INESEM

BUSINESS SCHOOL

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación)

duración total: 210 horas ***horas teleformación:*** 105 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El curso de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación) tiene como objetivo formar a profesionales, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Aprender las funciones de un pinche de cocina en instituciones sanitarias.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes alimentos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de alimentos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos).

para qué te prepara

El siguiente curso de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación) le prepara para formarse como pinche de cocina trabajando eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en establecimientos del subsector de restauración.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INESEM Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General | **Firma del alumno/a**

MARIA MORENO HIDALGO | **Sello** | NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias Vol. 1'

- Manual teórico 'Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias Vol. 2'

- Manual teórico 'Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo'

profesorado y servicio de tutorías

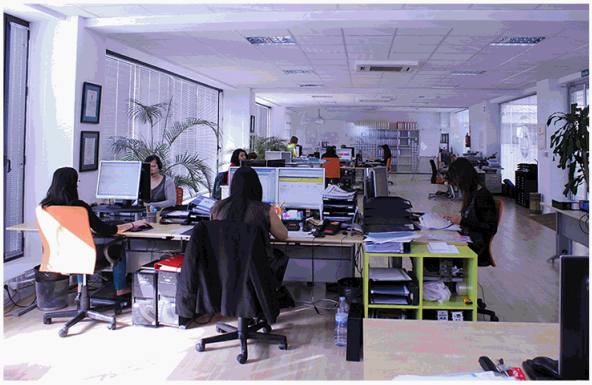
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1. PINCHE DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

1.Definición y modelos de organización.
2.Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
3.Especificidades en la restauración colectiva.
4.El personal y sus distintas categorías profesionales.
5.Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
6.Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

1.El departamento de economato y bodega.
2.El ciclo de compra.
3.Registros documentales de compras.
4.El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

1.Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2.Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3.Departamentos o unidades que intervienen.
4.Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5.Formalización del pedido de almacén y su traslado.
6.Recepción y verificación de la entrega.
7.Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8.Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

1.Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2.Registros documentales.
3.Gestión y control de inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES

1.Características de la maquinaria utilizada.
2.Batería de cocina.
3.Utillaje y herramientas.

MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1.Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración Utilización.
2.Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas,….
3.Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
4.El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
5.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS

1.Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo.

2.Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.

3.Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTAS Y ARROCES

1.Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.

2.Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.

3.Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. HUEVOS

1.Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Forma básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de yema.

2.Ovoproductos y su utilización.

3.Huevos de otras aves utilizados alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

1.Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.

2.Freír en aceite

3.Saltear en aceite y en mantequilla.

4.Hervir y cocer al vapor.

5.Brasear.

6.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS

1.Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)

2.Importancia del agua en la cocción de las legumbres.

3.Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.

4.Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ

1.Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.

2.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.

2.Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.

3.Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.

4.Platos elementales con huevos.

5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

2.Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1.Regeneración: Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3.Identificación de equipos asociados.

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

+ Información Gratis

5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6.El sistema cook-.chill y su fundamento.
7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1.Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración Utilización.
2.Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,)
3.Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
4.Algas marinas y su utilización.
5.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1.Principales técnicas de cocinado
2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 19. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
2.Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
3.Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 20. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1.Regeneración: Definición.
2.Clases de técnicas y procesos.
3.Identificación de equipos asociados.
4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6.El sistema cook-.chill y su fundamento.
7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

MÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 21. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
2.Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
3.Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux,
4.mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
5.Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
6.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
7.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 22. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 23. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Platos elementales más divulgados y su elaboración.
2.Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 24. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Regeneración: Definición.
2.Clases de técnicas y procesos.
3.Identificación de equipos asociados.
4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6.El sistema cook-.chill y su fundamento.
7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 25. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

1.Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
2.Montaje y presentación en fuente y en plato.
3.Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida.
4.El color del plato en función de su contenido.
5.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
6.Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,
7.Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

PARTE 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1.El manipulador en la cadena alimentaria
    1.- La cadena alimentaria
    2.- Definición de manipulador de alimentos
    3.- Obligaciones del manipulador de alimentos
2.Concepto de alimento
    1.- Características de los alimentos de calidad
    2.- Tipos de alimentos
3.Nociones del valor nutricional
    1.- Concepto de nutriente
    2.- La composición de los alimentos
    3.- Proceso de nutrición
4.Recomendaciones alimentarias
5.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3.Origen de la contaminación de los alimentos
4.Los microorganismos y su transmisión
    1.- Factores que contribuyen a la transmisión
    2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

+ Información Gratis

1.- Clasificación de las ETA
2.- Prevención de enfermedades transmisibles
3.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1.Los métodos de conservación de los alimentos
1.- Métodos de conservación físicos
2.- Métodos de conservación químicos
2.El envasado y la presentación de los alimentos
3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
1.- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
2.- Requisitos en la recepción y el transporte
3.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5.Higiene del manipulador
1.- Hábitos del manipulador
2.- Estado de salud del manipulador
6.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7.Limpieza, desinfección y control de plagas
1.- Limpieza y desinfección
2.- Control de plagas
3.- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1.Principios del control de alérgenos
2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
1.- Principales novedades
2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3.Nuevas normas
1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4.Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
1.- Alimentos de alto riesgo
2.Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
1.- Origen del sistema APPCC
2.- Razones para implantar un sistema APPCC
3.- Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
4.- Fases del sistema APPCC
3.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

+ Información Gratis