HOTR0108 Operaciones Básicas de Cocina

HOTR0108 Operaciones Básicas de Cocina

Duración: 350 horas

Precio: 270 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las operaciones básicas de cocina.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las operaciones básicas de cocina.

Objetivos

- Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.
- Manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización.
- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0108 Operaciones Básicas de Cocina certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

+ Información Gratis

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

+ Información Gratis

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

INESEM

Euroinnova Formación

como Centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de Acciones de Formación a Distancia

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

D. Antonio Sánchez Sánchez

con D.N.I. 01010101X ha superado los estudios correspondientes de

Técnico Superior en Igualdad de Género

de 300 horas de duración, perteneciente al Plan de Formación Continua EUROINNOVA en la convocatoria del 2008.
Y para que surjan los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente EC/2008-0001-01

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada a 31 de noviembre de 2008

El/La profesor/a titular, | La Dirección General | El/La interesado/a

Manuel Angel López Pérez | Jesús Moreno Hidalgo | Antonio Sánchez Aguilera

EUROINNOVA.ES

Centro Asociado INTERNATIONAL COMMISSION on DISTANCE EDUCATION

INTERNATIONAL COMMISSION on DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Resolución Num. 1040)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración'
- Manual teórico 'Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina'
- Manual teórico 'Preelaboración y Conservación Culinarias'
- Manual teórico 'Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración (
- Manual teórico 'Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos'
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis

Programa formativo

PARTE 1. APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
Uniformes de pastelería: tipos.
Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Concepto de alimento.
Requisitos de los manipuladores de alimentos.
Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
Manejo de residuos y desperdicios.
Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓ Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
Características principales de uso.
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.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

Definición y organización característica

+ Información Gratis

Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
Especificidades en la restauración colectiva.
Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCIN

Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
Controles de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA

Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

UNIDAD FORMATIVA 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
Especificidades en la restauración colectiva.
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

Definición.
Identificación de los principales equipos asociados
Clases de técnicas y procesos simples
Aplicaciones sencillas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
Tratamientos característicos de las materias primas
Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUALES DE LOS GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

Identificación y clases.
Identificación de equipos asociados.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad
Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 2. ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

+ Información Gratis

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
Uniformes de pastelería: tipos.
Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Concepto de alimento.
Requisitos de los manipuladores de alimentos.
Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
Manejo de residuos y desperdicios.
Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓ Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
Características principales de uso.
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.

UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASIST EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

Definición y clasificación.
Tipos y técnicas básicas
Decoraciones básicas
Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

Definición, clasificación y tipos
Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

+ Información Gratis

Aseguramiento de la calidad
Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

Definición y clasificación.
Tipos y técnicas básicas
Decoraciones básicas
Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad
Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

+ Información Gratis