



PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

AYUDANTE DE COCINA

Noviembre 2004

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** TURISMO Y HOSTELERÍA
ÁREA PROFESIONAL: RESTAURACION
2. **DENOMINACIÓN DEL CURSO:** AYUDANTE DE COCINA
3. **CODIGO:** THRS70
4. **TIPO DE CURSO:** OCUPACIÓN
5. **OBJETIVO GENERAL:**

Al finalizar los contenidos del curso, el alumno será capaz de: colaborar con el Cocinero o Jefe de Partida en la preparación, puesta a punto de su área de trabajo y cierre de cocina, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas, así como en la elaboración de diferentes preparaciones básicas, platos sencillos y postres de Cocina, principalmente, observando siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

6. REQUISITOS DEL PROFESORADO:

6.1. Nivel académico

Título Universitario o de Formación Profesional en Cocina; o en su defecto, capacitación profesional relacionada con el curso.

6.2. Experiencia profesional

Deberá tener un mínimo de tres años de experiencia profesional como cocinero de establecimientos de alta categoría.

6.3. Nivel pedagógico

Será conveniente tener formación en metodología de la enseñanza o experiencia docente.

7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales

Certificado de escolaridad o formación equivalente.

7.2. Nivel profesional o técnico

Al tratarse de un curso de formación inicial, no se requieren conocimientos técnicos anteriores ni haber recibido preparación previa al respecto.

7.3. Condiciones físicas

No padecer enfermedades infectocontagiosas, ni minusvalías psicofísicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. NÚMERO DE ALUMNOS:

15 Alumnos

9. RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS:

- Manipulación de alimentos
- Salud laboral
- Introducción a la hostelería y al área de cocina.
- Preparaciones básicas de cocina con hortalizas, pescados, mariscos, aves, carnes y despojos.
- Preparaciones básicas de elaboración de sopas, legumbres secas, arroces, pastas y huevos.
- Preparaciones básicas de cocina fría.
- Postres de cocina y preparaciones básicas de pastelería y repostería.

10. DURACIÓN:

| | |
|---------------------------|-----------|
| Prácticas | 340 horas |
| Contenidos teóricos | 80 horas |
| Evaluaciones | 10 horas |
| Total | 430 horas |

11. INSTALACIONES:

11.1 Aula de clases teóricas

- Superficie: El aula tendrá un mínimo de 30 m² para grupos de 15 alumnos (2 metros cuadrados por alumno)
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario para uso del docente y para 15 alumnos, además de los elementos auxiliares.

11.2 Instalaciones para prácticas

- El aula de prácticas, tendrá una superficie de 130 m²
Condiciones del local:
 - Altura: de 3 m.
 - Paredes recubiertas de azulejos o cerámica vidriada, hasta una altura de unos 2 metros.
Suelos: antideslizantes, fáciles de limpiar impermeables y resistentes al desgaste por la acción de los detergentes.
Iluminación: natural y artificial la adecuada para garantizar la limpieza del local y sus instalaciones, controlar la calidad de los alimentos y para que el trabajo resulte más fácil.
 - Ventilación: adecuado sistema para eliminar humos, vapores, olores y altas temperaturas.
 - Instalación de agua y gas: adecuada ajustándose a las leyes vigentes.
 - Instalación eléctrica: deberá cumplir las normas de seguridad establecidas. Se tendrá en cuenta la gran cantidad de motores que funcionan por electricidad.
 - División del local por zonas:
 - Área de condimentación.
 - Área de preparación.
 - Área de conservación (cámaras frigoríficas).
 - Área de limpieza (fregaderos).
 - Almacén (superficie aproximada de 20 m²).

Además las aulas deberán contar con:

- Iluminación natural o artificial de 600 a 100 lux.
- Ventilación natural y artificial, mediante una instalación adecuada para la extracción de humos, vapores, olores y altas temperaturas.

- La instalación eléctrica deberá cumplir las normas de baja tensión y dotada con distintos puntos para la conexión de máquinas.

11.3 Otras Instalaciones

Aseos y servicios higiénico-sanitarios y duchas en número suficiente. Si el curso es mixto deberán existir instalaciones distintas para hombres y mujeres.

12. EQUIPO Y MATERIAL

12.1 Equipo

- 15 Cocinas individuales semiindustriales de aprox.400 x 600 mm., con dos quemadores para encastrar. (Se consideran equiparables cocinas más grandes para compartir dos o más, alumnos, siempre y cuando reúnan las condiciones técnicas (2 quemadores por alumno) y el espacio por alumno sea igual o mayor que si se tratase de una cocina individual.
- 1 Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno)
- 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm. aprox.)
- 1 Baño -maría (350 x 600 x 850 mm. aprox.)
- 1 Gratinadora
- 1 Freidora (de 10 litros aprox.)
- 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm".
- 1 Horno microondas
- 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas
- 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador)
- 1 Mesa de pastelería con la tolvas incorporadas para harinas y azúcar.
- 1 Mesa para las demostraciones del profesor
- 8 Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).
- Exprimidor de cítricos
- 1 Cortadora de fiambres
- 1 Máquina de picar carne
- 1 Tajo para cortar carne
- 1 Abatidor de temperatura.
- 1 Mesa caliente
- 1 Máquina para hacer vacío
- Dispensador industrial rollo de papel
- Suficientes frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (Carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería etc.) sin mezclarlos.
- Mesas de trabajo (convencionales y/o frías)
- Seno de fregadero de acero inox. de aprox.:400 x 400 mm y 300 mm. de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inox.(Hay, al menos, dos opciones:a) Colocados frente al puesto de trabajo, separados aproximadamente 1,20 mts. encastrados sobre encimera de 1,10 x 070 m .b). Si las cocinas estuvieran colocadas en línea, por cada dos puestos de trabajo se colocaría un seno, resultando los dos puestos de la forma siguiente.
- Cocina, mesa de trabajo, seno, mesa de trabajo y cocina.
- Fregaderos situados en las mesas de trabajo de los alumnos y otros de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
- Congeladores en forma de armario o de arcón.
- Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas.

