

# GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0047 - COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS

75 HORAS



# OPENSPLACE

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

# 1. Presentación del curso

## 1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0047 - COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS**, con una duración de **75 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: HOTR0047 - COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS

-Duración total de esta formación es de 75 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

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PRINCIPIOS BÁSICOS Y CONOCIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA COCINA VEGETAL

- Identificación de los principios básicos de cocina vegetal.
- Preparación de cocina vegetal y cocina especial con intolerancias.
- Conocimientos nutricionales.
- Identificación de los valores nutricionales básicos en la alimentación vegetal
- Identificación de las intolerancias y reacciones adversas en la cocina vegetal.

### MÓDULO DE FORMACIÓN 2: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

- Aplicación de técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin gluten.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin lácteos.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin huevo.
- Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin azúcares.
- Realización de la presentación de los diferentes platos
- Elaboración de una carta para restaurante.
- Tipos de entrantes.
- Clasificación de platos principales

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.