

HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA



Área: Certificados de profesionalidad

Modalidad: Teleformación

Duración: 270 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

MF0255_1 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios - UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - 1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario - 1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad - 2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 Concepto de alimento - 2.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos - 2.3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 2.5 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 Alteración y contaminación de los alimentos - 2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 Salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones - 2.11 Manejo de residuos y desperdicios - 2.12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 La limpieza y desinfección - 2.14 Control de plagas - finalidad de la desinfección y desratización - 2.15 Materiales en contacto con los alimentos - 2.16 Etiquetado de los alimentos - lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria - 2.17 Calidad higiénico-sanitaria - 2.18 Autocontrol - sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC - 2.19 Guías de prácticas correctas de higiene GPCH - 2.20 Cuestionario: Cuestionario - 3 La limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 3.1 Productos de limpieza de uso común - 3.2 Características principales de uso - 3.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 Interpretación de las especificaciones - 3.5 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos - 3.6 Procedimientos habituales - 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 4.1 Uniformes de cocina - 4.2 Prendas de protección - tipos, adecuación y normativa - 4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 Cuestionario: Cuestionario - 4.5 Cuestionario: Cuestionario final - UF0054 Aprovisionamiento de materias primas en cocina - 1 El departamento de cocina - 1.1 Definición y organización característica - 1.2 Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria - 1.3 Especificidades en la restauración colectiva - 1.4 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento - 2 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina - 2.1 Solicitud y recepción de generos culinarios - 2.2 Almacenamiento - métodos sencillos y aplicaciones - 2.3 Controles de almacén - 2.4 Cuestionario: Cuestionario - 3 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina - 3.1 Clasificación gastronómica - 3.2 Hortalizas, verduras y tubérculos - 3.3 Legumbres, arroz y pastas - 3.4 Huevos, lacteos y quesos - 3.5 Carnes de diferentes clases - 3.6 Embutidos - 3.7 Aves - 3.8 Pescados y mariscos - 3.9 Otros - 3.10 Clasificación comercial - 4 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina - 4.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas - 4.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos - 4.3 Cuestionario: Cuestionario - 4.4 Cuestionario: Cuestionario final - UF0055 Preelaboración y conservación culinarias - 1 Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina - 1.1 Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones - 1.2 Especificidades en la restauración colectiva - 1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento - 2 Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina - 2.1 Definición - 2.2 Identificación de los principales equipos asociados - 2.3 Clases de técnicas y procesos simples - 2.4 Aplicaciones sencillas - 2.5 Cuestionario: Cuestionario - 3 Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina - 3.1 Términos culinarios relacionados con la preelaboración - 3.2 Tratamientos característicos de las materias primas - 3.3 Cortes y piezas más usuales - clasificación, caracterización y aplicaciones - 3.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución - 3.5 Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias - 3.6

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

Cuestionario: Cuestionario - 4 Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales - 4.1 Identificación y clases - 4.2 Identificación de equipos asociados - 4.3 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución - 4.4 Ejecución de operaciones poco complejas - 5 Participación en la mejora de la calidad - 5.1 Aseguramiento de la calidad - 5.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos - 5.3 Cuestionario: Cuestionario - 5.4 Cuestionario: Cuestionario final - MF0256_1 Elaboración culinaria básica - UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - 1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario - 1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad - 2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 Concepto de alimento - 2.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos - 2.3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 2.5 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 Alteración y contaminación de los alimentos - 2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 Salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones - 2.11 Manejo de residuos y desperdicios - 2.12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 La limpieza y desinfección - 2.14 Control de plagas - finalidad de la desinfección y desratización - 2.15 Materiales en contacto con los alimentos - 2.16 Etiquetado de los alimentos - lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria - 2.17 Calidad higiénico-sanitaria - 2.18 Autocontrol - sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC - 2.19 Guías de prácticas correctas de higiene GPCH - 2.20 Cuestionario: Cuestionario - 3 La limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 3.1 Productos de limpieza de uso común - 3.2 Características principales de uso - 3.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 Interpretación de las especificaciones - 3.5 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos - 3.6 Procedimientos habituales - 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 4.1 Uniformes de cocina - 4.2 Prendas de protección - tipos, adecuación y normativa - 4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 Cuestionario: Cuestionario - 4.5 Cuestionario: Cuestionario final - UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria - 1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones - 1.1 Clasificación, definición y aplicaciones - 1.2 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución - 1.3 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de - 1.4 Cuestionario: Cuestionario - 2 Realización de elaboraciones elementales de cocina - 2.1 Definición, clasificación y tipos - 2.2 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos - 2.3 Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución - 2.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación - 2.5 Cuestionario: Cuestionario - 3 Participación en la mejora de la calidad - 3.1 Aseguramiento de la calidad - 3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos - 3.3 Cuestionario: Cuestionario - 3.4 Cuestionario: Cuestionario final - UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos - 1 Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos - 1.1 Definición y clasificación - 1.2 Tipos y técnicas básicas - 1.3 Decoraciones básicas - 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación - 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación - 2 Participación en la mejora de la calidad - 2.1 Aseguramiento de la calidad - 2.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para evitar resultados defectuosos - 2.3 Cuestionario: Cuestionario - 2.4 Cuestionario: Cuestionario final -

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>