- Estanterías metálicas
- 1 Lavamanos a pedal
- 1 Esterilizador de cuchillos
- 2 Balanzas eléctricas de 10 kg aprox.(cocina y repostería)
- 1 Botiquín debidamente abastecido
- Contenedor especial para basura de 56 cm. De diam. Y 70 cm. de altura

12.2 Herramientas y utillaje

- Cuchillos: (cebollero, medio golpe, golpe, sierra, deshuesar, tranchelard, filetear lenguados, pomelos, puntilla, media luna)
 - Machete
 - Chaira o eslabón
 - Pelador de legumbres
 - Agujas (de mechar, de bridar y de brochetas)
 - Espátulas (de acero y de madera)
 - Escamador de pescado
 - Deshuesador de aceitunas
 - Tijeras de pescado
 - Vaciador de manzanas
 - Cucharilla vaciadora
 - Acanalador
 - Rallador
 - Mangas de pastelería
 - Juegos de cortapastas (lisos, rizados, circular y ovalado)
 - Cortador de trufas
 - Lengüetas (distintos tamaños)
 - Cortador de huevos
 - Brochas
 - Hilador de huevos
 - Juego de cuchillo y tenedor para trinchar
 - Abrelatas de mesa
 - Planchas de teflón.
 - Platos para huevos
 - Cocoteras para huevos
 - Colador (chino y media bola)
 - Cacillos
 - Espumaderas y arañas de distinto tamaño
 - Rejillas de varrilla
 - Escurridores
 - Cestas de alambre
 - Varillas batidoras de tamaños distintos
 - Embudos
 - Juegos de medidas
 - Tajo para cortar huesos

- Rodillo de pastelería
- Planchas de trinchar (en poliuretano)
- Tamices
- Morteros
- Manos de mortero y “setas”
- Boles de cristal
- Platos
- Tenedores, cucharas y cuchillos de mesa de acero inoxidable
- Fuentes, bandejas, soperas, legumbreras, salseras
- Marmitas de distintos tamaños
- Rondones
- Baños-maría
- Sauteuses
- Cazos (rectos y curvos)
- Ollas (medias marmitas y cacerolas)
- Olla a presión
- Braseadora
- Cocedores de pescado (lubinera)
- Paellas
- Sartenes de distintos tamaño (para crepes, para tortillas, frituras,)
- Rustideras (placas de asar)
- Placas de pastelería
- Barreños
- Recipientes gastronormicos
- Cazuelas de barro
- Moldes de repostería (flan, puding, savarín, tartaleta, barqueta, aros de tarta, bizcocho)
- Pesa jarabes

Y en general los necesarios para realizar las prácticas los alumnos de forma simultánea.

12.3 Material de consumo

- Hortalizas (frescas y en conserva), legumbres secas, frutas (frescas y en conserva), frutos secos, arroz, cereales, pastas, harinas de distintos tipos, sal, condimentos varios y especias; huevos, carnes, aves, caza y despojos; jamón y embutidos, pescados y mariscos (frescos, congelados, conservados en aceite y en escabeche), leche, nata, mantequilla, quesos y otros lácteos, vinos, vinagres, brandy y otras bebidas alcohólicas, aceites, manteca de cerdo y otras grasas.
- Otros artículos y productos varios: Uniformes, Artículos y productos de limpieza, desinfectantes, germicidas. Planchas de silpás. Distintos tipos de papel (aluminio, papel film, antigraso, servilletas, blondas Palillos mondadientes cuerda para bridar (bramante).

Y en general se dispondrá de los materiales en cantidad suficiente para la correcta realización de las prácticas del curso.

12.4 Material didáctico

- A los alumnos, se proporcionará los medios didácticos y el material escolar necesarios para la consecución de los objetivos del curso.

- La documentación que se entregue al alumno deberá consistir en soportes editados legalmente, o en textos originales confeccionados por el docente de la institución.
- Se deberá disponer de abundante documentación gráfica (mapas, planos, fotografías, diapositivas, videocassettes, folletos, etc.) para ilustrar explicaciones en las que no se disponga de los elementos de apoyo físico.

12.5 Elementos de protección

En el desarrollo de las prácticas, se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas oficiales al respecto.

13. INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

Se darán a conocer las últimas tecnologías referidas a instalaciones, maquinaria, herramientas, etc. en el área relacionadas con la cocina y la alimentación.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

10 horas

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

Durante la realización de las prácticas del curso ocupacional en que se integra el módulo, aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral.

B) Contenidos Teóricos

- Calidad alimentaria:
 - Definición de alimentos.
 - Clasificación de los alimentos.
 - Criterios de calidad de los alimentos.
- Alteraciones de los alimentos:
 - Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.
- Manipulación higiénica de los alimentos:
 - Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos, almacenamiento, tiempo de permanencia, distribución y consumo.
 - El papel del manipulador de alimentos.
 - Manipulación de los alimentos específicos del curso.
- Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
 - Eliminación de basuras y residuos.
- Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.

- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Conservación de los alimentos:
 - Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
 - Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
 - Almacenamiento de los alimentos
 - Envasado
- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.
- Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador.
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

SALUD LABORAL

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Adquirir conocimientos en la materia y desarrollar actitudes y hábitos proclives a la prevención de accidentes laborales y enfermedades profesionales, con el fin de eliminar en la medida de lo posible las causas que los producen.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

20 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Realizar una serie supuestos a cerca de como se puede ayudar y cual debe ser el comportamiento en caso de producirse alguno de los accidentes laborales más frecuentes en cocina.
- Aplicar en la práctica diaria los conocimientos adquiridos en prevención de los accidentes de cocina, como son cortes, quemaduras y caídas, entre otros.
- Manejo de extintor.

B) Contenidos Teóricos

Higiene laboral: Concepto. Salud laboral: Definición, según la Organización Mundial de la Salud. Daños derivados del trabajo: definición, según el artículo 4 de la Ley de Prevenciones de Riesgos laborales.

Accidentes de trabajo: Definición. Principales requisitos para considerarlos así. Clasificación de los riesgos profesionales de todo tipo de actividad productiva y los riesgos específicos de la hostelería. Principales riesgos de accidentes y la forma de prevenirlos.

Riesgos de accidentes por electricidad: Contactos directos e indirectos y los principales sistemas de protección. Principales reglas de seguridad en el manejo de herramientas y maquinaria profesional. Principales accidentes causados por falta de orden y limpieza y normas generales para su prevención.

Manipulación de cargas: Principales riesgos de accidentes y su prevención. Enfermedades profesionales: Definición desde el punto de vista legal, según consta en el artículo 110 de la Ley General de la Seguridad Social. R.D 1/1994. Los cuatro grandes bloques en los que se estructuran las enfermedades profesionales y otras patologías derivadas del trabajo. Legislación relacionada con la seguridad laboral. Primeros auxilios en casos de traumatismos osteoarticulares, heridas, hemorragias y quemaduras.

Seguridad contra incendios: Incendio: Definición. Posibles efectos. Definición de combustión, deflagración y detonación, según la velocidad de propagación de las llamas. Teoría del triángulo del fuego. Combustibles correspondientes a las clases de incendios: A, B, C, D, según la norma UNE23.-010. Principales peligros para las personas y las causas de que se derivan. Fundamento de la prevención de incendios. Productos o sustancias extintoras más empleados. Conducta a seguir ante un incendio en el lugar de trabajo. Manejo de un extintor en un supuesto de incendio.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y AL ÁREA DE COCINA (Módulo asociado al perfil de la ocupación)

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Adquirir los conocimientos básicos sobre el sector hotelero, y el área de cocina y repostería; incluyendo sus características técnicas y organizativas, así como las funciones que desarrollan cada uno de los profesionales que intervienen en cada departamento.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

20 horas

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Identificar los distintos establecimientos hoteleros, mediante el correspondiente distintivo.
- Representar gráficamente la relación de la cocina con los demás departamentos.
- Enumerar las principales categorías profesionales y sus correspondientes funciones.
- Interpretar un vale de pedido, verificando la cantidad entregada y el estado de las materias primas, para su posterior almacenamiento y conservación.
- Enumerar las principales partidas de la cocina, describiendo los trabajos tradicionalmente asignados a cada una de ellas.
- Identificar las distintas instalaciones y máquinas de cocina y pastelería, indicando sus características y utilización.
- Poner en funcionamiento las distintas máquinas, comprobando su funcionamiento.
- Desmontar aquellas máquinas que así lo requieran para su limpieza.
- Identificar los distintos cuchillos y otras herramientas así como los recipientes que componen la batería.
- Identificar las distintas piezas que componen la vajilla, cubertería y cristalería profesional para su posterior servicio y utilización.
- Realizar las operaciones de desbarasado y recogida de la cocina. Llevar a cabo la limpieza y desinfección de los útiles y herramientas utilizados.

B) Contenidos Teóricos

Empresas turísticas. Definición. Empresas hoteleras: distintas clases. Definición de: Hotel, Hotel-Apartamentos, Motel y Parador. Clasificación de los Hoteles y sus categorías. Hoteles más renombrados de ámbito nacional y autonómico. El hotel y su organización interna. Distintos departamentos y sus peculiaridades. Relación entre los distintos departamentos. La Dirección de Alimentos y Bebidas y su organización interna. Funciones del Director de Alimentos y Bebidas. Personal y departamentos adscritos.

Restauración. Definición. Origen. Distintas formas de clasificación. Organización interna. Distintos tipos. Distintivo identificación. Distintas clase de restaurante en función de su especialización. El "fast food".

Catering. Concepto. Peculiaridades

Cafetería. Concepto. Clasificación. Distintivo de identificación.

Cocina. Distintos conceptos. La cocina como departamento.

Condiciones del local. Ventilación, iluminación, temperatura y humedad. Características de suelos, techos y paredes. El sistema de ventilación y extracción de humos: Características. Partes que lo componen.

Instalaciones Cámaras frigoríficas y de congelación: Concepto. Distintos tipos. Cuidados y normas que facilitan el buen funcionamiento. Características de suelos, techos y paredes. Acondicionamiento interior en función de los alimentos a conservar (estanterías, ganchos de colgar, etc.).

Las cocinas industriales: Clasificación. Principales características de cocinas tipo : central y mural, modular, colgadas, etc. Cocinas de gas, eléctricas y de inducción.

- Hornillas: Conceptos y utilización.
- Hornos: Distintos tipos y sus características. El horno de pastelería.
- Freidora, gratinadora y otras máquinas: Características, utilización y su distribución en las distintas áreas.
- Mobiliario de Cocina: Concepto, características y su distribución en las distintas áreas.
- Concepto, características y utilización de la batería de cocina y repostería. Distintos materiales.
- Batería de Cocina: Definición, principales recipientes y su utilización. La pequeña batería y demás menaje.
- El sistema Gastronorm (G.N.): origen y repercusión en la industria hotelera y de alimentación en general. Características de este tipo de recipiente.
- Herramientas y útiles de cocina: los cuchillos. Calidades. Distintos tipos en función de su uso. Otras herramientas.
- Menaje de comedor utilizado en cocina: Vajilla, cubertería y cristalería. Conceptos. Piezas que compone cada una de ellas Importancia en la restauración. El plato en la cocina actual. Otros objetos de comedor utilizados en cocina y sus características.

Brigada de cocina. concepto, categorías profesionales y sus perfiles. Funciones asignadas a cada profesional. El ayudante de cocina y sus funciones en los distintos establecimientos. Actitudes y aptitudes profesionales.

Organización del área de cocina. Factores a tener en cuenta.

- La organización por partidas: Principios. Partidas clásicas y sus funciones. Otras partidas
- La "mise en place". Distintos clases en función del tipo de establecimiento.

Uniformes del personal de cocina. Características los distintos componentes. Importancia como imagen del profesional y del establecimiento. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

El proceso de aprovisionamiento. Recepción e identificación de las diferentes materias primas. Impresos: el vale de pedido y su tramitación. Etiquetado. Caducidad de los alimentos. Organización y colocación de los alimentos para su posterior almacenamiento y conservación.

Limpieza. Concepto. Importancia. Productos y útiles de limpieza más utilizados para la conservación y mantenimiento de las instalaciones, maquinaria, herramientas, útiles y menaje de cocina.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA DE HORTALIZAS, PESCADOS, MARISCOS, AVES, CARNES Y DESPOJOS

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar técnicas básicas de preparación en crudo y cocción de hortalizas, setas, pescados, mariscos, aves carnes y despojos, confeccionando y presentando platos sencillos con sus correspondientes salsas y guarniciones, observando siempre las normas de seguridad e higiene y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

200 Horas

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

Hortalizas, setas pescados, moluscos, crustáceos, aves, carnes y despojos

- Colaborar en el aprovisionamiento y recepción de las materias primas, identificando cada una de ellas y comprobando la calidad y estado conservación de las mismas.
- Aplicar las técnicas de manipulación en crudo: limpieza, diferentes cortes y torneado de hortalizas así como las demás operaciones propias de esta actividad y en función de las características de cada producto.
- Colaborar en la preparación en crudo y corte de algunos pescados, mariscos y carnes que por su alto coste y o peligrosidad, requieren mayor experiencia.
- Conservar por refrigeración materias primas perecedera, teniendo en cuenta las características de cada producto y las normas establecidas.
- Confeccionar farsas, fondos y salsas básicas y algunas derivadas.
- Aplicar técnicas básicas de cocción más indicadas a las características del producto: hervir, freír, saltear, brasear, asar al horno y a la parrilla principalmente.
- Colaborar en la elaboración y presentación de preparaciones y platos que por su grado de dificultad y coste, requieren mayor experiencia.
- Elaborar y presentar las preparaciones y platos básicos que más representan las cocinas tradicional y autonómica que se hacen con hortalizas, setas, pescados, moluscos, crustáceos, aves, carnes y despojos, con sus correspondientes salsas y guarniciones.

B) Contenidos Teóricos

Hortalizas.

- Generalidades sobre hortalizas: Definición. Clasificación. Factores organolépticos que determinan su calidad. Cultivos en invernaderos y cultivos ecológicos. Hortalizas en miniatura (babys). Presentación comercial según su tratamiento y método de conservación. Características particulares de las hortalizas de mayor consumo.
- Manipulación en crudo y conservación. Distintas fases. Pelado y/o limpieza y lavado. Desinfección de aquellas que se consumen crudas. Torneado. Diferentes cortes en función de la variedad de hortaliza y su posterior elaboración. Equipos y herramientas adecuados y su limpieza.
- Normas para almacenar/conservar hortalizas crudas.

- Métodos de cocción: Técnicas de hervir, cocer al vapor, freír, asar al horno, a la plancha, a la parrilla, saltear y gratinar. Cocción en caldos especiales para evitar la oxidación de algunas especies. Punto de cocción. Adecuación de hortalizas y métodos de cocción. Preparaciones y platos básicos elaborados con hortalizas que más representan las cocinas tradicional y autonómica.

Setas y Hongos

- Generalidades sobre hongos y setas Definición. Identificación de las especies más abundantes y consumidas. Estacionalidad. Presentación comercial. Formas más comunes de guisar setas. Métodos de conservación. Normas de prevención de posibles intoxicaciones

Pescados.

- Generalidades sobre pescados: Definición. Distintas formas de clasificación. Especies más consumidas. Factores organolépticos utilizados para conocer el estado de conservación o grado frescor. Estacionalidad. Tamaños mínimos permitidos para la pesca y consumo de las principales especies. Especies cultivadas. Presentación del pescado en el mercado.
- Manipulación en crudo y conservación.
- Principales operaciones propias de este proceso: limpiar, desespinar, filetear, bridar, empanar, marinar, adobar y otras, según la especie y su posterior elaboración. Cortes más usuales: rodaja, darne, medallón, suprema, goujons y otros.
- Utilización de las cabezas, espinas y pieles resultantes de la manipulación en crudo de pescados blancos.
- Pescados que se consumen sin haber sido cocidos con calor: pescados marinados y ceviches y pescados en vinagre.
- Normas a tener en cuenta al conservar pescados por refrigeración. Otras formas de conservación Productos derivados del pescado y sus aplicaciones gastronómicas. Otras conservas pesqueras.
- Principales métodos utilizados en la cocción de pescados: Pochar, cocer al vapor, cocer en caldo corto, freír, asar al horno y a la plancha, saltear. Otras formas básicas de preparación. Adecuación de cada especie al tipo de cocción. Elaboración de fumet o fondo de pescado.
- Preparaciones y platos básicos elaborados con pescado que más representan las cocinas tradicional y autonómica.

Crustáceos y moluscos.

- Generalidades: Definiciones de crustáceo, molusco y marisco. Especies más apreciadas y consumidas. Cultivo de algunas especies. Factores organolépticos utilizados para conocer el estado de conservación o grado de frescor, según la especie. Principales moluscos y crustáceos terrestres. Presentación comercial según especies.
- Manipulación en crudo y conservación: Distintas operaciones propias de este proceso, en función de la especie y su posterior elaboración: gamba, almeja, mejillón, calamar, pulpo, sepia, caracol y cangrejo de río, bogavante y centollo, entre otros. Conservación de especies vivas.
- Normas a tener en cuenta al conservar moluscos y crustáceos por refrigeración, según la especie. Otras formas de conservación. Conservas elaboradas con algunos moluscos y crustáceos.
- Principales métodos utilizados en la cocción de crustáceos y moluscos: Especies más indicadas para: cocer en agua y sal, al vapor, cocer en caldo corto, freír, asar al horno y a la plancha, saltear. Otras formas básicas de preparación.
- Preparaciones y platos básicos elaborados con crustáceos y moluscos, con sus correspondientes salsas y guarniciones que más representan la cocina tradicional y autonómica.

Aves.

- Generalidades: Definición. Aves de corral y de caza más consumidas. Distintos tipos de pollo en función del sistema de crianza y peso. Otras aves de corral: principales especies y sus características. Presentación comercial del pollo y de las aves más consumidas.
- Factores organolépticos para conocer la calidad y estado de conservación de las aves. Productos cárnicos derivados de las aves y productos derivados del pato cebado.
- Manipulación en crudo y conservación: Principales operaciones propias de este proceso: limpiar, flamear, vaciar, albardar, bridar, cortar en cuartos, trocear, filetear, empanar, marinar, adobar y otras, según la especie y su posterior elaboración.

- Despojos de ave: Concepto. Limpieza y utilización de cada uno de ellos. Normas a tener en cuenta al conservar aves por refrigeración, según la especie. Otras formas de conservación. Conservas elaboradas con algunas aves.
- Principales métodos utilizados en la cocción de aves: Pochar, freír, asar al horno, al asador y a la plancha, bresear, saltear, guisar en diversas salsas. Otras formas básicas de preparación. Adecuación de cada especie al tipo de cocción. Elaboración del fondo de ave.
- Preparaciones y platos básicos elaborados con aves y algunos de sus productos y despojos, con sus correspondientes salsas y guarniciones que más representan la cocina tradicional y autonómica:

Conejo y liebre.

- Generalidades sobre el conejo y la liebre: Definiciones. Características de dichas especies. Distintas clases de conejo. Utilización en la alimentación. Presentación comercial.
- Manipulación en crudo y conservación: Limpieza y preparación del conejo en función de su procedencia (granja o monte) y de la liebre. Distintos cortes: descuartizado, troceado y otros en función de su posterior elaboración. Marinada para carne de liebre.
- Principales métodos utilizados en la cocción del conejo: Freír, asar al horno, a la plancha, saltear, guisar en diversas salsas, en función a la edad, tamaño y procedencia.
- Preparaciones y platos básicos elaborados con conejo, con sus correspondientes salsas y guarniciones que más representan la cocina tradicional y autonómica. Forma básica de cocinar la liebre.

Carnes.

- Generalidades: Generalidades sobre carnes y despojos. Características de las carnes de: vacuno, porcino, ovino y caprino y sus denominaciones según la edad. Factores que intervienen en la calidad de las carnes en general. Diferenciación de calidad y categoría comercial. Principales sistemas de conservación.
- Manipulación en crudo y conservación. Principales operaciones propias de la manipulación en crudo: limpiar, deshuesar, mechar, albardar, bridar, empanar, adobar, puesta en marinada, descuartizado de cordero lechal, picado carne con máquina, distintos cortes, elaboración de albóndigas y hamburguesas, preparación de distintas clases de brochetas, corte de huesos con sierra, separación y clasificación de desperdicios. Normas para almacenar y conservar en el frigorífico
- Carnes de *vacuno*: Características de las carnes de ternera, ternera lechal, añojo, novillo, vaca, buey y toro. Piezas o cortes más utilizados en hostelería.
- Piezas que componen la pierna de vacuno. Categoría comercial de cada una de ellas. Cortes que se obtienen de la babilla, cadera y tapa. Características de la contra y el redondo. Otras piezas y sus aplicaciones culinarias.
- Características del lomo y el solomillo de vacuno y del carré de ternera. Distintos tipos de chuletas. Características de la paletilla. Otras partes de la ternera y sus aplicaciones gastronómicas.
- Definición de: entrecote, bistec, tournedó, filet mignon, medallón y Chateaubriand.: filete, escalope, escalopín, granadina, popieta. Otros cortes.
- Carnes de *Cerda*: Definición. Características y aplicaciones culinarias de cortes como: Carré, lomo, pierna y paletilla. Otras partes del cerdo y su utilización.
- El cerdo ibérico: Principales características. utilización. Factores organolépticos que diferencian su carne de la del cerdo de capa blanca. Principales productos derivados del cerdo y sus aplicaciones culinarias.
- Características del cochinillo y sus aplicaciones culinarias.
- Carnes de *Cordero*: Definición. Distintos tipos según su edad y alimentación. Características de los corderos lechal o lechazo y pascual. Categoría comercial de las piezas del cordero y su utilización culinaria.
- Carnes de *Cabríta*: Definición. Principales características. Despiece. Principales formas de elaboración.
- Principales métodos utilizados en la cocción de carnes y sus peculiaridades: hervir, freír, asar al horno, a la plancha, a la parrilla, saltear, bresear, estofar, en función del tipo de carne, su calidad, textura y otros factores, etc.
- Elaboración de los fondos blancos y oscuros.

