Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina



Código: 27017

Unidad Formativa:
UF0054 - Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina

Módulo: MF0255_1 - APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 30h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:


Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Telf.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar las operaciones básicas de aprovisionamiento de materias primas en un establecimiento de restauración, comprendiendo cómo se organiza el departamento de cocina y qué papel cumple cada profesional en la cadena de suministro interna. A lo largo del recorrido se aprende a solicitar, recibir y almacenar géneros culinarios con métodos sencillos, a llevar los controles propios de economato y bodega y a reconocer las variedades, cualidades, formas de comercialización y necesidades de conservación de las materias primas de uso común. La parte práctica ocupa un lugar central, con la formalización y el traslado de solicitudes, la ejecución de las operaciones en el tiempo y la forma requeridos y la resolución de las incidencias habituales del proceso. Al finalizar, el alumnado será capaz de desarrollar el aprovisionamiento interno de una cocina con autonomía, criterio de calidad y coherencia con las necesidades reales de producción.

Contenidos

Módulo 1: El departamento de cocina y su organización
1.1 - Definición, funciones y organización característica del departamento
1.2 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
1.3 - Particularidades de la restauración colectiva y de la producción en gran volumen
1.4 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
1.5 - Circuitos internos de trabajo y relación entre partidas y áreas de apoyo
1.6 - Equipamiento e instalaciones asociados a cada zona de producción
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Operaciones de economato y bodega en cocina
2.1 - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos y documentación asociada
2.2 - Verificación de la mercancía recibida: cantidad, calidad y temperatura
2.3 - Almacenamiento de géneros: métodos sencillos y criterios de aplicación
2.4 - Organización de economato, bodega y cámaras: ubicación y rotación de productos
2.5 - Controles de almacén: registros, inventarios y existencias mínimas
2.6 - Condiciones de higiene y conservación en las zonas de almacenamiento
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Materias primas culinarias y géneros de uso común
3.1 - Clasificación gastronómica: variedades más importantes y su caracterización
3.2 - Cualidades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas
3.3 - Clasificación comercial: formas de comercialización habituales
3.4 - Tratamientos inherentes a la comercialización: envasado, formatos y presentaciones
3.5 - Necesidades básicas de regeneración y conservación según el tipo de género
3.6 - Aprovechamiento de materias primas y control de mermas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina
4.1 - Formalización de solicitudes sencillas de géneros y materiales
4.2 - Traslado y comunicación de las solicitudes a economato y bodega
4.3 - Ejecución de las operaciones en el tiempo y la forma requeridos
4.4 - Coordinación con el servicio y previsión de necesidades de producción
4.5 - Seguimiento del aprovisionamiento interno y resolución de incidencias
4.6 - Buenas prácticas y mejora continua en el proceso de aprovisionamiento
Resumen del módulo 4