



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

***Cocina (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)***

**+ Información Gratis**

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

# Cocina (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

**duración total:** 810 horas

**horas teleformación:** 405 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para adquirir todos los conocimientos necesarios para llevar a cabo las prácticas anteriores.



## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

## *para qué te prepara*

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0408 Cocina, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

## *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 pequeños 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).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

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 'MF0711\_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'UF0063 Preelaboración y Conservación de Vegetales y Setas'
- Manual teórico 'MF0259\_2 Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Manual teórico 'UF0066 Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pas'
- Manual teórico 'UF0070 Cocina Creativa o de Autor'
- Manual teórico 'UF0064 Preelaboración y Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'UF0067 Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'UF0065 Preelaboración y Conservación de Carnes, Aves y Caza'
- Manual teórico 'UF0072 Decoración y Exposición de Platos'
- Manual teórico 'UF0071 Cocina Española e Internacional'
- Manual teórico 'UF0068 Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza'
- Manual teórico 'UF0069 Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales'



## 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 ineseem 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

# MÓDULO 1. MF0711\_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud
11. Personal manipulador

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos:
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Otras técnicas de prevención o protección.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía.
3. Ahorro y alternativas energéticas.
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
4. Medidas de prevención y protección
5. Situaciones de emergencia

# MÓDULO 2. MF0259\_2 OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

+ Información Gratis

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.**

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.**

1. Concepto.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Cocina central.
4. Cocina de ensamblaje.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.**

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

1. Grupos de alimentos.
  2. Diferencia entre alimentación y nutrición.
  3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
  4. Caracterización de los grupos de alimentos.
  5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.**

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. 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. Dedución 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 9. 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 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.**

- 1.Definición y clases de costes.
- 2.Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- 3.Control de consumos. Aplicación de métodos.
- 4.Componentes de precio.
- 5.Métodos de fijación de precios.

## **MÓDULO 3. MF0260\_2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF0063 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.**

- 1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2.Ubicación y distribución.
- 3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 4.Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.**

- 1.Principales materias primas vegetales.
- 2.Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
- 3.Hortalizas de invernadero y babys.
- 4.Brotes y germinados.
- 5.La “cuarta gama”.
- 6.Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
- 7.Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.**

- 1.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.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.**

- 1.Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
- 2.Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
- 3.Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
- 4.Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- 5.Preelaboración de setas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.**

- 1.Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
- 2.La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- 3.Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- 4.Conservación al vacío.
- 5.Encurtidos.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF0064 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN**

## **DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local.
2. Instalaciones frigoríficas y otras.
3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
4. Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS.**

1. Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
2. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
3. La acuicultura y sus principales productos.
4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
5. Especies más apreciadas.
6. Distintos cortes en función de su cocinado.
7. Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
8. Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
9. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
10. Las algas y su utilización.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

1. 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.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
2. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración.
3. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras y de otras formas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

## **UNIDAD FORMATIVA 3. UF0065 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

- 1.Ubicación
- 2.Instalaciones
- 3.Instalaciones frigoríficas
- 4.Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS**

- 1.Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.
- 2.Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
- 3.Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.
- 4.Características.
- 5.Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
- 6.Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
- 7.Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
- 8.Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
- 9.Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.
- 10.Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.
- 11.Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
- 12.Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
- 13.Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

- 1.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.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

- 1.Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- 2.Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
- 3.Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
- 4.Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
- 5.Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
- 6.Limpieza manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

- 1.Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
- 2.La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- 3.Otros tipos de conservación:
- 4.La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

## **MÓDULO 4. MF0261\_2 TÉCNICAS CULINARIAS**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF0066 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.**

- 1.Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función c su cocinado.
- 2.Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.**

- 1.Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
- 2.Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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. Ovoproductos y su utilización.
- 2.Huevos de otras aves utilizados alimentación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. 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 8. 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 9. 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 cor 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 10. 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 11. 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.

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.

#### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF0067 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

1. Características de la maquinaria utilizada.

2. Batería de cocina.

3. Utillaje y herramientas.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 (coullís, 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 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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.

### **UNIDAD FORMATIVA 3. UF0068 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas).
- 4.Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.
- 5.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
- 6.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 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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. El color del plato en función de su contenido.
- 4.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
- 5.Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.
- 6.Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

### **UNIDAD FORMATIVA 4. UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE RESPOTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA.**

- 1.Características de la maquinaria utilizada.

- 2.Batería, distintos moldes y sus características.
- 3.Utillaje y herramientas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.**

- 1.Harina: distintas clases y usos.
- 2.Mantequilla y otras grasas.
- 3.Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
- 4.Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
- 5.Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).
- 6.Almendras y otros frutos secos.
- 7.Huevos y ovoproductos.
- 8.Gelatinas, especias,...
- 9.Distintas clases de "mix".
- 10.Productos de decoración.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA.**

- 1.Materias primas empleadas en repostería.
- 2.Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
- 3.Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
- 4.Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES.**

- 1.Asar al horno.
- 2.Freír en aceite.
- 3.Saltear en aceite y en mantequilla.
- 4.Hervir y cocer al vapor.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES.**

- 1.Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.
- 2.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA.**

- 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.Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES.**

- 1.Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
- 2.Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios.
- 3.Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
- 4.Importancia de la vajilla.

### **MÓDULO 5. MF0262\_2 PRODUCTOS CULINARIOS**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF0070 COCINA CREATIVA DE AUTOR**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO.**

- 1.Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
- 2.Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
- 3.Evolución de los movimientos gastronómicos.
- 4.Pioneros franceses y españoles.
- 5.La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes.

- 6.Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- 7.De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual.
- 8.Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- 9.Cocina de fusión.
- 10.Cocina Creativa o de Autor:
- 11.Platos españoles más representativos.
- 12.Su repercusión en la industria hostelera.
- 13.El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- 14.Influencia de otras cocinas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.**

- 1.Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- 2.Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- 3.Análisis, control y valoración de resultados.
- 4.Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- 5.Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

#### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF0071 COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA.**

- 1.Características generales y evolución histórica.
- 2.Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
- 3.La Dieta mediterránea.
- 4.Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo.
- 5.Platos más representativos de la gastronomía española.
- 6.Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- 7.La dieta mediterránea y sus características.
- 8.Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
- 9.Restaurantes españoles más reconocidos.
- 10.Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA.**

- 1.La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
- 2.La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
- 3.Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO.**

- 1.La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
- 2.Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
- 3.Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.

#### **UNIDAD FORMATIVA 3. UF0072 DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS.**

- 1.Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- 2.El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
- 3.Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- 4.Otros adornos y complementos.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS.**

- 1.Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
- 2.Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

- 3.El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
- 4.Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.