

# Programa de Mejora Gastronómica

## Objetivos

- **Aportar conocimiento para mejorar la calidad gastronómica**, utilizando las técnicas más adecuadas para cada producto.
- **Comprender** las características de **las principales técnicas de cocción**.
- **Conocer** las características de **calidad** y las **propiedades** de cada grupo de **alimentos** que ofrece el mercado, la **conservación que precisan** y **las técnicas culinarias apropiadas** en cocina.

Además, **mejora en el área de alimentación**, tanto **organizativa, operativa y de gestión**, lo que incluye:

- **Desarrollar las técnicas básicas de cocina** como fundamento de una buena práctica culinaria.
- **Conocer mejor los productos:** porcionamiento, tiempos, temperaturas, valor del km 0, etc.
- Buscar **soluciones creativas para el aprovechamiento** de los excedentes.
- Aprender a **elaborar una rueda de menús adecuada, listados de platos y stocks necesarios:** diferenciar los conceptos de producción, preelaboración y mise en place.
- **Mejorar la gestión económica del servicio** centrandolo especialmente el foco en el **coste del servicio/producto**.
- **Optimizar los tiempos, servicios y entender las necesidades reales** del usuario.
- **Priorizar el cuidado** de los **regímenes, alergias e intolerancias**, con un trabajo con **previsión y conociendo los nuevos productos** que ofrece el mercado.



## Dirigido a

- **Responsables de cocina**, que quieran **capacitarse** para realizar una **mejor gestión, servicio y cuidado de sus usuarios** desde la gastronomía.

**Seguimiento online a través de plataforma colaborativa**

**Duración del Programa: 9 meses (inicio en octubre)**

**Reunión mensual personal con el mentor: 1 vez al mes**

**Trabajo presencial en cocina: 1 vez al trimestre**

- **Noviembre: 17 y 18**
- **Febrero: 23 y 24**
- **Mayo: 11 y 12**



**1.860 €**



**Las sesiones presenciales tendrán lugar en IT Fuenllana (Madrid)**

# Programa de Mejora Gastronómica

## Programa

### Técnicas de cocina:

- Cortes
- Cocciones
- Cocción a baja temperatura

### Elaboraciones con valor gastronómico:

- Técnica
- Productos, tipos, manejo, conocimiento, saber elegir
- Procesos
- Analizar los resultados

### Alimentación saludable:

- Ajustar a las necesidades del usuario
- Forma de trabajar los menús y reducción de regímenes

### Productos y gamas:

- Saber trabajar el producto para sacarle todo el partido
- 1ª a 5ª gama: conocer para usar bien

### Maquinaria:

- Ollas a presión
- Vaporeras
- Hornos y sondas
- Envasadoras
- Roner

### Equipos colaborativos:

- Reuniones
- Responsabilidades
- Rentabilidad: ritmos de trabajo

### Planificación:

- ¿Qué es una rueda de menús?
- ¿Para qué tener un listado de platos?
- Organización de espacios en cocina
- Organización de la producción
- Cocina compartida, ¿puedo distribuir mis alimentos a otros lugares?
- Cocina de mercado, mejor momento, mejor producto...

### Gestión de compras:

- Proveedores
- Planificación
- Utilizar productos de Km 0, qué son y por qué son buenos

## Metodología

- **Reuniones mensuales personales a través de una plataforma digital y seguimiento online** para consultas, dudas y entrega de material de estudio y hojas de registros.
- **Mensualmente sesiones temáticas de grupo online.**
- **Clases presenciales cada trimestre.**



## Profesores



### PEDRO MERINO

Chef de cocina de reconocido prestigio. Trabajó durante más de 20 años en la red de Paradores, los últimos 13 años como Jefe de Cocina del Parador de Baiona. En 2016 se incorporó al CEICID para liderar el PMA (Programa de mejora en Alimentación).



### PATRICIA GARCÍA BURGOS

Licenciada en Ciencias Domésticas y Técnico Superior de Servicios. Lleva 30 años en la Administración de colectividades. Junto con Pedro Merino, puso en marcha el Programa de Mejora en Alimentación del CEICID.



### VERÓNICA BAÑARES

Grado superior de Administración Hotelera; especializada en cocina y pastelería por el Basque Culinary Center y el CEICID. Con más de 30 años de experiencia en el sector de Hospitality, actualmente es mentora técnica acompañando a profesionales del cuidado que apuestan por su autodesarrollo.

