

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACION CULINARIA

Modalidad: Distancia / Teleformación

Objetivos:

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
- Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
- Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.
- Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo en espíritu de colaboración.

Contenidos

Tema 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

Introducción

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones
 - 1.1. Clasificación, definición y aplicaciones
 - 1.1.1. Definición de términos culinarios
 - 1.1.2. Las materias primas más importantes y sus aplicaciones
 - 1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución
 - 1.2.1. Huevos y lácteos
 - 1.2.2. Carne y pescado

- 1.2.3. Frutas y verduras
- 1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirex-poix, guarniciones sencillas.
 - 1.3.1. Fondos de cocina
 - 1.3.1.1. Fondos blancos
 - 1.3.1.2. Fondos oscuros
 - 1.3.1.3. Fondo de pescado o fumet
 - 1.3.1.4. Glasé
 - 1.3.1.5. Roux
 - 1.3.2. Caldos y caldos cortos
 - 1.3.3. Mirex-poix
 - 1.3.4. Guarniciones sencillas
 - 1.3.4.1. Guarnición de patatas
 - 1.3.4.2. De arroz
 - 1.3.4.3. De elementos harinosos y pasta
 - 1.3.4.4. De hortalizas
 - 1.3.5. Guarniciones compuestas
- 1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
 - 1.4.1. Definición
 - 1.4.2. Principales equipos para la regeneración
 - 1.4.3. Aplicación de técnicas
- 1.5. Resumen

Tema 2. Realización de elaboraciones elementales en cocina

Introducción

- 2.1. Definición, clasificación y tipos.
 - 2.1.1. Cocción en agua
 - 2.1.2. Cocción en aceite o grasa
 - 2.1.3. Cocción en medio aéreo
 - 2.1.4. Cocción al vacío
 - 2.1.4.1. Principios básicos de la cocción al vacío
 - 2.1.4.2. Ventajas de la cocción al vacío
- 2.2. Cocinado de materias primas
 - 2.2.1. Sopas
 - 2.2.2. Huevos
 - 2.2.3. Carne
 - 2.2.4. Pescado
 - 2.2.5. Legumbres y verduras
- 2.3. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
 - 2.3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificaciones, características principales de uso.
 - 2.3.1.1. Características de los detergentes y desinfectantes
 - 2.3.2. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - 2.3.3. Sistemas y métodos de limpieza.
 - 2.3.4. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
- 2.4. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
 - 2.4.1. Fondos de cocina
 - 2.4.2. Consomé
 - 2.4.3. Salsas
- 2.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
 - 2.5.1. Identificación y clases

- 2.5.1.1. Conservación de los alimentos por frío
- 2.5.1.2. Conservación de los alimentos por calor
- 2.5.1.3. Otros métodos de conservación de los alimentos
- 2.5.1.4. Conservación de los alimentos por métodos químicos
- 2.5.2. Identificación de los equipos asociados
- 2.5.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 2.5.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados
- 2.5.4.1. Conservación de alimentos básicos
- 2.5. Diferenciación y elaboración de los tipos de presupuestos característicos de unidades de distribución e información turística.

Tema 3. Participación en la mejora de la calidad

Introducción

- 3.1. Aseguramiento de la calidad
 - 3.1.1. Sistemas de aseguramiento de calidad
 - 3.1.2. Calidad del producto
 - 3.1.3. Calidad en las compras
 - 3.1.4. Calidad en la producción
 - 3.1.5. Calidad en los servicios
- 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
 - 3.2.1. Estudio de la viabilidad
 - 3.2.2. Plan de aseguramiento de la calidad
 - 3.2.3. Construcción, implantación y mantenimiento del sistema
- 3.3. Resumen

Anexo 1

Bibliografía