
PROGRAMA FORMATIVO

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Código: 4248

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 100 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir conocimientos para poder realizar elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. Conocer tanto los procesos básicos de elaboración como los riesgos de ejecución, conservación y regeneración de las elaboraciones culinarias. Conocer los métodos de cocinado específico en pescados, mariscos, huevos y carnes, además de conocer generalizaciones sobre la cocina al vacío.

➤ **Contenidos:**

BLOQUE 1: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

Clasificación, definición y aplicaciones

Definición.

Terminología.

Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones.

Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Aplicaciones de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirepoix y guarniciones sencillas

Los fondos de cocina, caldos y caldos cortos.

Mirepoix.

Guarniciones.

Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación

Definición.

Identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

BLOQUE 2: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

Definición, clasificación y tipos

Elaboraciones elementales de cocina (tipos).

Métodos de cocinado específicos en: pescados, mariscos, huevos y carnes.

Cocina al vacío.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación.

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes.

Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

PROGRAMA FORMATIVO

Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución

Riesgos en la ejecución.

Fases de elaboración.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Identificación y clases.

Identificación de equipos relacionados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

BLOQUE 3: PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad

Definición de calidad.

Sistemas de aseguramiento de la calidad.

Criterios de calidad.

Control de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Estudio de viabilidad del sistema.

Análisis y diseño del sistema de calidad.

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad.