Realización de Elaboraciones Básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria



Código: 27039

Unidad Formativa:
UF0056 - Realización de Elaboraciones Básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Módulo: MF0256_1 - ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

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 realizar elaboraciones básicas y elementales de cocina y para asistir en la elaboración culinaria dentro de un equipo de producción, con la preparación y el margen de actuación propios de un puesto auxiliar. A lo largo del recorrido se abordan la clasificación y las aplicaciones de las preparaciones básicas, las fases de los procesos y sus riesgos, las técnicas sencillas de ejecución, la limpieza de equipos y materiales, la conservación y la regeneración de las elaboraciones y la participación en la mejora de la calidad. La práctica ocupa un lugar central: el alumnado aprende a organizar su puesto, a preparar ingredientes y útiles y a ejecutar y conservar las elaboraciones con criterios de calidad, orden y aprovechamiento. Al finalizar, el alumnado será capaz de realizar elaboraciones básicas y elementales de múltiples aplicaciones, asistir en la elaboración culinaria y colaborar en la prevención y el control de los insumos y los procesos para evitar resultados defectuosos.

Contenidos

Módulo 1: Las elaboraciones culinarias básicas: concepto, clasificación y aplicaciones
1.1 - Definición y terminología de las elaboraciones básicas y sencillas
1.2 - Criterios de clasificación según la técnica y el resultado
1.3 - Aplicaciones de las elaboraciones básicas en la carta y el servicio
1.4 - El puesto de trabajo del auxiliar de cocina y su margen de actuación
1.5 - Útiles, menaje y equipos de uso habitual
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
2.1 - Secuencia de operaciones y orden de trabajo
2.2 - Aprovisionamiento y preparación de la mise en place
2.3 - Control de tiempos y temperaturas durante el proceso
2.4 - Riesgos habituales en la ejecución y pautas de prevención
2.5 - Coordinación con el resto del equipo de cocina
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Técnicas sencillas para elaboraciones de múltiples aplicaciones (I)
3.1 - Fondos, caldos y bases de salsa
3.2 - Salsas y ligazones de ejecución sencilla
3.3 - Guarniciones y elementos de acompañamiento
3.4 - Preparaciones a base de hortalizas y legumbres
3.5 - Elaboraciones con huevo y lácteos
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Técnicas sencillas para elaboraciones de múltiples aplicaciones (II)
4.1 - Masas, rellenos y preparaciones derivadas
4.2 - Cremas, purés y sopas
4.3 - Frituras, rebozados y empanados
4.4 - Postres y preparaciones dulces sencillas
4.5 - Presentación y acabado de las elaboraciones
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Regeneración y conservación de elaboraciones básicas
5.1 - Métodos de conservación en frío y en calor
5.2 - Abatimiento, congelación y descongelación
5.3 - Técnicas y equipos de regeneración
5.4 - Etiquetado, rotación y control de existencias
5.5 - Aprovechamiento de productos y control de mermas
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Las elaboraciones elementales de cocina: definición, tipos y aplicaciones
6.1 - Concepto y características de la elaboración elemental
6.2 - Clasificación y tipos según el producto y la técnica
6.3 - Relación entre las elaboraciones elementales y las básicas
6.4 - Aplicaciones en menús y cartas
6.5 - Criterios de calidad del resultado
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Limpieza, equipos y materiales básicos

7.1 - Sistemas y métodos de limpieza de menaje, equipos y superficies
7.2 - Productos de limpieza: dosificación y precauciones de uso
7.3 - Manejo y mantenimiento básico de los equipos
7.4 - Orden de trabajo y prevención de contaminaciones cruzadas
7.5 - Retirada de residuos y limpieza final del puesto
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Ingredientes, esquemas y fases de la elaboración elemental
8.1 - Selección, acondicionamiento y preparación de ingredientes
8.2 - Esquemas de elaboración y secuencias de referencia
8.3 - Fases del proceso y puntos de control
8.4 - Riesgos en la ejecución y medidas de prevención
8.5 - Ajuste de cantidades y rendimientos
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Ejecución de elaboraciones elementales
9.1 - Elaboraciones elementales de hortalizas y verduras
9.2 - Elaboraciones elementales de carnes y pescados
9.3 - Elaboraciones elementales de legumbres, cereales y pastas
9.4 - Elaboraciones elementales de huevo y lácteos
9.5 - Emplatado y presentación para el servicio
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Regeneración y conservación de elaboraciones elementales
10.1 - Criterios de conservación de las elaboraciones elementales
10.2 - Enfriamiento rápido y mantenimiento en caliente
10.3 - Regeneración sin pérdida de calidad
10.4 - Control de la cadena de frío
10.5 - Registro y control de las elaboraciones conservadas
Resumen del módulo 10
Módulo 11: El aseguramiento de la calidad en la cocina
11.1 - Concepto y principios del aseguramiento de la calidad
11.2 - Criterios e indicadores de calidad de las elaboraciones
11.3 - Autocontrol y responsabilidades del equipo
11.4 - Registros y documentación asociados a la calidad
11.5 - Mejora continua y acciones correctoras
Resumen del módulo 11
Módulo 12: Prevención y control de insumos y procesos
12.1 - Control de recepción y almacenamiento de insumos
12.2 - Verificación de los procesos de elaboración
12.3 - Detección de resultados defectuosos y análisis de causas
12.4 - Medidas de prevención y control de desviaciones
12.5 - Participación del auxiliar y comunicación de incidencias
Resumen del módulo 12