



PROGRAMA FORMATIVO

Técnicas culinarias. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, fondos, farsas, guarniciones

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	TÉCNICAS CULINARIAS. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS, FONDOS, FARSAS, GUARNICIONES
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR05
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Elaborar, presentar y supervisar preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica respetando los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Elaboración de preparaciones culinarias de múltiples aplicaciones	12 horas
Módulo 2	Supervisión de elaboración de preparaciones culinarias de múltiples aplicaciones	2 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 14 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo prioritariamente de las siguientes ocupaciones: Cocinero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior, o acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo o Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior, cuando no se posea la acreditación requerida del apartado anterior.

Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: - Máster del profesorado. - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
----------------------------	--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Taller de cocina	45 m ²	3 m ² por participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa: o Servidor virtual o entorno de aprendizaje virtual para ciberseguridad. - Pizarra para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales: cañón de proyección y pantalla de proyección o pizarra blanca - Elementos de protección (en cantidad suficiente según el número de alumnos)
Taller de cocina	- Mesa de trabajo convencional y/o fría (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cocina semi-industrial - 1 Fry top o Plancha - 1 Baño-maría - 1 Gratinadora. - 1 Freidora - 1 Horno - 1 Horno microondas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador). - 1 Batidora amasadora - Exprimidor de cítricos (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - 1 Cortadora de fiambres. - Tajo para cortar carne (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - 1 Abatidor de temperatura. - 1 Mesa caliente. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos. - 1 Esterilizador de cuchillos.

	- 1 Balanza eléctrica de 10 kg aprox. (cocina y repostería). - 1 Botiquín. - 1 Contenedor especial para basura. - Útiles y herramientas (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Batería de cocina (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Elementos de protección (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa. - Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas. - Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.
--	--

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 5110 Cocineros asalariados

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

OBJETIVO

Elaborar preparaciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas, fondos básicos y complementarios, farsas y guarniciones.

DURACIÓN: 12 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las principales salsas básicas y derivadas usadas en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
 - Española y derivadas
 - Bechamel y derivadas
 - Veloute y derivadas
 - Tomate y derivadas
 - Americana y derivadas
 - Mahonesa (Lactonesa) y derivadas
 - Holandesa y derivadas
 - Bearnesa y derivadas
 - Vinagreta y derivadas
- Conocimiento de los principales fondos básicos y complementarios usados en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
 - Fondos básicos
 - Fondos blancos
 - Fondos oscuros
 - Gelatinas
 - Consomés
 - Glaces
 - Fondos complementarios
 - Ligazones
 - Farsas
 - Caldos
 - Marinadas
 - Adobos
 - Escabeches
- Conocimiento de las principales farsas y rellenos utilizadas en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
 - Farsas o rellenos
 - De carne
 - De pescado
 - De ave
- Conocimiento de las principales guarniciones usadas en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
 - Guarniciones

- Simples
- Compuestas

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto y cuidado ante el funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Demostración de creatividad en el trabajo.
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto a las normas y procedimientos medioambientales.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

OBJETIVO

Supervisar la elaboración de preparaciones culinarias de múltiples aplicaciones.

DURACIÓN: 2 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica
- Conocimiento del papel del cocinero/a como figura de supervisión de los pasos de elaboración:
 - Cantidades y peso
 - Cocción
 - Conservación y seguridad alimentaria de preparaciones de múltiples aplicaciones, por parte de su equipo de trabajo
- Identificación de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica
- Realización de las propuestas que correspondan de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica
- Supervisión de los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción, conservación y seguridad alimentaria de preparaciones de múltiples aplicaciones en la cocina.
- Identificación del papel del cocinero/a como figura de supervisión de los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción, conservación y seguridad alimentaria de preparaciones de múltiples aplicaciones.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Actitud de respeto y cuidado ante el funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Demostración de creatividad en el trabajo.
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos para los Módulos 1 y 2 en los apartados correspondientes.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de una salsa, fondo, relleno o guarnición.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.