ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
UF1360 Supervisión en el Desarrollo de las Preparaciones Culinarias hasta su Finalización

---

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 la supervisión en el Desarrollo de las Preparaciones Culinarias hasta su Finalización.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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. - Recepción
4. - Almacenamiento segun producto

5. - Operaciones preliminares
6. - Terminación
7. - Presentación
8. Procedimientos de supervision:
9. - La Compra
10. - La recepción 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 realización
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 segun 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 gastronomia
3. - Contraste y armonia
4. - Sabor, color y sensaciones
5. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
6. - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
7. - Técnicas
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. - Refrigeración y congelación
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
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS