HOTR0408: COCINA

HOTR0408: COCINA

Duración: horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Titulación:

Titulación acreditativa del Certificado de Profesionalidad HOTR0448 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.

© icaformación2024

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple 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.

© icaformación2024

Programa del curso:

SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

MF0711_2

Duración en horas: 50

OBJETIVOS: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

1 Higiene alimentaria
1.1 Normativa general
1.2 Alteracion y contaminacion alimentos
1.3 Fuentes contaminacion alimentos
1.4 Crecimiento bacteriano
1.5 Limpieza y disinfeccion
1.6 Materiales contacto alimentos
1.7 Calidad higienico salitaria
1.8 Appcc
1.9 Gpch aplicaciones
1.10 Alimentacion y salud
1.11 Responsabilidad empresa
1.12 Personal manipulador
1.13 Salud e higiene personal
1.14 Actividades: higiene alimentaria

2 Limpieza de instalaciones y equipos
2.1 Concepto y niveles de limpieza
2.2 Requisitos higienicos generales
2.3 Procesos de limpieza
2.4 Productos de limpieza
2.5 Caracteristicas principales de uso
2.6 Sistemas, metodos y equipos limpieza
2.7 Tecnicas señalizacion y aislamiento
2.8 Actividades: limpieza de instalaciones y equipos

3 Incidencia ambiental
3.1 Agentes y factores impactos
3.2 Tratamiento de residuos
3.3 Normativa proteccion ambiental
3.4 Otras tecnicas de prevencion
3.5 Actividades: incidencia ambiental

4 Buenas practicas ambientales
4.1 Compras y aprovicionamiento
4.2 Elaboración y servicio de laimentos
4.3 Limpieza, lavanderia y lenceria

© icaformación2024

4.4 Recepcion y administracion
4.5 Mantenimiento
4.6 Actividades: buenas practicas ambientales

5 Seguridad y situaciones emergencia
5.1 Seguridad, situaciones y factores mas comunes
5.2 Seguridad hosteleria
5.3 Situaciones de emergencia
5.4 Tipos de planes emergencia
5.5 Señalizacion
5.6 Medios proteccion
5.7 Primeros auxilios
5.8 Actividades: seguridad y situaciones emergencia

6 Gestion de agua y energia
6.1 Buenas practicas ambientales uso agua y energia
6.2 Actividades: gestion de agua y energia
6.3 Cuestionario: cuestionario módulo 1 OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

MF0259_2

Duración en horas: 50

OBJETIVOS: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. **1 Empresas de restauracion**
1.1 Tipos establecim y formulas restauracion
1.2 Estructura organizativa y funcional
1.3 Aspectos economicos
1.4 Actividades: empresas de restauracion

2 Departamento de cocina
2.1 Definicion y modelos organizacion
2.2 Estructuras locales y zona produccion culinaria
2.3 El personal y sus categorias profesionales
2.4 Elaboracion planes de produccion culinaria
2.5 Actividades: departamento de cocina

3 Restauracion diferita
3.1 Concepto
3.2 Especificaciones restauracion colectiva
3.3 Cocinas
3.4 Actividades: restauracion diferita

4 Ofertas gastronomicas
4.1 Definicion elementos y variables ofertas
4.2 Ofertas gastronomicas
4.3 Planificacion y diseno ofertas
4.4 Calculo aprovisionamiento
4.5 Actividades: ofertas gastronomicas

5 Nutrición y dietética
5.1 Grupo de alimentos
5.2 Diferencia entre alimentación y nutrición
5.3 Relación entre grupos de alimentos
5.4 Dieta, concepto y tipos

© icaformación2024

5.5 Trastornos alimenticios
5.6 Caracterización de grupo de alimentos
5.7 Aplicación de los principios dietéticos
5.8 Peculiaridades de la alimentación colectiva
5.9 Actividades: nutrición y dietética

6 Gestión y control de calidad
6.1 Características peculiares
6.2 Concepto de calidad por parte del cliente
6.3 Programas, procedimientos e instrumentos
6.4 Técnicas de autocontrol
6.5 Actividades: gestión y control de calidad

