

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA: COCINA

Datos de la acción formativa

Modalidad: TELEFORMACIÓN

Nº Horas: 210

Fechas previstas de inicio y fin:

- **1ª convocatoria:** 07/04/15 al 13/07/15

Horario previsto: Servicio de tutorización de Lunes a Viernes de 2 horas diarias. Los participantes tendrán opción de conectarse a la plataforma las 24 horas del día.

Lugar de impartición: Tutorización desde Madrid

Nº total de alumnos: 1

Requisitos y perfil del alumno: prioritariamente trabajadores en activo de la enseñanza privada y desempleados.

Objetivos, módulos y contenidos formativos:

Objetivo general de la acción formativa:

-Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para manipular todo tipo de alimentos en la cocina en línea fría y en la preparación de aperitivos, respetando los estándares de calidad y seguridad e higiene alimentaria

Competencias específicas de la acción formativa:

-Preparar y conservar toda clase de alimentos, consiguiendo la calidad y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación

-Implantar y gestionar una línea fría completa en una institución, manteniendo los estándares de calidad y seguridad alimentaria

-Elaborar todo tipo de aperitivos siguiendo las pautas técnicas de manejo y preparación de los ingredientes

Con el objetivo de apoyar la medición y cuantificación de los siguientes objetivos, se vincula cada objetivo específico al módulo formativo correspondiente. Por otra parte, para favorecer la observación de dichos objetivos, se diferencian las capacidades teóricas y las capacidades prácticas a adquirir por el alumno.

UNIDAD DE COMPETENCIA: PREPARAR Y CONSERVAR TODA CLASE DE ALIMENTOS, CONSIGUIENDO LA CALIDAD Y RESPETANDO LAS NORMAS Y PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN
MÓDULO 1. COCINA

Capacidades teóricas:

- Introducir el mundo de la cocina en el contexto histórico

- Proporcionar los conocimientos elementales para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llega a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados

- Adquirir los conocimientos necesarios para preparar diferentes variedades de ensaladas

- Conocer los usos del huevo como ingrediente para la elaboración básica de múltiples aplicaciones y platos elementales

- Conocer las diferentes posibilidades de sopas para asesorar al cliente de forma óptima

- Enseñar los diferentes métodos de preparación de las pastas para satisfacer las ofertas gastronómicas

- Comprender el uso del arroz y de las verduras como ingrediente para presentar al cliente

- Familiarizarse con el vocabulario gastronómico relacionado con las diferentes salsas

- Conocer e identificar diferentes tipos de pescados y adquirir habilidades para su limpieza, preparación y conservación

- Conocer e identificar diferentes variedades de marisco y adquirir habilidades para su limpieza, preparación y conservación

- Enseñar diferentes métodos para la preparación de carnes

- Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de postres respetando las normas de y las prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria

Capacidades prácticas:

- Identificar las características que debe cumplir un buen cocinero para mejorar la calidad del servicio y la atención al cliente
- Mostrar el proceso que siguen los productos alimenticios en la cocina
- Instruir sobre los distintos tipos de ensaladas
- Identificar las posibilidades que ofrece el uso del huevo en la cocina
- Diferenciar entre los distintos tipos de cremas, consomés y potajes
- Identificar los ingredientes más habituales para preparar recetas con diferentes tipos de pasta
- Manejar los arroces y las verduras en la preparación de diferentes platos
- Capacitar de las habilidades necesarias para el desarrollo de salsas
- Preelaborar y conservar diferentes pescados atendiendo a las normas de higiene y seguridad alimentaria
- Enseñar los diferentes métodos para la preparación de mariscos
- Identificar las variedades de carnes y utilizar las habilidades adquiridas para su preparación
- Reconocer los distintos tipos de masas utilizadas en la repostería

UNIDAD DE COMPETENCIA: IMPLANTAR Y GESTIONAR UNA LÍNEA FRÍA COMPLETA EN UNA INSTITUCIÓN, MANTENIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO 2. COCINA EN LÍNEA FRÍA

Capacidades teóricas:

- Contextualizar la cocina en línea fría, dentro de la restauración a colectividades, conocer sus cualidades diferenciales y las modificaciones en el trabajo diario que acarrearán
- Conocer los agentes implicados en la creación y gestión de la cocina de línea fría
- Conocer el proceso integral de la cocina en LFC
- Conocer la normativa vigente de aplicación en LFC en materia de seguridad, higiene alimentaria y calidad

Capacidades prácticas:

- Implantar y gestionar la cocina en línea fría
- Organizar el trabajo en una cocina de LFC
- Operar en las distintas fases del proceso de cocina en LFC
- Cumplir con la normativa de seguridad alimentaria para garantizar la calidad del producto y del proceso

UNIDAD DE COMPETENCIA: ELABORAR TODO TIPO DE APERITIVOS SIGUIENDO LAS PAUTAS TÉCNICAS DE MANEJO Y PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

