

## EXPEDIENTE F160603AA, ACCIÓN FORMATIVA 134

### HOTR0110 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

#### MF1059\_3 - ELABORACIÓN CULINARIA 230 horas

Del 17 de septiembre al 22 de noviembre, de lunes a viernes de 9:00 a 14:00

#### MF1059\_3 - ELABORACIÓN CULINARIA

Duración: 230 horas

##### UNIDAD FORMATIVA1

Denominación: DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE.

Código: UF1358

Duración: 60 horas

##### Contenidos:

#### 1. Elaboraciones culinarias

- Atendiendo a la composición y producción:
  - Pasta. ● Carnes. ● Pescados. ● Verduras. ● Lácteos.
- Guarniciones:
  - Definición. ● Tipología y elaboración.
- Definición, clasificación y aplicaciones:
  - Abrillantar. ● Acanalar. ● Adobar. ● Asar. ● Blanquear. ● Brasear. ● Bridar. ● Cincelar. ● Clarificar. ● Cocer. ● Confitar. ● Desecar. ● Deshuesar. ● Dorar. ● Empanar. ● Emulsionar. ● Estofar. ● Flambear. ● Freír. ● Glasear. ● Ligar. ● Marcar. ● Macerar. ● Mechar. ● Pelar. ● Picar. ● Pochar. ● Trabajar entre otros.
- Procesos de ejecución de dichas técnicas.
- Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamientos y efectos en las materias primas.

#### 3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

- Hervido.– Asado.– Salteado.– Fritura. – Vacío.– Plancha.– Braseado.– Estofado.– Pochado.– Confitado.

#### 4. Propuestas culinarias según establecimientos

- Tipos Servicio.
- Aéreas o departamentos en la restauración.
- Formulas de restauración.
- Establecimiento y categoría.

#### 5. Aprovechamiento interno de géneros y productos culinarios

- Departamentos o unidades que intervienen.
- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:
  - Inventarios en una cocina.
  - Escandallos de las materias primas.
  - Fichas técnicas.
  - Sistema para el aprovisionamiento.
- La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
  - Estudio de los puntos críticos.
- El releves:
  - Definición.
- Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:
  - Naturaleza del producto:

– Refrigerados.– No refrigerados.– Congelados.

- Destino:
  - Tipo de servicio.– Normas higiénico-sanitaria.

## **UNIDAD FORMATIVA 2**

**Denominación:** CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS.

**Código:** UF1359

**Duración:** 90 horas

### **Contenidos:**

#### **1. Elaboraciones culinarias básicas**

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Los sistemas de cocción como preelaboración:
  - A fuego vivo.
  - Por intercambio.
- Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
  - Fondos:
    - Fondos blancos.– Fondos oscuros.– Gelatinas.– Glases o extractos.
  - Salsas:
    - Salsas blancas o cremas.– Salsas oscuras.– Salsas básicas y derivadas.
  - Mantequillas compuestas.
  - Farsas o rellenos.
  - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

#### **2. Selección de maquinaria en la producción**

- Conocimiento, formas y uso:
  - Máquinas de frío.● Cámaras.● Timbes.● Abatidores.● Heladoras.● Congeladores.
- Maquinas de calor:
  - Freidoras.● Planchas y parrillas.● Hornos.● Cocinas. ● Baños marías.● Basculantes.● Marmitas.

#### **3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio**

- Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
- Medidas correctivas.
- Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
- Riesgos en la ejecución, control de resultados.
- Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
  - Ensaladas:– Simples. – Compuestas.● Sopas, cremas:– Frías.– Calientes.● Potajes.● Huevo.● Arroz y cereales.● Pasta. ● Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.● Salsas:– Básicas.– Derivadas.● Platos carne:– Rojas o de mamíferos.– Aves.– Despojos.– Caza mayor y menor.● Platos de pescado:– Azules.– Blancos. – Moluscos, mariscos y crustáceos.

#### **4. Guarniciones culinarias y decorativas**

- Definición y tipología:
  - Vegetales.● De origen animal.● Pre elaboradas. ● De nueva creación.
- Elaboraciones complementarias tales como:
  - Aceites.● Reducciones.● Crujientes.

#### **5. Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio**

- Buffet.– Restaurante.– Comercialización.

#### **6. Limpieza de instalaciones y equipos**

- Conocimiento de los equipos.
- Conocimiento de las Instalaciones.
- Conocimientos de las herramientas.
- Realización de la desinfección en el área de trabajo:
  - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
  - Sistemas de limpieza para cada máquina.
  - Utilización de productos adecuados.

### **UNIDAD FORMATIVA 3**

**Denominación:** SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

**Código:** UF1360

**Duración:** 80 horas

#### **Contenidos:**

##### **1. Supervisión de los procesos de elaboración**

- Fases de las elaboraciones culinarias:
  - Pedidos de mercancía.● Recepción.● Almacenamiento según producto.● Operaciones preliminares.● Terminación.● Presentación.
- Procedimientos de supervisión:
  - La Compra.● La recepción y control de la mercancía.

##### **2. Organización del trabajo del personal**

- Realizar cuadros de trabajo:
  - Fichas de recetas.
  - Cuadros de eventos.
  - Tiempos de realización.
  - Fases del proceso.
- Control de costes.
- Medidas correctivas en la elaboración.

##### **3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias**

- Definiciones.
- Tipología según finalidad.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
  - Cocina tradicional.
  - Cocina moderna o creativa.
  - Buffets.
  - Tapas y pinchos.
  - Cocina internacional.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.
- Diseño de bocetos.
- Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

##### **4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias**

- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
  - La técnica del color en gastronomía.
  - Contraste y armonía.
  - Sabor, color y sensaciones.
  - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
    - Técnicas.
  - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
    - Aerógrafos.– Espray alimentarios.– Biberones. – Cortapastas.– Saca bolas.– Acanaladores.
    - Rizador.– Sacapuntas verduras.– Mandolina entre otros.

##### **5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar**

- Conocimiento de Temperaturas:
  - Refrigeración y congelación.
- Control de las temperaturas de cocción.
- El enfriamiento adecuado:
  - El abatidor