Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1359

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones culinarias básicas

####

1.1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

####

1.2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.

####

1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración:

####

1.3.1. A fuego vivo.

####

1.3.2. Por intercambio.

####

1.4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:

####

1.4.1. Fondos:

####

1.4.1.1. Fondos blancos.

####

1.4.1.2. Fondos oscuros.

####

1.4.1.3. Gelatinas.

####

1.4.1.4. Glases o extractos.

####

1.4.2. Salsas:

####

1.4.2.1. Salsas blancas o cremas.

####

1.4.2.2. Salsas oscuras.

####

1.4.2.3. Salsas básicas y derivadas.

####

1.4.3. Mantequillas compuestas.

####

1.4.4. Farsas o rellenos.

####

1.4.5. Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Selección de maquinaria en la producción

####

2.1. Conocimiento, formas y uso:

####

2.1.1. Máquinas de frío.

####

2.1.2. Cámaras.

####

2.1.3. Timbres.

####

2.1.4. Abatidores.

####

2.1.5. Heladoras.

####

2.1.6. Congeladores.

####

2.2. Maquinas de calor:

####

2.2.1. Freidoras.

####

2.2.2. Planchas y parrillas.

####

2.2.3. Hornos.

####

2.2.4. Cocinas.

####

2.2.5. Baños marías.

####

2.2.6. Basculantes.

####

2.2.7. Marmitas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

####

3.1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.

####

3.2. Medidas correctivas.

####

3.3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.

####

3.4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.

####

3.5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:

####

3.5.1. Ensaladas:

####

3.5.1.1. Simples.

####

3.5.1.2. Compuestas.

####

3.5.2. Sopas, cremas:

####

3.5.2.1. Frías.

####

3.5.2.2. Calientes.

####

3.5.3. Potajes.

####

3.5.4. Huevo.

####

3.5.5. Arroz y cereales.

####

3.5.6. Pasta.

####

3.5.7. Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.

####

3.5.8. Salsas:

####

3.5.8.1. Básicas.

####

3.5.8.2. Derivadas.

####

3.5.9. Platos carne:

####

3.5.9.1. Rojas o de mamíferos.

####

3.5.9.2. Aves.

####

3.5.9.3. Despojos.

####

3.5.9.4. Caza mayor y menor.

####

3.5.10. Platos de pescado:

####

3.5.10.1. Azules.

####

3.5.10.2. Blancos.

####

3.5.10.3. Moluscos, mariscos y crustáceos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Guarniciones culinarias y decorativas

####

4.1. Definición y tipología:

####

4.1.1. Vegetales.

####

4.1.2. De origen animal.

####

4.1.3. Pre elaboradas.

####

4.1.4. De nueva creación.

####

4.2. Elaboraciones complementarias tales como:

####

4.2.1. Aceites.

####

4.2.2. Reducciones.

####

4.2.3. Crujientes.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio

####

5.1. Buffet.

####

5.2. Restaurante.

####

5.3. Comercialización.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Limpieza de instalaciones y equipos

####

6.1. Conocimiento de los equipos.

####

6.2. Conocimiento de las Instalaciones.

####

6.3. Conocimientos de las herramientas.

####

6.4. Realización de la desinfección en el área de trabajo:

####

6.4.1. Medidas de seguridad a la hora de limpiar.

####

6.4.2. Sistemas de limpieza para cada máquina.

####

6.4.3. Utilización de productos adecuados.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.