Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Código: 25820

Unidad Formativa:
UF0066 - Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Módulo: MF0261_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 70h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36205-VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

- Adquirir conocimientos para poder trabajar elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. - Conocer los procesos básicos de ejecución de platos, las guarniciones, salsas y complementos, distinguiendo las variedades de estos productos que el mercado ofrece y aplicando las técnicas de cocinado idóneas.
- Reconocer la maquinaria, utensilios y herramientas necesarias y adecuadas a cada materia prima y el tipo de preparación a elaborar.

Contenidos

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
Características de la maquinaria utilizada.
Batería de cocina.
Utillaje y herramientas.

Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas.
Factores a tener en cuenta en su elaboración.
Utilización.
Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas?).
Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

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

Pastas y arroces
Definición de pasta.
Distintas clasificaciones.
Formatos más comunes.
Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
Arroz: definición.
Clasificación en función del tamaño del grano.
Categorías comerciales.
Tipo de arroz y su preparación adecuada.

Huevos
Definición.

Composición.
Clasificación.
Distintas formas para saber si está más o menos fresco.
Utilización. Formas básicas de preparación.
Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos.
Utilización de la clara y de la yema.
Ovoproductos y su utilización.
Huevos de otras aves utilizados en alimentación.

Técnicas de cocinado de hortalizas
Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
Freír en aceite.
Saltear en aceite y en mantequilla.
Hervir y cocer al vapor.
Brasear.
Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

Técnicas de cocinados de legumbres secas
Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.).
Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

Técnicas de cocinados de pasta y arroz
Cocción de pasta.
Punto de cocción.
Duración en función del tipo de pasta y formato.
Cocción de arroz.
Distintos procedimientos.
Punto de cocción.
Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas.
Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas.
Salsas más indicadas para su acompañamiento.
Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados.
Adecuación de pastas y salsas.
Platos elementales con huevos.
Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
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.

Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
Regeneración: definición.
Clases de técnicas y procesos.
Identificación de equipos asociados.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
El sistema cook & chill y su fundamento.
Platos preparados: definición.
Distintas clases.
Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.