7 Aprovisionamiento externo de géneros
7.1 El departamento de economato y bodega
7.2 El ciclo de compra
7.3 Registros documentales de compras
7.4 El inventario permanente y su valoración
7.5 Valoración de existencias
7.6 Actividades: aprovisionamiento externo de géneros

8 Aprovisionamiento interno de géneros
8.1 Documentos utilizados en el aprovisionamiento
8.2 Sistemas utilizados
8.3 Departamentos o unidades que intervienen
8.4 Deducción y cálculo de necesidades de géneros
8.5 Formalización del pedido
8.6 Recepción y verificación de la entrega
8.7 Traslado y almacenamiento
8.8 Control de stocks
8.9 Actividades: aprovisionamiento interno de géneros

9 Recepción y almacenamiento de provisiones
9.1 Inspección, control, distribución y almacenamiento
9.2 Registros documentales
9.3 Gestión y control de inventarios
9.4 Actividades: recepción y almacenamiento de provisiones

10 Control de consumos y costes
10.1 Definición y clases de coses
10.2 Cálculo del coste de materias primas
10.3 Control de consumos
10.4 Componentes de precio
10.5 Métodos de fijación de precios
10.6 Actividades: control de consumos y costes
10.7 Cuestionario: cuestionario módulo 2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

MF0260_2

Duración en horas: 130

OBJETIVOS: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos. **Preelaboración y conservación de alimentos**

1 Maquinaria y equipos básicos de cocina
1.1 Clasificación y descripción según características
1.2 Actividades: maquinaria y equipos básicos de cocina

© icaformación2024

2 Materias primas
2.1 Principales materias primas vegetales
2.2 Hortalizas
2.3 Hortalizas de invernadero y babys
2.4 Brotes y germinados
2.5 Legumbres
2.6 Setas
2.7 Actividades: materias primas

3 Regeneración de vegetales y setas
3.1 Definición
3.2 Clases de técnicas y procesos
3.3 Identificación de equipos y asociados
3.4 Fases del proceso de regeneración
3.5 Realización de operaciones necesarias
3.6 Actividades: regeneración de vegetales y setas

4 Preelaboración de vegetales y setas
4.1 Tratamiento característicos de hortalizas
4.2 Limpieza y otras operaciones
4.3 Desinfectado de hortalizas y otros vegetales
4.4 Preparación de yuca y otros vegetales
4.5 Actividades: preelaboración de vegetales y setas

5 Conservación de vegetales y setas
5.1 Conservación por refrigeración de hortalizas
5.2 La congelación de productos vegetales y setas
5.3 Productos deshidratados
5.4 Conservación al vacío
5.5 Encurtidos
5.7 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

1 Preelaboración y conservación
1.1 Clasificación según características
1.2 Actividades: preelaboración y conservación

2 Area de preparación de la zona
2.1 Instalaciones frigoríficas
2.2 Actividades: area de preparación de la zona

3 Materias primas
3.1 Pescados
3.2 Estacionalidad de los pescados
3.3 La acuicultura y sus principales productos
3.4 Factores organolépticos
3.5 Especies más apreciadas
3.6 Distintos cortes en función de su cocinado
3.7 Crustáceos definiciones
3.8 Crustáceos
3.9 Moluscos
3.10 Despojos y productos derivados de los pescados
3.11 Las algas y su utilización
3.12 Actividades: materias primas

© icaformación2024

4 Regeneración de pescados
4.1 Definición
4.2 Clases de técnicas y procesos
4.3 Identificación de equipos asociados
4.4 Fases del proceso de regeneración
4.5 Realización de operaciones
4.6 Actividades: regeneración de pescados

5 Preelaboración de pescados
5.1 Limpieza de distintos pescados
5.2 Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos
5.3 Actividades: preelaboración de pescados

6 Conservación de pescados
6.1 Refrigeracion
6.2 La congelación
6.3 Otras conservas
6.4 Salazones
6.5 Enlatados
6.6 Ahumados
6.7 Conservación al vacío
6.8 La conservación en cocina
6.9 Ejecución de operaciones necesarias
6.10 Ejecución de operaciones
6.11 Actividades: conservación de pescados
6.12 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

