Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1355

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

####

1.1. Estocaje.

####

1.2. Recepción de mercancías y control de calidad:

####

1.2.1. Albaranes y pedidos.

####

1.2.2. Identificación de las materias primas.

####

1.3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:

####

1.3.1. Cámaras frigoríficas de verduras.

####

1.3.2. Cámara y timbres de pescados.

####

1.3.3. Cámaras y timbres de productos cárnicos.

####

1.3.4. Cámara de productos lácteos.

####

1.3.5. Congeladores.

####

1.3.6. Almacenes de productos no perecederos o economato.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

####

2.1. Tipos de corte, características y aplicaciones:

####

2.1.1. Verduras:

####

2.1.1.1. Cincelar.

####

2.1.1.2. Brunoise.

####

2.1.1.3. Juliana.

####

2.1.1.4. Mirepoix.

####

2.1.1.5. Paisana.

####

2.1.1.6. Cuartier.

####

2.1.1.7. Mencey.

####

2.1.1.8. Mondar.

####

2.1.1.9. Pelar.

####

2.1.1.10. Vivo.

####

2.1.1.11. Tornear.

####

2.1.2. Pescados:

####

2.1.2.1. Filetear.

####

2.1.2.2. Desbarbar.

####

2.1.2.3. Despellejar.

####

2.1.2.4. Desescamar.

####

2.1.2.5. Vaciar.

####

2.1.2.6. Supremas.

####

2.1.2.7. Rodajas.

####

2.1.2.8. Medallones.

####

2.1.3. Mariscos:

####

2.1.3.1. Pelar.

####

2.1.3.2. Capar.

####

2.1.3.3. Abrir.

####

2.1.3.4. Cortar.

####

2.1.4. Carnes:

####

2.1.4.1. Deshuesado.

####

2.1.4.2. Limpieza.

####

2.1.4.3. Bridado.

####

2.1.4.4. Troceado.

####

2.1.4.5. Trinchado.

####

2.1.4.6. Mechado.

####

2.1.4.7. Racionamiento.

####

2.2. Riesgos en la ejecución.

####

2.3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Equipos, maquinaria y útiles asociados

####

3.1. Gran maquinaria.

####

3.2. Pequeña maquinaria.

####

3.3. Útiles asociados:

####

3.3.1. Menaje:

####

3.3.1.1. Tablas de corte.

####

3.3.1.2. Ollas.

####

3.3.1.3. Recipientes gastronorm.

####

3.3.1.4. Chinos y escurridores.

####

3.3.1.5. Cazos, arañas y espumaderas.

####

3.3.2. Herramientas de corte:

####

3.3.2.1. Peladores.

####

3.3.2.2. Mandolinas.

####

3.3.2.3. Cuchillos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

####

4.1. Formas de aprovechamiento:

####

4.1.1. Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:

####

4.1.1.1. Espinas para fumet o caldos.

####

4.1.1.2. Huesos para jugos o fondos.

####

4.1.1.3. Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.

####

4.2. Presentaciones de alimentos aprovechados:

####

4.2.1. Complemento o guarnición de un plato.

####

4.2.2. Tapas.

####

4.2.3. Aperitivos.

####

4.2.4. Buffet.

####

4.2.5. Base de otras preparaciones complejas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina

####

5.1. Equipos:

####

5.1.1. Hornos.

####

5.1.2. Salamandras.

####

5.1.3. Cocinas.

####

5.1.4. Batidores.

####

5.1.5. Otros.

####

5.2. Instalaciones:

####

5.2.1. Local.

####

5.2.2. Cámaras.

####

5.2.3. Almacenes.

####

5.3– Herramientas:

####

5.3.1. Cuchillos.

####

5.3.2. Petit menage.

####

5.4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.

####

5.5. Medidas de seguridad en la limpieza.

####

5.6. Sistemas de limpieza para cada máquina.

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.