



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1359 Control de Elaboraciones Culinarias Básicas y Complejas

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 el control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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 cocción como preelaboración
4. - A fuego vivo
5. - Por intercambio

6. Técnicas y procedimientos de control para la obtención 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 múltiples 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. - Frias
11. - Calientes
12. - Potajes
13. - Huevo
14. - Arroz y cereales
15. - Pasta
16. - Entremeses y aperitivos, frios 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 area de trabajo:
5. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar
6. - Sistemas de limpieza para cada maquina
7. - Utilización de productos adecuados



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es