1 Maquinaria y equiposde cocina
1.1 Clasificación y descripción
1.2 Actividades: maquinaria y equiposde cocina

2 área de preparación
2.1 Ubicación e instalaciones
2.2 Actividades: área de preparación

3 Las materias primas
3.1 La carne
3.2 Carne de vacuno
3.3 Carnes de ovino y caprino
3.4 Carne de porcino
3.5 Aves de corral
3.6 Distintas clases de pollo
3.7 Caza
3.8 Actividades: las materias primas

4 Regeneración de carnes
4.1 Clases de técnicas y procesos
4.2 Identificación de equipos asociados
4.3 Fases del proceso de regeneración
4.4 Realización de operaciones necesarias
4.5 Actividades: regeneración de carnes

5 Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
5.1 Limpieza, deshuesado, corte y porcionado
5.2 Principales cortes resultantes del despiece

© icaformación2024

5.3 Distintos cortes obtenidos del despiece
5.4 Descuartizado, despiece y troceado
5.5 Otras operaciones propias de la preelaboración
5.6 Actividades: preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

6 Conservación de carne, ave y despojos
6.1 Refrigeración
6.2 Congelación
6.3 Otros tipos de conservación
6.4 Enlatados
6.5 Ahumados
6.6 Al vacío
6.7 Otras
6.8 Conservación al vacío
6.9 La conservación en cocina
6.10 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación
6.11 Actividades: conservación de carne, ave y despojos
6.12 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 3
6.13 Cuestionario: cuestionario módulo 3 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UF0064

Duración en horas: 50

OBJETIVOS: Conseguir la formación precisa sobre la Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos en lo referente a la Preelaboración y conservación de alimentos.
1 Preelaboración y conservación
1.1 Clasificación según características
1.2 Actividades: preelaboración y conservación

2 Area de preparación de la zona
2.1 Instalaciones frigoríficas
2.2 Actividades: area de preparación de la zona

3 Materias primas
3.1 Pescados
3.2 Estacionalidad de los pescados
3.3 La acuicultura y sus principales productos
3.4 Factores organolépticos
3.5 Especies más apreciadas
3.6 Distintos cortes en función de su cocinado
3.7 Crustáceos definiciones
3.8 Crustáceos
3.9 Moluscos
3.10 Despojos y productos derivados de los pescados
3.11 Las algas y su utilización
3.12 Actividades: materias primas

4 Regeneración de pescados
4.1 Definición
4.2 Clases de técnicas y procesos
4.3 Identificación de equipos asociados
4.4 Fases del proceso de regeneración
4.5 Realización de operaciones
4.6 Actividades: regeneración de pescados

© icaformación2024

5 Preelaboración de pescados
5.1 Limpieza de distintos pescados
5.2 Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos
5.3 Actividades: preelaboración de pescados

6 Conservación de pescados
6.1 Refrigeracion
6.2 La congelación
6.3 Otras conservas
6.4 Salazones
6.5 Enlatados
6.6 Ahumados
6.7 Conservación al vacío
6.8 La conservación en cocina
6.9 Ejecución de operaciones necesarias
6.10 Ejecución de operaciones
6.11 Actividades: conservación de pescados
6.12 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

UF0065

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Formar al alumno en todo lo relacionado con la Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza en lo referente a la Preelaboración y conservación de alimentos. **1 Maquinaria y equiposde cocina**
1.1 Clasificación y descripción
1.2 Actividades: maquinaria y equiposde cocina

2 área de preparación
2.1 Ubicación e instalaciones
2.2 Actividades: área de preparación

3 Las materias primas
3.1 La carne
3.2 Carne de vacuno
3.3 Carnes de ovino y caprino
3.4 Carne de porcino
3.5 Aves de corral
3.6 Distintas clases de pollo
3.7 Caza
3.8 Actividades: las materias primas

