



# HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

## HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

**Duración:** 350 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** A distancia

### Titulación:

Titulación acreditativa del Certificado de Profesionalidad HOTR0108 Operaciones Básicas de Cocina, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto,

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

## Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

## Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



## Programa del curso:

PARTE 1. APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.

2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

## UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y organización característica
2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

## UNIDAD FORMATIVA 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS UNIDAD DIDÁCTICA 1. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

1. Definición.
2. Identificación de los principales equipos asociados
3. Clases de técnicas y procesos simples
4. Aplicaciones sencillas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas
3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUALES DE LOS GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

1. Identificación y clases.
2. Identificación de equipos asociados.
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

## PARTE 2. ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

## UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas básicas
3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

## UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas básicas
3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

