



Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones culinarias básicas

1.1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

1.2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.

1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración:

1.3.1. A fuego vivo.

1.3.2. Por intercambio.

1.4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:

1.4.1. Fondos:

1.4.1.1. Fondos blancos.



1.4.1.2. Fondos oscuros.

1.4.1.3. Gelatinas.

1.4.1.4. Glases o extractos.

1.4.2. Salsas:

1.4.2.1. Salsas blancas o cremas.

1.4.2.2. Salsas oscuras.

1.4.2.3. Salsas básicas y derivadas.

1.4.3. Mantequillas compuestas.

1.4.4. Farsas o rellenos.

1.4.5. Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Selección de maquinaria en la producción

2.1. Conocimiento, formas y uso:

2.1.1. Máquinas de frío.

2.1.2. Cámaras.

2.1.3. Timbres.

2.1.4. Abatidores.

2.1.5. Heladoras.

2.1.6. Congeladores.

2.2. Maquinas de calor:



2.2.1. Freidoras.

2.2.2. Planchas y parrillas.

2.2.3. Hornos.

2.2.4. Cocinas.

2.2.5. Baños marías.

2.2.6. Basculantes.

2.2.7. Marmitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

3.1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.

3.2. Medidas correctivas.

3.3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.

3.4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.

3.5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:

3.5.1. Ensaladas:

3.5.1.1. Simples.

3.5.1.2. Compuestas.

3.5.2. Sopas, cremas:

3.5.2.1. Frías.

3.5.2.2. Calientes.



3.5.3. Potajes.

3.5.4. Huevo.

3.5.5. Arroz y cereales.

3.5.6. Pasta.

3.5.7. Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.

3.5.8. Salsas:

3.5.8.1. Básicas.

3.5.8.2. Derivadas.

3.5.9. Platos carne:

3.5.9.1. Rojas o de mamíferos.

3.5.9.2. Aves.

3.5.9.3. Despojos.

3.5.9.4. Caza mayor y menor.

3.5.10. Platos de pescado:

3.5.10.1.

Azules. 3.5.10.2.

Blancos. 3.5.10.3.

Moluscos, mariscos y crustáceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Guarniciones culinarias y decorativas



4.1. Definición y tipología:

4.1.1. Vegetales.

4.1.2. De origen animal.

4.1.3. Pre elaboradas.

4.1.4. De nueva creación.

4.2. Elaboraciones complementarias tales como:

4.2.1. Aceites.

4.2.2. Reducciones.

4.2.3. Crujientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio

5.1. Buffet.

5.2. Restaurante.

5.3. Comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Limpieza de instalaciones y equipos

6.1. Conocimiento de los equipos.

6.2. Conocimiento de las Instalaciones.

6.3. Conocimientos de las herramientas.

6.4. Realización de la desinfección en el área de trabajo:



6.4.1. Medidas de seguridad a la hora de limpiar.

6.4.2. Sistemas de limpieza para cada máquina.

6.4.3. Utilización de productos adecuados.