4 Regeneración de carnes
4.1 Clases de técnicas y procesos
4.2 Identificación de equipos asociados
4.3 Fases del proceso de regeneración
4.4 Realización de operaciones necesarias
4.5 Actividades: regeneración de carnes

5 Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
5.1 Limpieza, deshuesado, corte y porcionado
5.2 Principales cortes resultantes del despiece
5.3 Distintos cortes obtenidos del despiece
5.4 Descuartizado, despiece y troceado

© icaformación2024

5.5 Otras operaciones propias de la preelaboración
5.6 Actividades: preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

6 Conservación de carne, ave y despojos
6.1 Refrigeración
6.2 Congelación
6.3 Otros tipos de conservación
6.4 Enlatados
6.5 Ahumados
6.6 Al vacío
6.7 Otras
6.8 Conservación al vacío
6.9 La conservación en cocina
6.10 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación
6.11 Actividades: conservación de carne, ave y despojos
6.12 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 3
6.13 Cuestionario: cuestionario módulo 3 TÉCNICAS CULINARIAS

MF0261_2

Duración en horas: 130

OBJETIVOS: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. **Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.**

1 Maquinaria, batería, utillaje
1.1 Características de la maquinaria utilizada
1.2 Batería de cocina
1.3 Utillaje y herramientas
1.4 Actividades: maquinaria, batería, utillaje

2 Fondos, bases y preparación básicas
2.1 Composición y elaboración
2.2 Sofrito y sus distintas formas de preparación
2.3 Actividades: fondos, bases y preparación básicas

3 Hortalizas y legumbres secas
3.1 Hortalizas
3.2 Propiedades nutritivas
3.3 Legumbres
3.4 Actividades: hortalizas y legumbres secas

4 Pastas y arroces
4.1 Definición de pasta
4.2 Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
4.3 Arroz
4.4 Actividades: pastas y arroces

5 Huevos
5.1 Definición
5.2 Pochado o escalfado
5.3 Huevos de otras aves utilizados en la alimentación
5.4 Actividades: huevos

6 Técnicas de cocinado de hortalizas
6.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha

© icaformación2024

6.2 Freir en aceite
6.3 Saltear en aceite y mantequilla
6.4 Blanquear
6.5 Cocer al vapor
6.6 Hervir
6.7 Brasear
6.8 Cocción al vacío
6.9 Estofar
6.10 Gratinar
6.11 Aplicación de distintas técnicas de cocinado
6.12 Actividades: técnicas de cocinado de hortalizas

7 Técnicas de cocinado de legumbres secas
7.1 Alubias, chicharos o judías
7.2 Garbanzos
7.3 Lentejas
7.4 Actividades: técnicas de cocinado de legumbres secas

8 Técnicas de cocinado de pasta y arroz
8.1 Cocción de pasta
8.2 Cocción de arroz
8.3 Actividades: técnicas de cocinado de pasta y arroz

9 Plato elementales
9.1 Platos y guarniciones frías y calientes
9.2 Platos elementales de legumbres secas
9.3 Platos elementales de pasta y de arroz
9.4 Platos elementales con huevos
9.5 Preparaciones frías y ensaladas
9.6 Actividades: plato elementales

10 Presentación y decoración de platos
10.1 Factores a tener en cuenta
10.2 Actividades: presentación y decoración de platos

11 Regeneración de platos preparados
11.1 Regeneración
11.2 Clases de técnicas y procesos
11.3 Fases del proceso de regeneración
11.4 Actividades: regeneración de platos preparados
11.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

1 Maquinaria y utillaje
1.1 Características demaquinaria usada
1.2 La batería de cocina
1.3 El utillaje y herramientas
1.4 Actividades: maquinaria y utillaje

2 Fondos, bases y preparaciones básicas
2.1 Composición y elaboración
2.2 Actividades: fondos, bases y preparaciones básicas

3 Técnicas de cocinado
3.1 Principales técnicas de cocinado
3.2 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha

© icaformación2024

3.3 Freir en aceite
3.4 Saltear en aceite mantequilla
3.5 Blanquear
3.6 Cocer al vapor
3.7 Hervir
3.8 Brasear
3.9 Cocción al vacío
3.10 Estofar
3.11 Gratinar
3.12 Actividades: técnicas de cocinado

