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

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0056

OBJETIVOS

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1: Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

1.1. Clasificación, definición y aplicaciones
1.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
1.3.1. Fondos de cocina
1.3.2. Caldos
1.3.3. Caldos cortos
1.3.4.Mirex-poix
1.3.5. Guarniciones sencillas
1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 2: Realización de elaboraciones elementales de cocina

2.1. Definición, clasificación, tipos
2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
2.2.1. Hortalizas, verduras y tubérculos
2.2.2. Legumbres, arroz y pastas
2.2.3. Huevos
2.2.4. Carnes de diferentes clases
2.2.5. Pescados y mariscos

2.2.6. Otros
2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución
2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 3: Participación en la mejora de la calidad

3.1. Aseguramiento de la calidad
3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

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.