- Preparaciones y platos básicos elaborados con carnes de vacuno, porcino, ovino y caprino, con sus correspondientes salsas y guarniciones que más representan la cocina tradicional y autonómica.

Despojos.

- Generalidades: Concepto. Clasificación. Despojos de las distintas reses más apreciados. Factores organolépticos para conocer su calidad y estado de conservación de cada despojo.
- Manipulación en crudo: limpieza en función de las características de cada uno de ellos.
- Métodos de cocción más adecuados para despojos como: hígado, riñón, lengua, sesos, molleja, manos, morros, callos y otros. Platos más representativos de la cocina de los despojos.
- Preparaciones y platos básicos elaborados con despojos de vacuno, porcino, ovino y caprino, con sus correspondientes salsas y guarniciones que más representan la cocina tradicional y autonómica.

Fondos y otras preparaciones

- Generalidades: Concepto. Clasificación. Composición. Elaboración. Características y utilización de cada uno de los fondos. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Otras preparaciones básicas: tomate concassé, mirepoix, adobos, marinadas, salmuera.

Salsas

- Generalidades: Concepto. Las salsas en la cocina actual y su evolución. Clasificación. Principales salsas. Características de las salsas madres o grandes salsas(demi-glace, bechamel, de tomate, velouté, holandesa, bearnesa.). Principales salsas frías. Conservación.

Elementos de ligazón.

- Definición. Distintos productos y preparaciones utilizadas como espesantes. Roux: definición, distintas clases y su utilización. Mantequilla manié: definición, composición y utilización. Características de otros espesantes.

Guarnición.

- Generalidades: Definición. Clasificación. Importancia de la guarnición. Guarniciones más usuales

Condimentos, especias y plantas aromáticas.

- Generalidades. Distintos tipos de condimentos. La sal en la alimentación: distintas clases y su utilización. Características de las especias y plantas aromáticas más consumidas. Condimentos más consumidos en la cocina tradicional y aquellos otros incorporados después.

Aceite, mantequilla y otras grasas.

- Distintos clases de semillas: características de cada uno de ellos. El aceite de oliva: Definición. Distintas clases. El aceite de oliva virgen: concepto, distintas clases, propiedades que le diferencian de otros aceites .Denominaciones de origen. Utilización en cocina. Conservación de la mantequilla: Definición. Utilización. Conservación. Mantecas o mantequillas compuesta: definición. Principales formas de preparación.
- Características y utilización de la margarina y otras grasas utilizadas en cocina.

Terminología. Términos culinarios aplicados en la manipulación en crudo y preparaciones básicas de hortalizas, pescados, mariscos, aves, carnes y despojos.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

PREPARACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE SOPAS, LEGUMBRES SECAS, ARROCES, PASTAS Y HUEVOS

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Confeccionar y presentar en recipientes adecuados las sopas y otros platos de legumbres, arroz, pastas y huevos, en sus formas básicas y más sencillas, acompañados cuando se requiera con guarniciones y salsas apropiadas, observando siempre las normas de seguridad e higiene y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

60 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Colaborar en el aprovisionamiento y recepción de las materias primas, identificando cada una de ellas y comprobando la calidad y estado conservación de las mismas.
- Aplicar las técnicas de manipulación en crudo: limpieza, diferentes cortes de materias primas, así como las demás operaciones propias de esta actividad y en función de las características de cada producto.
- Confeccionar: consomés, cremas, purés ligeros y «veloutés».
- Regenerar y/o elaborar distintas sopas preparadas industrialmente.
- Cocer legumbres secas. Confeccionar cocidos y potajes.
- Confeccionar salsas clásicas en el acompañamiento de pastas tales como: boloñesa, bechamel, de tomate y tomate concassé.
- Confeccionar y presentar platos de pasta con las denominaciones, como: boloñesa, amatriciana, napolitana, carbonara y al gratín y los más representativos de las cocinas tradicional y autonómica.
- Confeccionar y presentar canelones y lasaña.
- Preparar ingredientes para poner sobre pizzas, y rellenos para, empanada, crepes salados, tartaletas, hojaldres y empanadilla.
- Confeccionar empanada, pizzas y empanadillas, “vol au vents”, facilitando las correspondientes masas.
- Confeccionar fritos variados, para servir como entremés o aperitivos.
- Confeccionar huevos en sus formas básicas y sencillas: pasado por agua, mollet y duro, frito, a la pôtele, al plato, revuelto, en tortilla, pochado y en “cocotte”.
- Confeccionar y presentar aquellos platos de huevos, con sus correspondientes guarniciones y salsas más representativos de las cocinas tradicional y autonómica.
- Confeccionar y presentar platos combinados.