4 Platos elementales a base de pescados
4.1 Platos calientes y fríos elementales
4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones
4.3 Actividades: platos elementales a base de pescados

5 Presentación y decoración
5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
5.2 Actividades: presentación y decoración

6 Regeneración de platos preparados
6.1 Regeneración
6.2 Clases de técnicas y procesos
6.3 Fases del proceso de regeneración
6.4 Actividades: regeneración de platos preparados
6.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

1 La maquinaria, la batería y el utillaje
1.1 Características maquinaría
1.2 Batería
1.3 Utillaje
1.4 Actividades: la maquinaria, la batería y el utillaje

2 Composición y elaboración de los fondos
2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados
2.2 Actividades: composición y elaboración de los fondos

3 Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo
3.1 Fundamento de cocción
3.2 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
3.3 Freir con aceite
3.4 Saltear en aceite y mantequilla
3.5 El blanquear
3.6 Cocer vapor
3.7 Qué es hervir
3.8 Qué es brasear
3.9 La cocción al vacío
3.10 El estofar
3.11 Actividades: técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo

4 Platos elementales
4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración
4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas
4.3 Actividades: platos elementales

© icaformación2024

5 Regeneración de platos cocinados
5.1 Regeneración
5.2 Clases de técnicas y procesos
5.3 El sistema cook-chill
5.4 Fases del proceso de regeneración
5.5 Actividades: regeneración de platos cocinados

6 Presentación y decoración de platos
6.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
6.2 Vajilla
6.3 Actividades: presentación y decoración de platos
6.4 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 3

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

1 Maquinaria y batería
1.1 Descripción
1.2 Actividades: maquinaria y batería

2 Las principales materias primas
2.1 Harina
2.2 Levaduras e impulsores
2.3 El agua y sal
2.4 Aditivos
2.5 Mantequilla y otras grasas
2.6 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
2.7 Productos lácteos
2.8 Cacao y derivados
2.9 Distintos tipo de fruta
2.10 Almendras y otros frutos secos
2.11 Huevos y ovoproductos
2.12 Actividades: las principales materias primas

3 Preparaciones básicas de múltiples
3.1 Clasificación
3.2 Tipos de masas de bollería
3.3 Pastas azucaradas o secas
3.4 Formulación
3.5 Productos finales de bollería
3.6 Actividades: preparaciones básicas de múltiples

4 Técnicas de cocinado empleadas
4.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
4.2 Freir en aceite
4.3 saltear en aceite y mantequilla
4.4 Cocer al vapor
4.5 Hervir

5 Postres elementales
5.1 Postres y helados
5.2 Frutas frescas
5.3 Aplicación de las respectivas técnicas
5.4 Actividades: postres elementales

6 Regeneración de productos utilizados en la repostería
6.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
6.2 Fermentación controlada y aletargada

© icaformación2024

6.3 Masa ultracongelada antes o después
6.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
6.5 Anomalías, causas y posibles correcciones
6.6 Regeneración de masas ultracongeladas
6.7 Regeneración
6.8 Clases de técnica y procesos
6.9 El sistema cook-chill
6.10 Fases del proceso de regeneración
6.11 Actividades: regeneración de productos utilizados en la repostería

7 Presentación y decoración de platos elementales
7.1 Tipos
7.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
7.3 Formulación de las distintas elaboraciones
7.4 Analisis de las anomalías y defectos
7.5 Conservación y normas de higiene
7.6 Tipos
7.7 Identifiación de los ingredientes
7.8 Formulación de las distintas elaboraciones
7.9 Conservación y normas de higiene
7.10 Vajilla
7.11 Actividades: presentación y decoración de platos elementales
7.12 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 4
7.13 Cuestionario: cuestionario módulo 4 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

UF0066

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre las Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos en lo referente a las Técnicas culinarias.
1 Maquinaria, batería, utillaje
1.1 Características de la maquinaria utilizada
1.2 Batería de cocina
1.3 Utillaje y herramientas
1.4 Actividades: maquinaria, batería, utillaje

