Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1360

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Supervisión de los procesos de elaboración

####

1.1. Fases de las elaboraciones culinarias:

####

1.1.1. Pedidos de mercancía.

####

1.1.2. Recepción.

####

1.1.3. Almacenamiento según producto.

####

1.1.4. Operaciones preliminares.

####

1.1.5. Terminación.

####

1.1.6. Presentación.

####

1.2. Procedimientos de supervisión:

####

1.2.1. La Compra.

####

1.2.2. La recepción y control de la mercancía.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Organización del trabajo del personal

####

2.1. Realizar cuadros de trabajo:

####

2.1.1. Fichas de recetas.

####

2.1.2. Cuadros de eventos.

####

2.1.3. Tiempos de realización.

####

2.1.4. Fases del proceso.

####

2.2. Control de costes.

####

2.3. Medidas correctivas en la elaboración.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

####

3.1. Definiciones.

####

3.2. Tipología según finalidad.

####

3.3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

####

3.4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:

####

3.4.1. Cocina tradicional.

####

3.4.2. Cocina moderna o creativa.

####

3.4.3. Buffets.

####

3.4.4. Tapas y pinchos.

####

3.4.5. Cocina internacional.

####

3.5. Aplicaciones y ensayos prácticos.

####

3.6. Diseño de bocetos.

####

3.7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias

####

4.1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

####

4.1.1. La técnica del color en gastronomía.

####

4.1.2. Contraste y armonía.

####

4.1.3. Sabor, color y sensaciones.

####

4.1.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

####

4.1.5. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

####

4.1.5.1. Técnicas.

####

4.1.6. Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:

####

4.1.6.1. Aerógrafos.

####

4.1.6.2. Espray alimentarios.

####

4.1.6.3. Biberones.

####

4.1.6.4. Cortapastas.

####

4.1.6.5. Saca bolas.

####

4.1.6.6. Acanaladores.

####

4.1.6.7. Rizador.

####

4.1.6.8. Sacapuntas verduras.

####

4.1.6.9. Mandolina entre otros.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar

####

5.1. Conocimiento de Temperaturas:

####

5.1.1. Refrigeración y congelación.

####

5.2. Control de las temperaturas de cocción.

####

5.3. El enfriamiento adecuado:

####

5.3.1. El abatidor.

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.