MÓDULO 3. PREPARACIÓN DE APERITIVOS

Capacidades teóricas:

- Asentar las bases y conceptos fundamentales sobre los que se cimienta la preparación de tentempiés
- Conocer las preferencias actuales en cuanto a tapas
- Estudiar las distintas técnicas de elaboración de sándwiches y bocadillos
- Conseguir las facultades necesarias para la elaboración de ensaladas utilizando los condimentos y aliños que mejor realcen los sabores deseados
- Conocer los procedimientos para las curas, marinados y ahumados, todos ellos esenciales para saborizar las piezas
- Obtener una visión completa de las preparaciones previas en la elaboración de aperitivos
- Comprensión de los medios técnicos para la preparación de huevos y tortillas
- Comprender la influencia sobre el sabor que tienen ingredientes como el queso o las salsas
- Estudiar la forma correcta de preparación del marisco para un cocktail
- Analizar las peculiaridades de los arroces y verduras para su correcta aplicación como guarnición o ración
- Analizar los distintos métodos de elaboración de salsas
- Diferenciar la variedad de masas existentes para la preparación de aperitivos

Capacidades prácticas:

- Conocer los antecedentes a la aparición de los aperitivos
- Comprender la cultura del pintxo
- Comprender las diferencias entre la preparación de un sándwich y de un bocadillo
- Seleccionar el aliño adecuado para cada tipo de ensalada
- Definir los aspectos relevantes a la hora del ahumado del salmón

- Definir las diferencias de los distintos tipos de bases
- Identificar las posibilidades que ofrece el uso del huevo en la elaboración de aperitivos
- Identificar los ingredientes más habituales para preparar recetas con diferentes tipos de pasta
- Elaborar cocktails de marisco sacando el máximo provecho de los sabores
- Cocinar arroces y verduras maximizando su sabor
- Seleccionar la salsa más adecuada para acompañar al plato base
- Seleccionar el tipo de masa correcta para usar como base de cada tipo de aperitivo

CONTENIDOS

MÓDULO 1. COCINA (90 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Introducción a la Cocina (6 horas)

Contenidos teóricos (4 horas)

- Historia
- La cocina moderna
- La profesión de cocinero

Contenidos prácticos (2 horas)

- Diseño del perfil de un buen cocinero

UNIDAD DIDÁCTICA 2. El Area de Cocina (6 horas)

Contenidos teóricos (4 horas)

- El circuito de los géneros
- La compra
- Operaciones preliminares
- Métodos de cocción
- Las brigadas
- Las partidas

Contenidos prácticos (2 horas)

- Comparación de los distintos tipos de cocción para mejorar la calidad del servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Ensaladas (6 horas)

Contenidos teóricos (4 horas)

- Ensaladas como entrante, guarnición o plato único
- Factores a tener en cuenta en su confección
- El condimento y los aliños
- Ensaladas simples, compuestas y templadas

Contenidos prácticos (2 horas)

- Elaboración de distintas ensaladas teniendo en cuenta los aliños y los condimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Los Huevos (6 horas)

Contenidos teóricos (4 horas)

- Huevos como ingrediente
- Clasificación
- Su uso en cocina
- Tortillas

Contenidos prácticos (2 horas)

- Desarrollo de recetas utilizando el huevo como ingrediente predominante

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Sopas (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

- Definición y clasificación
- Las cremas
- El consomé
- Potajes

Contenidos prácticos (3 horas)

-Elaboración de diferentes recetas de sopas, consomés y potajes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Pasta (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

-Clasificaciones

-Cocción

-El queso y la pasta

-Las salsas más habituales

-Las pizzas

Contenidos prácticos (3 horas)

-Preparación de recetas innovadoras utilizando la pasta como ingrediente

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Arroz y Verduras (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

-El arroz

-La manipulación y cocción del arroz

-Verduras y hortalizas

-Clasificaciones

-La compra y la conservación

Contenidos prácticos (3 horas)

-Presentación de diferentes platos a base de arroces y verduras

UNIDAD DIDÁCTICA 8. Salsas (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

-Los fondos en cocina

-Gelatinas

-Jugos desglasados

-Trabazones

-Salsas base

-Pequeñas salsas básicas

Contenidos prácticos (3 horas)

-Elaboración básica y de platos elementales con diferentes tipos de salsas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Pescados (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

-Características e historia

-Clasificaciones

-Limpieza y conservación

-Cocciones

-Racionamiento

Contenidos prácticos (3 horas)

-Desarrollo de distintas recetas utilizando diferentes tipos de pescado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. Mariscos (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

-Características generales

-Clasificaciones

-Compra y racionamiento

-Cocciones

-Salsas

Contenidos prácticos (3 horas)

-Preparación y presentación de platos básicos con mariscos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. Carnes (8 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

-Carnes de matadero

- Aves
 - Caza
 - Cocciones y salsas
- Contenidos prácticos (3 horas)
- Preparación y presentación de platos sencillos con carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 12. Repostería (10 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