2 Fondos, bases y preparación básicas
2.1 Composición y elaboración
2.2 Sofrito y sus distintas formas de preparación
2.3 Actividades: fondos, bases y preparación básicas

3 Hortalizas y legumbres secas
3.1 Hortalizas
3.2 Propiedades nutritivas
3.3 Legumbres
3.4 Actividades: hortalizas y legumbres secas

4 Pastas y arroces
4.1 Definición de pasta
4.2 Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
4.3 Arroz
4.4 Actividades: pastas y arroces

5 Huevos

© icaformación2024

5.1 Definición
5.2 Pochado o escalfado
5.3 Huevos de otras aves utilizados en la alimentación
5.4 Actividades: huevos

6 Técnicas de cocinado de hortalizas
6.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
6.2 Freir en aceite
6.3 Saltear en aceite y mantequilla
6.4 Blanquear
6.5 Cocer al vapor
6.6 Hervir
6.7 Brasear
6.8 Cocción al vacío
6.9 Estofar
6.10 Gratinar
6.11 Aplicación de distintas técnicas de cocinado
6.12 Actividades: técnicas de cocinado de hortalizas

7 Técnicas de cocinado de legumbres secas
7.1 Alubias, chicharos o judías
7.2 Garbanzos
7.3 Lentejas
7.4 Actividades: técnicas de cocinado de legumbres secas

8 Técnicas de cocinado de pasta y arroz
8.1 Cocción de pasta
8.2 Cocción de arroz
8.3 Actividades: técnicas de cocinado de pasta y arroz

9 Plato elementales
9.1 Platos y guarniciones frías y calientes
9.2 Platos elementales de legumbres secas
9.3 Platos elementales de pasta y de arroz
9.4 Platos elementales con huevos
9.5 Preparaciones frías y ensaladas
9.6 Actividades: plato elementales

10 Presentación y decoración de platos
10.1 Factores a tener en cuenta
10.2 Actividades: presentación y decoración de platos

11 Regeneración de platos preparados
11.1 Regeneración
11.2 Clases de técnicas y procesos
11.3 Fases del proceso de regeneración
11.4 Actividades: regeneración de platos preparados
11.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UF0067

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre las Elaboraciones básicas y platos elementales con

© icaformación2024

pescados, crustáceos y moluscos en lo referente a las Técnicas culinarias. **1 Maquinaria y utillaje**
1.1 Características demaquinaria usada
1.2 La batería de cocina
1.3 El utillaje y herramientas
1.4 Actividades: maquinaria y utillaje

2 Fondos, bases y preparaciones básicas
2.1 Composición y elaboración
2.2 Actividades: fondos, bases y preparaciones básicas

3 Técnicas de cocinado
3.1 Principales técnicas de cocinado
3.2 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
3.3 Freir en aceite
3.4 Saltear en aceite mantequilla
3.5 Blanquear
3.6 Cocer al vapor
3.7 Hervir
3.8 Brasear
3.9 Cocción al vacío
3.10 Estofar
3.11 Gratinar
3.12 Actividades: técnicas de cocinado

4 Platos elementales a base de pescados
4.1 Platos calientes y fríos elementales
4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones
4.3 Actividades: platos elementales a base de pescados

5 Presentación y decoración
5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
5.2 Actividades: presentación y decoración

6 Regeneración de platos preparados
6.1 Regeneración
6.2 Clases de técnicas y procesos
6.3 Fases del proceso de regeneración
6.4 Actividades: regeneración de platos preparados
6.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UF0067

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre las Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos en lo referente a las Técnicas culinarias. **1 Maquinaria y utillaje**
1.1 Características demaquinaria usada
1.2 La batería de cocina
1.3 El utillaje y herramientas
1.4 Actividades: maquinaria y utillaje

2 Fondos, bases y preparaciones básicas
2.1 Composición y elaboración
2.2 Actividades: fondos, bases y preparaciones básicas

