

# GUÍA DIDÁCTICA

HOTR46 - COCINA DE TEMPORADA

30 HORAS PRESENCIAL



# OPENSACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

# Índice:

## 1. Presentación del curso

### 1.1. Bienvenida

### 1.2. Datos del curso

### 1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

## 2. Contenidos y objetivos

# 1. Presentación del curso

## 1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR46 - COCINA DE TEMPORADA**, con una duración de **30 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

## 1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR46 - COCINA DE TEMPORADA
- Duración total de esta formación es de 30 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



## 1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.



MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

## 2. Contenidos

- Higiene, manipulación y organización del trabajo
  - Normas de higiene y manipulado específicas; prevención de riesgos y buenas prácticas.
  - Organización del puesto: mise en place, conservación, rotación y control de temperaturas.
  - Seguridad alimentaria y pautas operativas en cocina (incluyendo situaciones de crisis sanitaria).
  
- Identificación y selección de producto de temporada
  - Reconocimiento de ingredientes de temporada y criterios de compra/selección.
  - Ventajas del producto estacional: calidad, disponibilidad y aprovechamiento en cocina.
  - Planificación básica de elaboraciones en función del calendario estacional.
  
- Elaboraciones de temporada (entrantes, primeros y principales)
  - Elaboración de entrantes de temporada: propiedades de ingredientes, recetas y técnicas.
  - Elaboración de primeros platos: pautas de cocinado, control del punto y acabados.
  - Elaboración de platos principales: selección de técnicas y presentaciones según producto.
  
- Postres ligeros de temporada y presentación final
  - Preparación de postres ligeros con producto estacional: recetas y pautas de cocción.
  - Emplatado y acabados: coherencia visual, temperatura de servicio y equilibrio del menú.
  - Supervisión del resultado final para asegurar calidad y consistencia en servicio.

Si estás interesado, contacta con [matriculas@oscomarcal.com](mailto:matriculas@oscomarcal.com), llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.