante será capaz de presentar, servir y evaluar menús integrados de cocina avanzada, considerando criterios técnicos, económicos y de calidad profesional, según consignas impartidas.	- Presenta los platos aplicando criterios técnicos de emplatado y terminación. - Aplica protocolos de servicio acordes al contexto definido. - Comunica las características técnicas del menú, sus adaptaciones y costos. - Evalúa resultados técnicos, económicos y de aprovechamiento del proceso.	- Presentación y emplatado integrados. - Identidad territorial y presentación. - Servicio coordinado cocina–sala (simulado o real). - Comunicación técnica del menú y sus adaptaciones. - Evaluación del costo final, rendimientos y mermas. - Análisis del proceso productivo completo.

Módulo 8: Proyecto integrador de producción y servicio de menús completos



Duración: 24 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		Identifica oportunidades de mejora en la planificación y ejecución.	Autoevaluación y retroalimentación técnica.