© icaformación2024

3 Técnicas de cocinado
3.1 Principales técnicas de cocinado
3.2 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
3.3 Freir en aceite
3.4 Saltear en aceite mantequilla
3.5 Blanquear
3.6 Cocer al vapor
3.7 Hervir
3.8 Brasear
3.9 Cocción al vacío
3.10 Estofar
3.11 Gratinar
3.12 Actividades: técnicas de cocinado

4 Platos elementales a base de pescados
4.1 Platos calientes y fríos elementales
4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones
4.3 Actividades: platos elementales a base de pescados

5 Presentación y decoración
5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
5.2 Actividades: presentación y decoración

6 Regeneración de platos preparados
6.1 Regeneración
6.2 Clases de técnicas y procesos
6.3 Fases del proceso de regeneración
6.4 Actividades: regeneración de platos preparados
6.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

UF0068

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Formar al alumno en todo lo relacionado con las Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza en lo referente a las Técnicas culinarias. **1 La maquinaria, la batería y el utillaje**
1.1 Características maquinaría
1.2 Batería
1.3 Utillaje
1.4 Actividades: la maquinaria, la batería y el utillaje

2 Composición y elaboración de los fondos
2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados
2.2 Actividades: composición y elaboración de los fondos

3 Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo
3.1 Fundamento de cocción
3.2 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
3.3 Freir con aceite
3.4 Saltear en aceite y mantequilla
3.5 El blanquear
3.6 Cocer vapor
3.7 Qué es hervir
3.8 Qué es brasear
3.9 La cocción al vacío

© icaformación2024

3.10 El estofar
3.11 Actividades: técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo

4 Platos elementales
4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración
4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas
4.3 Actividades: platos elementales

5 Regeneración de platos cocinados
5.1 Regeneración
5.2 Clases de técnicas y procesos
5.3 El sistema cook-chill
5.4 Fases del proceso de regeneración
5.5 Actividades: regeneración de platos cocinados

6 Presentación y decoración de platos
6.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
6.2 Vajilla
6.3 Actividades: presentación y decoración de platos
6.4 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 3 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

UF0069

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Conseguir la formación precisa sobre las Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales en lo referente a las Técnicas culinarias. **1 Maquinaria y batería**
1.1 Descripción
1.2 Actividades: maquinaria y batería

2 Las principales materias primas
2.1 Harina
2.2 Levaduras e impulsores
2.3 El agua y sal
2.4 Aditivos
2.5 Mantequilla y otras grasas
2.6 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
2.7 Productos lácteos
2.8 Cacao y derivados
2.9 Distintos tipo de fruta
2.10 Almendras y otros frutos secos
2.11 Huevos y ovoproductos
2.12 Actividades: las principales materias primas

3 Preparaciones básicas de múltiples
3.1 Clasificación
3.2 Tipos de masas de bollería
3.3 Pastas azucaradas o secas
3.4 Formulación
3.5 Productos finales de bollería
3.6 Actividades: preparaciones básicas de múltiples

4 Técnicas de cocinado empleadas
4.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
4.2 Freir en aceite

© icaformación2024

4.3 saltear en aceite y mantequilla
4.4 Cocer al vapor
4.5 Hervir

5 Postres elementales
5.1 Postres y helados
5.2 Frutas frescas
5.3 Aplicación de las respectivas técnicas
5.4 Actividades: postres elementales

6 Regeneración de productos utilizados en la repostería
6.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
6.2 Fermentación controlada y aletargada
6.3 Masa ultracongelada antes o después
6.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
6.5 Anomalías, causas y posibles correcciones
6.6 Regeneración de masas ultracongeladas
6.7 Regeneración
6.8 Clases de técnica y procesos
6.9 El sistema cook-chill
6.10 Fases del proceso de regeneración
6.11 Actividades: regeneración de productos utilizados en la repostería

7 Presentación y decoración de platos elementales
7.1 Tipos
7.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
7.3 Formulación de las distintas elaboraciones
7.4 Analisis de las anomalías y defectos
7.5 Conservación y normas de higiene
7.6 Tipos
7.7 Identifiación de los ingredientes
7.8 Formulación de las distintas elaboraciones
7.9 Conservación y normas de higiene
7.10 Vajilla
7.11 Actividades: presentación y decoración de platos elementales
7.12 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 4
7.13 Cuestionario: cuestionario módulo 4 PRODUCTOS CULINARIOS