B) Contenidos Teóricos

Sopas.

- Generalidades sobre sopas: Definición. Distintas formas de clasificación. Principales características de las sopas: de hortalizas cortadas de formas distintas, de pan, de pescado, cremas, veloutés y consomés. Sopas más internacionales. Sopas de “sobre” o fabricadas a nivel industrial. Presentación y servicio.

Legumbres secas.

- Generalidades sobre legumbres secas. Definición. Principales variedades. Clasificación comercial. Preelaboración. Técnicas de cocción de cada variedad. La cocción a presión. Cocidos y potajes más representativos de las cocinas tradicional y autonómica. Conservación de las legumbres secas.

Arroz y otros cereales.

- Generalidades: Definición. Clasificación por el tamaño del grano y por el tratamiento. Distintos tipos según denominaciones comerciales. Categorías comerciales. Especies más difundidas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Métodos básicos de cocción y sus peculiaridades: al vapor, «pila» y hervido. Tipos de arroz adecuados a cada uno de los métodos de cocción. Platos básicos basándose en arroz. Paella: distintos tipos.
- Otros cereales: El trigo. Definición. Distintos tipos. Productos derivados. Clases de harina y su utilización. Sémola. Distintos tipos y utilización.
- Características y utilización del maíz y la avena: Copos y otros preparados para el desayuno.

Pasta.

- Generalidades: Concepto. Origen: Clasificación. Factores organolépticos que determinan su calidad. Formatos y denominaciones más utilizadas. Presentación comercial. Pastas rellenas. Cocción de las pastas. Pastinas. Concepto. Distintas formas.
- Salsas, farsas o rellenos y condimentos diversos para pastas. Platos de pasta más representativos de las cocinas tradicional y autonómica.
- Técnicas de elaboración de las pastas.

Otras pastas.

- Generalidades: Características específicas y forma de elaboración de ñoquis, croquetas, «pizzas» empanadas. Composición y elaboración de las pastas de crepes, quebrada, de empanadillas, pasta «orly», etc.).

Huevos.

- Generalidades: Definición. Composición. Categorías comerciales. Formas de diferenciar su estado de conservación. Características de la yema y de la clara. Utilización del huevo entero, de la yema y de la clara. Ovoproductos: concepto, principales variedades. El huevo en el servicio de desayunos. Formas básicas de cocción de huevos y factores a tener en cuenta al aplicar cada uno de los métodos. Salsas y guarniciones para huevos.
- Preparaciones y platos básicos de huevos con sus correspondientes salsas y guarniciones que más representan las cocinas tradicional y autonómica.

Terminología. Términos culinarios aplicados a sopas, pastas, arroces y huevos

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA FRÍA

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Realizar preparaciones básicas y platos sencillos de la cocina fría, tales como: ensaladas, entremeses, canapés, sandwiches, aperitivos y otros platos, presentados con adornos sencillos y salsas, puestos en recipientes adecuados al producto y tipo de servicio (buffets, self service, a la carta, en menús y en cócteles), colaborando además con el personal de comedor en la distribución y colocación de la comida en el buffet. Todo deberá hacerse observando siempre las normas de seguridad e higiene y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

60 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Identificar el área de cocina fría y diferenciar sus instalaciones.
- Diferenciar el menaje más adecuados para presentar en las distintas preparaciones frías para buffet.
- Colaborar en el aprovisionamiento y recepción de las materias primas, identificando cada una de ellas y comprobando la calidad y estado conservación de las mismas.
- Confeccionar gelatina, salsas frías para acompañamiento de platos fríos y distintos aderezos para ensaladas.
- Confeccionar guacamole y otras preparaciones de consistencia pastosas para untar (dips) .
- Confeccionar y presentar algunas ensaladas simples y compuestas
- Confeccionar y presentar ensaladilla de distintas formas.
- Confeccionar platos y preparaciones frías con frutas, hortalizas, huevos, mariscos, pescados, carnes y aves.
- Confeccionar adornos con frutas, hortalizas, pan de molde, distintos tipos de papel y otros materiales.
- Confeccionar y presentar canapés y otros aperitivos variados, sandwiches, gazpacho con su correspondiente guarnición y otras sopas frías y jugos variados.
- Cortar fiambres, otras preparaciones frías y queso.
- Montar y decorar fuentes y platos con fiambres y preparaciones frías para presentar en buffet y para servir a la carta.
- Colaborar en montaje del buffet, atención al cliente, reposición del buffet y desbarasado, una vez finalizado.

B) Contenidos Teóricos

Cocina fría.

- Generalidades sobre el área de cocina fría: Factores a tener en cuenta para su emplazamiento. Condiciones ambientales e higiénicas requeridas para confeccionar platos fríos. Maquinaria, equipo, menaje y herramientas específicos.
- Platos más representativos de la cocina fría Cocina fría. Concepto. "Pic- nic", "plato frío "y "cena fría".

Ensaladas

- Concepto. Distintas formas de clasificación. Factores a tener en cuenta en la elaboración de

ensaladas a base de vegetales crudos.

- Principales materias primas: la lechuga y sus principales variedades. Otras hortalizas. Otros productos naturales y en conserva. Encurtidos. Ensaladas simples y ensaladas compuestas a base de vegetales crudos y cocinados más divulgadas. Ensaladas mixtas. Las ensaladas en el servicio a la carta y en de buffet.
- Muebles para ensaladas. Recipientes empleados en la presentación de ensaladas. Distintos tipos de vinagre, hierbas aromáticas y otros condimentos utilizados para las ensaladas.

