

**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. - Tipología y elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA

1. Definición, clasificación 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. - Freír
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 relevos:
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 marias
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. - Fritas
 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 creación
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. Realización de la desinfección en el área de trabajo:
5. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar
6. - Sistemas de limpieza para cada máquina
7. - Utilización 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 mercancia
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 mercancia

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 presentacion y decoracion segun el tipo de elaboracion 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 decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
2. - La tecnica del color en gastronomia
3. - Contraste y armonia
4. - Sabor, color y sensaciones
5. - Experimentacion y evaluacion de posibles combinaciones
6. - El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:
7. - Tecnicas
8. - Instrumentos, utiles y materiales de uso mas generalizado:
9. - Aerografos
10. - Espray 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.academaintegral.com.es
E-mail: info@academaintegral.com.es