MF0262_2

Duración en horas: 70

OBJETIVOS: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional. **Cocina creativa o de autor**

1 Cocina moderna, de autor y de mercado
1.1 La cocina moderna
1.2 Evolución y tendencias
1.3 La nouvelle cuisine o nueva cocina
1.4 La cocina creativa o de autor
1.5 Actividades: cocina moderna, de autor y de mercado

2 Experimentación y evolución de los resultados
2.1 Decoración y presentación de elaboraciones
2.2 Actividades: experimentación y evolución de los resultados
2.3 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 1

© icaformación2024

Cocina española e internacional

1 La cocina española
1.1 Cocina española
1.2 La dieta mediterranea y sus características
1.3 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
1.4 Esquemas de realización
1.5 Realización y presentación
1.6 Realización de operaciones necesarias para su acabado
1.7 Las cocinas de las distintas autonomías
1.8 Restaurantes españoles más reconocidos
1.9 Actividades: la cocina española

2 Cocina del resto de europa
2.1 La cocina francesa, italiana, portuguesa y de otros países
2.2 Actividades: cocina del resto de europa

3 Otras cocinas del mundo
3.1 La gastronomía en iberoamérica
3.2 Características generalidades de la cocina del magreb
3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía
3.4 Actividades: otras cocinas del mundo
3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 2

Decoración y exposición de platos

1 Presentación de platos
1.1 Importancia del contenido del plato y su presentación
1.2 Actividades: presentación de platos

2 Acabado de distintas elaboraciones culinarias
2.1 Estimación de las cualidades organolépticas
2.2 Formas y colores en la decoración y presentación
2.3 El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
2.4 Actividades: acabado de distintas elaboraciones culinarias
2.5 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 3
2.6 Cuestionario: cuestionario módulo 5 COCINA CREATIVA O DE AUTOR

UF0070

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre la Cocina creativa o de autor en lo referente a los Productos culinarios. **1 Cocina moderna, de autor y de mercado**
1.1 La cocina moderna
1.2 Evolución y tendencias
1.3 La nouvelle cuisine o nueva cocina
1.4 La cocina creativa o de autor
1.5 Actividades: cocina moderna, de autor y de mercado

2 Experimentación y evolución de los resultados
2.1 Decoración y presentación de elaboraciones
2.2 Actividades: experimentación y evolución de los resultados
2.3 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 1 COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

© icaformación2024

UF0071

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre la Cocina española e internacional en lo renferente a los Productos culinarios.
1 La cocina española
1.1 Cocina española
1.2 La dieta mediterranea y sus características
1.3 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
1.4 Esquemas de realización
1.5 Realización y presentación
1.6 Realización de operaciones necesarias para su acabado
1.7 Las cocinas de las distintas autonomías
1.8 Restaurantes españoles más reconocidos
1.9 Actividades: la cocina española

2 Cocina del resto de europa
2.1 La cocina francesa, italiana, portuguesa y de otros países
2.2 Actividades: cocina del resto de europa

3 Otras cocinas del mundo
3.1 La gastronomía en iberoamérica
3.2 Características generalidades de la cocina del magreb
3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía
3.4 Actividades: otras cocinas del mundo
3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 2 DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

UF0072

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Conseguir la formación precisa sobre la Decoración y exposición de platos en lo referente a los Productos culinarios. **1 Presentación de platos**
1.1 Importancia del contenido del plato y su presentación
1.2 Actividades: presentación de platos

2 Acabado de distintas elaboraciones culinarias
2.1 Estimación de las cualidades organolépticas
2.2 Formas y colores en la decoración y presentación
2.3 El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
2.4 Actividades: acabado de distintas elaboraciones culinarias
2.5 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 3
2.6 Cuestionario: cuestionario módulo 5

© icaformación2024