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

Código: 27030

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 a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar las tareas propias de la elaboración básica en cocina, con especial atención al manejo de la maquinaria, la batería, el utillaje y las herramientas del oficio. A lo largo del recorrido formativo se aprende a preparar fondos, bases y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones, así como a reconocer, seleccionar y conservar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos, valorando su estado mediante el análisis organoléptico y aplicando los cortes y tratamientos previos que cada producto requiere. El alumnado domina las distintas técnicas de cocinado, como el asado, la fritura, el salteado, la cocción, el braseado y la cocción a presión, y las aplica a cada variedad para elaborar platos y guarniciones frías y calientes, potajes, cremas, sopas, recetas de pasta, arroces y preparaciones con huevo, cuidando la presentación y la decoración del resultado. Se presta igualmente atención a la regeneración de platos preparados, a los equipos y procesos asociados y al sistema cook-chill, con control de los riesgos y de los resultados. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar y ejecutar con autonomía las elaboraciones básicas y los platos elementales de estos productos, desde la preparación hasta el emplatado, aplicando criterios de calidad, higiene y aprovechamiento.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, batería, utillaje y herramientas en las elaboraciones básicas
1.1 - La maquinaria de cocina: funciones y criterios de selección
1.2 - Mantenimiento, limpieza y uso seguro de la maquinaria
1.3 - La batería de cocina: materiales, formatos y aplicaciones
1.4 - Utillaje y herramientas de corte, preparación y servicio
1.5 - Conservación, higiene y orden del equipamiento
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones
2.1 - Los fondos elaborados con hortalizas: composición y proceso de elaboración
2.2 - Factores que condicionan la calidad de los fondos y su aprovechamiento
2.3 - Otras preparaciones básicas con hortalizas: coulís, purés, cremas, veloutés y farsas
2.4 - Fondos y bases industriales de origen vegetal
2.5 - El sofrito y sus variantes según el uso posterior
2.6 - Técnicas de ejecución y control en fondos, salsas y mantequillas compuestas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Hortalizas y legumbres secas
3.1 - Las hortalizas: definición y clasificaciones
3.2 - Hortalizas de mayor consumo: identificación y temporada
3.3 - Análisis organoléptico y valoración del estado de conservación
3.4 - Cortes y preparaciones previas en función del cocinado
3.5 - Las legumbres secas: principales variedades y categorías comerciales
3.6 - Garbanzos, judías y lentejas: clases y otras leguminosas frescas y secas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Pastas y arroces
4.1 - La pasta: definición y clasificaciones
4.2 - Formatos más comunes y su uso en cocina
4.3 - Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
4.4 - El arroz: definición y clasificación según el tamaño del grano
4.5 - Categorías comerciales del arroz
4.6 - Tipo de arroz y preparación adecuada en función del plato
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Huevos
5.1 - El huevo: definición, composición y clasificación
5.2 - Indicadores de frescura y control de calidad
5.3 - Utilización del huevo y formas básicas de preparación
5.4 - Salsas y guarniciones para platos de huevo
5.5 - Aprovechamiento de la clara y de la yema
5.6 - Ovoproductos y huevos de otras aves en la alimentación
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Técnicas de cocinado de hortalizas
6.1 - Asado al horno, a la parrilla y a la plancha
6.2 - Fritura en aceite
6.3 - Salteado en aceite y en mantequilla

6.4 - Cocción en agua y al vapor
6.5 - El braseado de hortalizas
6.6 - Aplicación de las técnicas a cada variedad de hortaliza
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Técnicas de cocinado de legumbres secas
7.1 - Operaciones previas: limpieza, selección del grano y remojo
7.2 - El agua en la cocción de las legumbres
7.3 - Factores que influyen según la variedad de legumbre
7.4 - La olla a presión: ventajas e inconvenientes
7.5 - Control del punto de cocción y conservación del resultado
7.6 - Corrección de texturas y sabores en la cocción de legumbres
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Técnicas de cocinado de pasta y arroz
8.1 - Cocción de la pasta: fundamentos y procedimientos
8.2 - Punto de cocción y duración según el tipo y el formato
8.3 - Escurrido, enfriado y conservación de la pasta
8.4 - Cocción del arroz: distintos procedimientos
8.5 - Punto de cocción y control de la textura del arroz
8.6 - Idoneidad del tipo de arroz y del método de cocción
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
9.1 - Platos y guarniciones frías y calientes con hortalizas
9.2 - Preparaciones y platos fríos de hortalizas y salsas de acompañamiento
9.3 - Platos elementales de legumbres secas: potajes, cremas y sopas
9.4 - Platos elementales de pasta y arroz más divulgados
9.5 - Adecuación de pastas y salsas
9.6 - Platos elementales con huevos
9.7 - Preparaciones frías y ensaladas elementales con hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Presentación y decoración de platos
10.1 - Factores que intervienen en la presentación de los platos
10.2 - Montaje en fuente, en plato y en otros recipientes
10.3 - Adornos y acompañamientos representativos
10.4 - Armonía visual, color y volumen en la decoración
10.5 - Criterios de limpieza y pulcritud en el emplatado
Resumen del módulo 10
Módulo 11: Regeneración de platos preparados
11.1 - La regeneración: definición y finalidad
11.2 - Clases de técnicas y procesos de regeneración
11.3 - Equipos asociados a la regeneración
11.4 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
11.5 - Operaciones necesarias para la regeneración
11.6 - El sistema cook-chill y su fundamento
11.7 - Platos preparados: definición, clases y preparados con hortalizas, otros vegetales y setas
Resumen del módulo 11