

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina**

**Horas: 90**

### **Objetivos:**

Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

### **Dirigido a:**

Auxiliar de cocina

Ayudante de cocina

Encargado de economato y bodega (hostelería)

Empleado de pequeño establecimiento de restauración

### **Capacita para:**

Para desarrollar un adecuado aprendizaje sobre la realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina. Conocer los métodos de cocinado específico en pescados, marisco, huevos y carnes mejorando la calidad y eficacia de los productos adquiridos, así como saber conservar y manipular las materias primas. Desarrollar conocimientos sobre regeneración y conservación y técnicas de almacenamiento. Del mismo modo te capacita en la realización de operaciones de almacenamiento de productos peligrosos, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante.

### **Otros datos:**

Los alumnos, sin conocimientos previos, podrán adquirir una buena base en conocimientos sobre realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre guarniciones y técnicas más comunes en materias primas básicas.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas técnicas sencillas y elementales para asistir en la elaboración culinaria, tanto para profesionales como para trabajadores no cualificados.

## FICHA TÉCNICA

A lo largo del manual encontrará la definición de términos culinarios relacionados con la conservación y regeneración de las necesidades básicas.

Para una mejor comprensión de abreviaturas, éstas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que encontrará durante todo el manual.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

##### **2. Clasificación, definición y aplicaciones**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición
- 2.3. Terminología
- 2.4. Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones
- 2.5. Resumen

##### **3. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 3.3. Resumen

#### **4. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirepoix y guarniciones sencillas**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Los fondos de cocina, caldos y caldos cortos
- 4.3. Mirepoix
- 4.4. Guarniciones
- 4.5. Resumen

##### **5. Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Definición
- 5.3. Identificación de los principales equipos asociados
- 5.4. Clases de técnicas y procesos simples
- 5.5. Aplicaciones sencillas
- 5.6. Resumen

#### **REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA**

## FICHA TÉCNICA

### **Definición, clasificación y tipos**

**Introducción**

**Elaboraciones elementales de cocina (tipos)**

**Método de cocinado específico en: pescado, mariscos, huevos y carnes**

**Cocina al vacío**

**Resumen**

### **Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos**

**Introducción**

**Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación**

**Características principales del uso de detergentes y desinfectantes**

**Medidas de seguridad y normas de almacenaje**

**Interpretación de las especificaciones**

**Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos**

**Procedimientos habituales: tipos y ejecución**

**Resumen**

### **Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución**

**Introducción**

**Riesgos en la ejecución**

**Fases de elaboración**

**Resumen**

### **Aplicaciones de técnicas de regeneración y de conservación**

**Introducción**

**Identificación y clases**

**Identificación de equipos relacionados**

**Fases de los procesos, riesgos en la ejecución**

**Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados**

**Resumen**

## **PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**

### **Aseguramiento de la calidad**

**Introducción**

**Definición de calidad**

**Sistemas de aseguramiento de la calidad**

**Criterios de calidad**

**Control de calidad**

**Resumen**

## FICHA TÉCNICA

**Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos**

**Introducción**

**Estudio de la viabilidad del sistema**

**Análisis y diseño del sistema de calidad**

**Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad**

**Resumen**