- Masas fermentadas
- Hojaldres
- Masas escaldadas

Contenidos prácticos (5 horas)

- Elaboración de distintos tipos de postre utilizando masas de hojaldre y escaldadas

MÓDULO 2. COCINA EN LÍNEA FRÍA (40 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Contexto de la Cocina en Línea Fría (10 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Sistemas de producción
- El sistema de línea fría completa
- La implantación de LFC
- Profesionales y entidades que participan en la implantación

Contenidos prácticos (4 horas)

- Análisis del proceso de implantación de LFC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Organización del Trabajo en una Cocina el LFC (10 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- La figura del bromatólogo
- Microbiología y veterinaria
- Tecnología de los alimentos
- El personal de cocina
- Análisis del puesto de cocinero
- Distribución del trabajo (partidas)
- Orden de trabajo
- Arquitectura

Contenidos prácticos (4 horas)

- Identificación de los agentes implicados en una cocina LFC

UNIDAD DIDÁCTICA 3. La Ingeniería de Procesos (10 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Las instalaciones
- Técnicas y tecnologías de equipamiento
- Almacenamiento
- Cámaras de frío
- Equipos de inducción de calor (cocción)
- Abatimiento de temperatura
- Regeneración
- El sistema de registros (trazabilidad)
- Lavado de vajillas y utensilios

Contenidos prácticos (4 horas)

- Realización de un esquema con el proceso de trabajo en una LFC

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Seguridad e Higiene. Calidad (10 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Sistema APPCC. Implantación y aplicación
- Concepto de calidad

- La calidad como sistema de gestión
 - Calidad positiva y negativa
 - Calidad latente
 - La calidad en la empresa alimentaria
 - Sistemas de calidad en hostelería
- Contenidos prácticos (4 horas)
- Análisis de puntos críticos de control

MÓDULO 3. PREPARACIÓN DE APERITIVOS (80 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Introducción a la Cocina del Aperitivo (5 horas)

Contenidos teóricos (4 horas)

- Historia
- Cocina moderna
- Circuito de los géneros
- El concepto de aperitivo

Contenidos prácticos (1 hora)

- Síntesis de la evolución de la preparación de aperitivos en los últimos años

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Tapas, Pintxos, Banderillas y Canapés (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- La cultura de la tapa
- Los pintxos como forma de comer
- Banderillas y canapés

Contenidos prácticos (1 hora)

- Análisis de tendencias en cuanto a tapas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Sándwiches y Bocadillos (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- El porqué de los sándwiches y bocadillos
- Elaboración de sándwiches
- Elaboración de bocadillos

Contenidos prácticos (1 hora)

- Explicación de los pasos para la elaboración de un bocadillo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Las Ensaladas (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Introducción
- Ingredientes más usuales
- Condimentos y aliños
- Tipos de ensalada

Contenidos prácticos (1 hora)

- Síntesis de los distintos tipos de aliños

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Fiambres y Ahumados (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Fiambres y embutidos
- Pescados ahumados
- Otros productos ahumados
- Carpaccios

Contenidos prácticos (1 hora)

- Investigación de la influencia del tipo de madera para el proceso de ahumado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Preparaciones para los Aperitivos (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Empanadas y empanadillas

- Quiches y tartas
 - Mousses y pasteles
 - Terrinas y patés
- Contenidos prácticos (1 horas)
- Síntesis de las características individuales de las empanadas, tartas y pasteles

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Huevos y Tortillas (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Clasificación
- Preparaciones
- Tortillas

Contenidos prácticos (1 horas)

- Estudio de los distintos ingredientes que se pueden añadir a una tortilla

UNIDAD DIDÁCTICA 8. Pasta y Pizzas (6 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

- Clasificaciones de pastas
- Cocción
- El queso
- Salsas
- Pizzas

Contenidos prácticos (1 horas)

- Analizar los distintos tipos de queso

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Mariscos para Cocktails (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Clasificación
- Factores de calidad
- Trabajar el marisco
- Salsas
- Cocktails

Contenidos prácticos (1 horas)

- Síntesis de los puntos clave a la hora de trabajar el marisco

UNIDAD DIDÁCTICA 10. Arroces y Verduras (6 horas)

Contenidos teóricos (5 horas)

- Clasificación de arroces
- Cocción
- Guarnición o ración
- Clasificación de verduras
- Conservación y uso en la cocina

Contenidos prácticos (1 horas)

- Clasificación de las distintas variedades de arroces y sus aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. Las Salsas (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

- Elaboración. Los fondos
- El concepto de trabazón
- Salsas base
- Pequeñas salsas básicas

Contenidos prácticos (1 horas)

- Elaboración básica y de platos elementales con diferentes tipos de salsas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. Pastelería (7 horas)

Contenidos teóricos (6 horas)

-Masas fermentadas

-Hojaldre

-Masas escaldadas

Contenidos prácticos (1 horas)

-Exploración de los distintos usos del hojaldre