INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

+ Información Gratis

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

MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

duración total: 110 horas ***horas teleformación:*** 55 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y el turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el Tratamiento de Géneros Culinarios.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativa MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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).

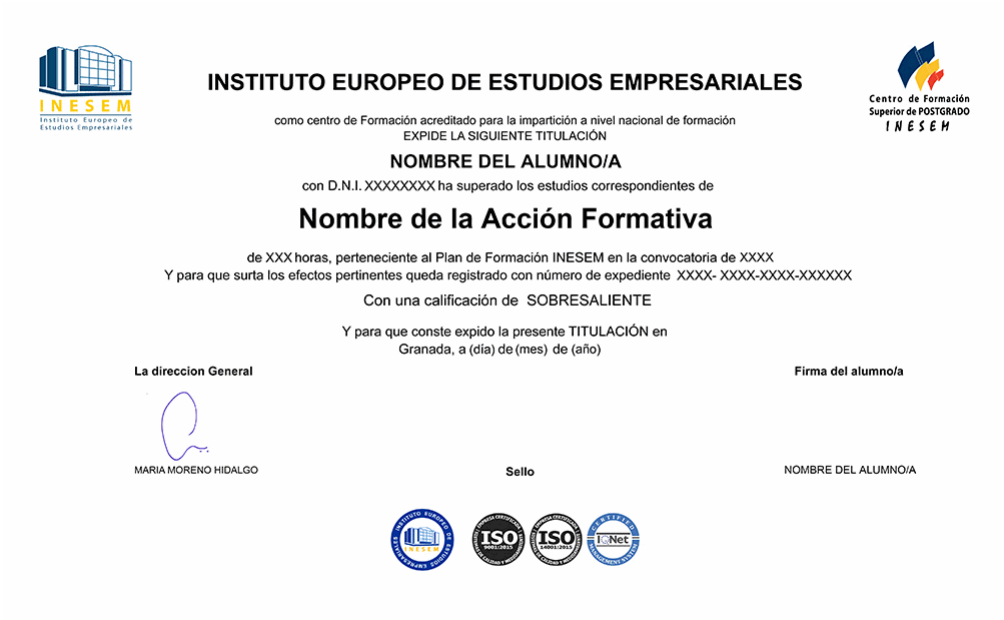
salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento 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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

Sello

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 'UF1357 Regeneración Óptima de los Alimentos'

- Manual teórico 'UF1355 Supervisión de las Operaciones Preliminares o Técnicas de Manipulación'

- Manual teórico 'UF1356 Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Com

profesorado y servicio de tutorías

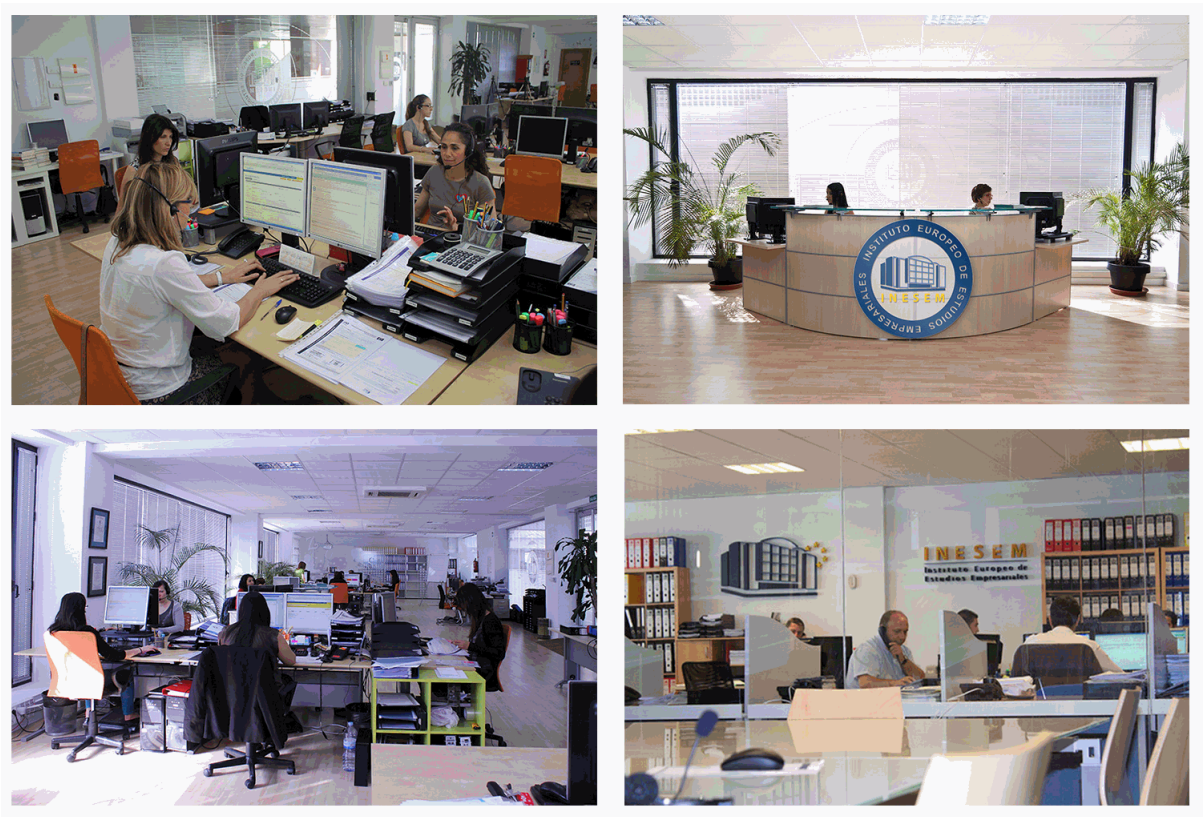
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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

MÓDULO 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO.

