

# adaptium

## elaboración culinaria básica



**Área:** OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 70 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

Reconocer e interpretar las normas higiénico-sanitarias obligadas de cumplir, y vinculadas con las instalaciones, locales, utillaje y la manipulación de alimentos. - Ordenar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más habituales, según sus aplicaciones, detallando sus propiedades, ventajas, modos de uso y respeto al medioambiente. - Averiguar los productos y útiles de limpieza permitidos y emplear los más idóneos en cada caso, de acuerdo a las particularidades de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas. - Organizar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más frecuentes, identificando sus probables causas. - Llevar a cabo las normas higiénico-sanitarias, aplicando, de forma correcta, los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y al efectuar la limpieza de las instalaciones. - Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales. - Conocer las aplicaciones de las elaboraciones culinarias más básicas. - Estudiar las fases en los procesos de elaboración culinaria. - Conocer los riesgos y medidas preventivas en los procesos de elaboración culinaria. - Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas. - Diferenciar las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias. - Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales. - Conocer los ingredientes de las elaboraciones elementales. - Estudiar los diferentes métodos de limpieza en cada alimento. - Conocer las fases de elaboración de las distintas recetas. - Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas. - Conocer las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias. - Asegurar la calidad de las elaboraciones culinarias. - Conocer las actividades de prevención y control de los insumos. - Evitar resultados defectuosos en las elaboraciones culinarias. - Comprender el Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP). - Estudiar los principios de la gestión de calidad. - Conocer las clases y tipos de platos combinados y aperitivos sencillos. - Aprender la decoración básica de platos combinados y aperitivos. - Conocer las fases de elaboración de las distintas recetas. - Aprender las técnicas sencillas de elaboración y presentación de los platos. - Conocer las técnicas de regeneración y conservación de platos combinados y aperitivos sencillos. - Asegurar la calidad de platos combinados y aperitivos. - Evitar resultados defectuosos en platos combinados y aperitivos.

## CONTENIDOS

1 Las normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas 1.1 Las condiciones de seguridad que deben reunir los locales 1.2 La identificación y aplicación de las normas de seguridad 2 El cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos 2.1 El concepto de alimento 2.2 Los requisitos de los manipuladores de alimentos 2.3 La importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos 2.4 La responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria 2.5 Los riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos 2.6 Los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos 2.7 La alteración y contaminación de los alimentos 2.8 Las fuentes de contaminación de los alimentos 2.9 Los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano 2.10 La salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones 2.11 El manejo de residuos y desperdicios 2.12 La asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos 2.13 La limpieza y desinfección 2.14 El control de plagas - la desinfección y desratización 2.15 Los materiales en contacto con los alimentos 2.16 el etiquetado de los alimentos - interpretación de etiquetas de información obligatoria 2.17 La calidad higiénico-sanitaria 2.18 El autocontrol - appcc 2.19 Las guías de prácticas correctas de higiene gpch 2.20 Cuestionario: cuestionario de evaluación 3 La limpieza de instalaciones y equipos propios 3.1 Los productos de limpieza de uso común 3.2 Las características principales de uso 3.3 Las medidas de seguridad y normas de almacenaje 3.4 La interpretación de las especificaciones 3.5 Los sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos 3.6 Los procedimientos habituales 4 El uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en zonas de producción y servicio 4.1 Los uniformes de cocina 4.2 Las prendas de protección -

# adaptium

tipos, adecuación y normativa 4.3 Los uniformes del personal de restaurante-bar 4.4 Cuestionario: cuestionario de evaluación 4.5 Cuestionario: cuestionario final Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria 1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones 1.1 Clasificación, definición y aplicaciones 1.2 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución 1.3 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de 1.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 1.5 Cuestionario: cuestionario de evaluación 2 Realización de elaboraciones elementales de cocina 2.1 Definición, clasificación y tipos 2.2 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos 2.3 Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución 2.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 2.5 Cuestionario: cuestionario de evaluación 3 Participación en la mejora de la calidad 3.1 Aseguramiento de la calidad 3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos 3.3 Cuestionario: cuestionario de evaluación 3.4 Cuestionario: cuestionario final Elaboración de platos combinados y aperitivos 1 Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos 1.1 Definición y clasificación 1.2 Tipos y técnicas básicas 1.3 Decoraciones básicas 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 2 Participación en la mejora de la calidad 2.1 Aseguramiento de la calidad 2.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para evitar resultados defectuosos 2.3 Cuestionario: cuestionario de evaluación 2.4 Cuestionario: cuestionario final

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.