

PROGRAMA DE CONTENIDOS

PINCHE DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS - MODALIDAD ONLINE

Duración 250 Horas

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

Definición y modelos de organización.
Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
Especificidades en la restauración colectiva.
El personal y sus distintas categorías profesionales.
Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

El departamento de economato y bodega.
El ciclo de compra.
Registros documentales de compras.
El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
Departamentos o unidades que intervienen.
Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
Formalización del pedido de almacén y su traslado.
Recepción y verificación de la entrega.
Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
Registros documentales.
Gestión y control de inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES

Características de la maquinaria utilizada.
Batería de cocina.
Utillaje y herramientas.

MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 (couflís, 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTAS Y ARROCES

Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.

Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.

Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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 alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. 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 legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. 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.

MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)

Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.

Algas marinas y su utilización.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Principales técnicas de cocinado

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 19. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 20. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

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 pescados, crustáceos y moluscos

MÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 21. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.

Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux,

mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)

Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza

Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 22. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 23. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Platos elementales más divulgados y su elaboración.

Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 24. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

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 carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 25. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.

Montaje y presentación en fuente y en plato.

Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida.

El color del plato en función de su contenido.

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.

Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,

Metodología:

La formación es totalmente ONLINE te facilitamos algunas claves de acceso, y podrás acceder las 24 horas a la plataforma **Asociacion.aulaempleate.es** En ella están colgados los temas y los exámenes. Tú eres quien lleva el ritmo de aprendizaje. Dispones de tutor para cualquier duda. Puedes ver las calificaciones de tus exámenes en cualquier momento en tu área personal en el apartado de calificaciones. En cuanto a las prácticas: El alumno elige donde quiere hacer prácticas y nosotros contactamos con el centro o empresa para formalizar convenio

Para matricularte debe hacerlo o bien haciendo click sobre el formulario de la web: www.empleatetalavera.es o bien en el whatsapp de dirección 665 67 34 16

PRECIO: 80 EUROS

PUEDES ACOGERTE A OFERTA DE PACK FORMATIVOS SI SALEN AL MES

(no siempre hay ofertas)

Formas de Pago:

Para personas de las **Islas Canarias la única forma de pago es transferencia** bancaria, por motivos del IVA. El resto de comunidades cualquier opción es válida.

Te remitimos número de cuenta:

CAJA RURAL: ES88 3081 0005 7633 7182 4529

Con Tarjeta de crédito a través de la tienda online:

<http://www.empleatetalavera.es/tienda/>

INFORMACIÓN GENERAL:

Todos los cursos de Empléate Talavera tienen tiempo ilimitado por lo que no os va a caducar la matrícula.

Para dudas de temario solo deben de dirigirse al tutor en el whatsapp: 665 67 34 16

Cuando acaben de realizar la parte teórica del curso si tienen derecho a prácticas deberán de realizarlas antes de pedir el diploma, que si le solicitan antes, ya no podrán hacer las prácticas.

Para pedir las prácticas deberán escribir al whatsapp: 603 60 68 92

Por último cuando ya todo este aprobado deberá solicitar el diploma en diplomaseempleate@gmail.com los títulos se envían mediante correo electrónico por lo que se envían el mismo día como mucho dos, deberán especificar el DNI para la correcta recepción.

Las personas que lo quieran en formato papel deberán abonar 10 euros, indicando además su dirección postal en el correo.

Para personas de nuestra misma ciudad podrán venir a por ellos personalmente en C/ marqués de Mirasol nº 19 , Talavera de la Reina

Nota importante: dirigirse a cada departamento correspondiente para lo que necesiten no escriban a todos los departamentos.

Teléfono del centro: 925 71 68 34

Empléate Talavera no hace devoluciones de matrícula en ningún caso, ni cambio de cursos pasados 15 días de recibir formación.