1.Estocaje.
2.Recepción de mercancías y control de calidad:
1.- Albaranes y pedidos.
2.- Identificación de las materias primas.
3.Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
1.- Camaras frigorificas de verduras.
2.- Camara y timbres de pescados.
3.- Camaras y timbres de productos carnicos.
4.- Camara de productos lacteos.
5.- Congeladores.
6.- Almacenes de productos no perecederos o economato.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS.

1.Tipos de corte, caracteristicas y aplicaciones:
1.- Verduras:
2.. Cincelar.
3.. Brunoise.
4.. Juliana.
5.. Mirepoix.
6.. Paisana.
7.. Cuartier.
8.. Mencey.
9.. Mondar.
10.. Pelar.
11.. Vivo.
12.. Tornear.
1.- Pescados:
13.. Filetear.
14.. Desbarbar.
15.. Despellejar.
16.. Desescamar.
17.. Vaciar.
18.. Supremas.
19.. Rodajas.
20.. Medallones.
1.- Mariscos:
21.. Pelar.
22.. Capar.
23.. Abrir.
24.. Cortar.
1.- Carnes:
25.. Deshuesado.
26.. Limpieza.
27.. Bridado.

+ Información Gratis

28.. Troceado.
29.. Trinchado.
30.. Mechado.
31.. Racionamiento.
32.Riesgos en la ejecución.
33.Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS.

1.Gran maquinaria.
2.Pequeña maquinaria.
3.Utiles asociados:
4.-Menaje:
5.. Tablas de corte.
6.. Ollas.
7.. Recipientes gastronorm.
8.. Chinos y escurridores.
9.. Cazos, aranas y espumaderas.
1.- Herramientas de corte:
10.. Peladores.
11.. Mandolinas.
12.. Cuchillos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS.

1.Formas de aprovechamiento:
1.- Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
2.. Espinas para fumet o caldos.
3.. Huesos para jugos o fondos.
4.. Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
5.Presentaciones de alimentos aprovechados:
1.- Complemento o guarnición de un plato.
2.- Tapas.
3.- Aperitivos.
4.- Buffet.
5.- Base de otras preparaciones complejas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA.

1.Equipos:
1.- Hornos.
2.- Salamandras.
3.- Cocinas.
4.- Batidores.
5.- Otros.
2.Instalaciones:
1.- Local.
2.- Cámaras.
3.- Almacenes.
3.Herramientas:
1.- Cuchillos.
2.- Petit menage.
4.Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
5.Medidas de seguridad en la limpieza.
6.Sistemas de limpieza para cada máquina.

UNIDAD FORMATIVA 2. REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

+ Información Gratis

1.Definición.
2.Clases de procesos, técnicas y métodos.
3.Equipos asociados:
1.- Hornos mixtos.
2.- Armarios o carros de regeneracion.
3.- Microondas.
4.- Cocedores a vapor.
4.Técnicas y métodos adecuados.
5.Operaciones de regeneración.
6.Fases en la regeneración de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1.Procedimientos de control para correcta manipulacion en crudo de toda clase generos culinarios:
1.- Aplicaciones.
2.- Tipos.
2.Procedimientos de control para comprobar la correcta conservacion, envasado o presentacion comercial de toda clase de alimentos:
1.- Aplicaciones.
2.- Tipos.
3.Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneracion de toda clase de alimentos:
1.- Aplicaciones.
2.- Tipos.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

1.Definición
2.Operaciones y fases necesarias
3.Sistemas:
1.- Frescos.
2.- Refrigerados.
3.- Pasteurizados.
4.- Al vacío.
5.- Congelados.
6.- Desecados.
7.- Liofilizados.
8.- Marinados.
9.- Ahumados.
10.- Salazones.
11.- Escabeches.
4.Equipos asociados:
1.- Hornos.
2.- Roner.
3.- Cámaras.
4.- Ahumadoras.
5.- Congeladores.
6.- Envasadoras.
7.- Liofilizadoras.
8.- Abatidores de temperatura.
9.- Desecadoras.
5.Limpieza de equipos de conservación:
1.- Envasadores.
2.- Abatidores de temperatura.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS

1.Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2.Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3.Ejecución de controles de calidad:
    1.- Las buenas prácticas de manufactura.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO

1.Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2.Recepción y control de mercancías.
3.Acondicionamiento previo al almacenaje.
4.Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
5.Normas higiénico-sanitaria.
6.Limpieza de instalaciones:
    1.- Local.
    2.- Cámaras.
    3.- Timbres.
    4.- Almacenes.
    5.- Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.