Entremés

- Definición. Clasificación. Características de algunas preparaciones como: Pomelo al kirsch, melón con jamón, aguacate vinagreta, aguacate con gambas, salpicones, cogollos de lechuga, endivias al queso azul, espárragos fríos, puerros, huevos y tomates rellenos, alcachofas y mejillones vinagreta. Boquerones en vinagre, carpaccios y tartare.

Buffet

- Definición. Distintos tipos y sus peculiaridades. Mobiliario. Menaje. Distintas zonas del buffet y sus características técnicas. Ventajas e inconvenientes de este servicio. Autoservicio (self service): Características y factores que le diferencia del buffet. El "show cooking": concepto.
- Normas a tener en cuenta en el montaje y presentación de platos y fuentes grande.

Salsas frías

- Principales salsas frías de la cocina: la salsa mahonesa. Definición. Posibles riesgos de intoxicación. Normas vigentes sanitarias. Derivadas de la mahonesa: composición, elaboración y utilización.
- Vinagreta. Distintos tipos. Salsas derivadas. Otras salsas frías y salsas preparadas para ensaladas.

Canapés, aperitivos y sandwiches.

- Aperitivo: Definición. Clasificación. Distintos tipos de aperitivos fríos. Tapas. Pinchos.
- Canapé. Definición. Clasificación. Variedades (tipo de pan o soporte, formas, tamaño, composición etc.). Técnicas de elaboración. Decoración y presentación.
- Sandwich: Definición. Clasificación. Tipos de pan y de rellenos. Técnicas de elaboración. Variedades más consumidas.

Gelatina Definición, elaboración, utilización y técnicas de abrillantar.

Terminología. Términos más utilizados en cocina fría.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

POSTRES DE COCINA Y PREPARACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Adquirir las técnicas básicas de preparación, elaboración y presentación de diversos postres de cocina y elaboraciones sencillas de repostería, observando siempre las normas de seguridad e higiene y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

60 horas

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Identificar el área de pastelería y diferenciar sus distintas zonas.
- Colaborar en el aprovisionamiento y recepción de las materias primas, identificando cada una de ellas y comprobando la calidad y estado conservación de las mismas.
- Realizar la manipulación y preparación de frutas crudas, mediante la aplicación de técnicas de lavado, pelado y cortado en diversas formas según el postre a elaborar.
- Confeccionar postres elaborados a base de frutas crudas, como asadas, en compota y en buñuelos, así como otros postres clásicos de cocina.
- Confeccionar coulis de frutas, salsas dulces y rellenos con diferentes tipos de cremas y chocolates.
- Colaborar en la elaboración y estirado de masas de levadura y hojaldre y pasta quebrada.
- Aplicar las técnicas sencillas de decoración, utilizando la manga pastelera, azúcar glace y otros productos de ornamentación propios de repostería.
- Hacer adornos sencillos y colaborar en la elaboración y presentación de preparaciones que por su grado de dificultad y coste, requieren mayor experiencia.
- Confeccionar postres sencillos y preparaciones básicas más representativos de repostería tradicional autonómica.

B) Contenidos Teóricos

Principales materias primas utilizadas en repostería y pastelería. Factores que determinan su calidad.

Diferentes tipos y su utilización:

- Harina: Conservación. La harina de maíz y otros productos similares
- Azúcar: distintos tipos según la materia prima y el proceso de elaboración. Otros edulcorantes: miel, glucosa, sacarina. El caramelo. Jarabes. Otros puntos de azúcar.
- Mermeladas, confituras y jaleas: definiciones.
- Principales grasas utilizadas en repostería y sus características. La nata.
- Levadura: definición, características.
- Gasificantes: definición, características, variedades.
- Cacao: productos derivados
- Frutos secos: especies más consumidas en pastelería
- Principales especias y licores
- Aditivos: distintos tipos. Aditivos más comúnmente en pastelería

El postre.

- Concepto e importancia dentro de una comida. Diferentes tipos de postres según las técnicas de elaboración.
- La fruta como postre: Definición, clasificación. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad. Frutas en conserva. Distintos sistemas de conservación de la fruta: almíbar, escarchados, frutas secas. Técnicas de básicas de preparación y presentación de frutas: las frutas como elemento de ornamentación. Elaboraciones sencillas de postres, salsas y “coulís” a base de frutas crudas.
- Postres de repostería. Concepto. Diferentes clases según la técnica de elaboración: arroz con leche, natillas, crema catalana, flanes, crepes, “puddings”, buñuelos, helados, “mousses”, “bavarois”, postres semi-fríos, otros. Otros postres de la repostería autonómica.

Preparaciones básicas de pastelería.

- Rellenos: Concepto. Preparaciones básicas más empleadas: crema “Chantilly”, crema pastelera, merengue, crema de mantequilla, trufa, yema y otros. Características, método de elaboración y aplicaciones más frecuentes. Templado del chocolate.
 - Masas y pastas: Clasificación. Factores a tener en cuenta en la elaboración de cada una de ellas: bizcochos y otras masas esponjosas, pasta quebrada, pasta “choux”, masas de levadura, hojaldre, etc. Posteriores utilizaciones.
- Tartas y pasteles Concepto. Distintos tipos en función de la masa y el relleno. Técnicas de montaje y decoración. Tartas más usuales. Diferentes clases de pasteles según su composición, forma y tamaño. Técnicas de elaboración y presentación.

Decoración

- Técnicas básicas: Preparaciones y productos utilizados para decorar. Utilización del cornet y manga pastelera. Otras técnicas sencillas.

Terminología. Términos más utilizados en pastelería