

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## MF1059\_3 Elaboración Culinaria

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ELABORACIÓN CULINARIA

##### UNIDAD FORMATIVA 1. DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE PLACE

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS

1. Atendiendo a la composición y producción
2. - Pasta
3. - Carnes

4. - Pescados
5. - Verduras
6. - Lacteos
7. Guarniciones:
8. - Definición
9. - Tipologia y elaboracion

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA

1. Definición , clasificacion y aplicaciones:
2. - Abrillantar
3. - Acanalar
4. - Adobar
5. - Asar
6. - Blanquear
7. - Brasear
8. - Bridar
9. - Cincelar
10. - Clarificar
11. - Cocer
12. - Confitar
13. - Desecar
14. - Deshuesar
15. - Dorar
16. - Empanar
17. - Emulsionar
18. - Estofar
19. - Flambear
20. - Freir
21. - Glasear
22. - Ligar
23. - Marcar
24. - Macerar

25. - Mechar
26. - Pelar
27. - Picar
28. - Pochar
29. - Trabar entre otros
30. Procesos de ejecución de dichas técnicas
31. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles
32. Tratamientos y efectos en las materias primas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE COCCIÓN APLICADOS A LA MISE EN PLACE

1. Hervido
2. Asado
3. Salteado
4. Fritura
5. Vacío
6. Plancha
7. Braseado
8. Estofado
9. Pochado
10. Confitado

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS

1. Tipos Servicio
2. Aéreas o departamentos en la restauración
3. Formulas de restauración
4. Establecimiento y categoría

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS

## Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Departamentos o unidades que intervienen
2. Logica del proceso de aprovisionamiento interno:
3. - Inventarios en una cocina
4. - Escandallos de las materias primas
5. - Fichas tecnicas
6. - Sistema para el aprovisionamiento
7. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
8. - Estudio de los puntos criticos
9. El releves:
10. - Definición
11. Sistemas de almacenaje y recepcion de generos:
12. - Naturaleza del producto:
13. - Refrigerados
14. - No refrigerados
15. - Congelados
16. - Destino:
17. - Tipo de servicio
18. - Normas higienico-sanitaria

## UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones
2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados
3. Los sistemas de coccion como preelaboración
4. - A fuego vivo
5. - Por intercambio

6. Tecnicas y procedimientos de control para la obtencion de:
7. - Fondos:
8. - Fondos blancos
9. - Fondos oscuros
10. - Gelatinas
11. - Glases o extractos
12. - Salsas:
13. - Salsas blancas o cremas
14. - Salsas oscuras
15. - Salsas básicas y derivadas
16. - Mantequillas compuestas
17. - Farsas o rellenos
18. - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de multiples aplicaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
2. - Maquinas de frio
3. - Camaras
4. - Timbres
5. - Abatidores
6. - Heladoras
7. - Congeladores
8. Maquinas de calor:
9. - Freidoras
10. - Planchas y parrillas
11. - Hornos
12. - Cocinas
13. - Banos marías
14. - Basculantes
15. - Marmitas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO

1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración
2. Medidas correctivas
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias
4. Riesgos en la ejecución, control de resultados
5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
6. - Ensaladas:
7. - Simples
8. - Compuestas
9. - Sopas, cremas:
10. - Frías
11. - Calientes
12. - Potajes
13. - Huevo
14. - Arroz y cereales
15. - Pasta
16. - Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos
17. - Salsas:
18. - Básicas
19. - Derivadas
20. - Platos carne:
21. - Rojas o de mamíferos
22. - Aves
23. - Despojos
24. - Caza mayor y menor
25. - Platos de pescado:
26. - Azules
27. - Blancos
28. - Moluscos, mariscos y crustáceos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS

1. Definición y tipología:
2. - Vegetales
3. - De origen animal
4. - Pre elaboradas
5. - De nueva creacion
6. Elaboraciones complementarias tales como:
7. - Aceites
8. - Reducciones
9. - Crujientes

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE ELABORADORES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO

1. Buffet
2. Restaurante
3. Comercialización

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Conocimiento de los equipos
2. Conocimiento de las Instalaciones
3. Conocimientos de las herramientas
4. Realizacion de la desinfeccion en el area de trabajo:
5. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar
6. - Sistemas de limpieza para cada maquina
7. - Utilizacion de productos adecuados

## UNIDAD FORMATIVA 3. SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS

## PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Fases de las elaboraciones culinarias:
2. - Pedidos de mercancía
3. - Recepcion
4. - Almacenamiento segun producto
5. - Operaciones preliminares
6. - Terminacion
7. - Presentacion
8. Procedimientos de supervision:
9. - La Compra
10. - La recepcion y control de la mercancía

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

1. Realizar cuadros de trabajo:
2. - Fichas de recetas
3. - Cuadros de eventos
4. - Tiempos de realizacion
5. - Fases del proceso
6. Control de costes
7. Medidas correctivas en la elaboración

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

1. Definiciones
2. Tipología según finalidad

3. Normas y combinaciones organolépticas básicas
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
  5. - Cocina tradicional
  6. - Cocina moderna o creativa
  7. - Buffets
  8. - Tapas y pinchos
  9. - Cocina internacional
10. Aplicaciones y ensayos prácticos
11. Diseño de bocetos
12. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
  2. - La técnica del color en gastronomía
  3. - Contraste y armonía
  4. - Sabor, color y sensaciones
  5. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
  6. - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
    7. - Técnicas
    8. - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
      9. - Aerógrafos
      10. - Spray alimentarios
      11. - Biberones
      12. - Cortapastas
      13. - Saca bolas
      14. - Acanaladores
      15. - Rizador
      16. - Sacapuntas verduras
      17. - Mandolina entre otros

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR

1. Conocimiento de Temperaturas:
2. - Refrigeracion y congelacion
3. Control de las temperaturas de cocción
4. El enfriamiento adecuado:
5. - El abatidor



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)