TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

edisur

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL CURSO: Técnico en Cocina y Gastronomía.
NIVEL: FP Grado Medio.
METODOLOGÍA: Presencial Granada/ Online
DURACIÓN: 2000 horas/ 2 cursos.

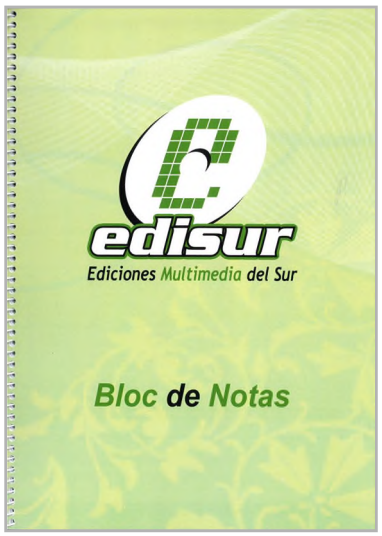
DESCRIPCIÓN DEL CURSO: El Curso de Cocina y Gastronomía que te permitirá acceder a un empleo en empresas del sector de hostelería y en establecimientos de restauración dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos; tiendas especializadas en comidas preparadas; empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros. Además te prepara para superar las pruebas libres para acceder al Título Oficial de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía.

VENTAJAS QUE OFRECEMOS

- Contarás con **horarios flexibles** para facilitar la asistencia a clase.
- Contamos con una metodología **presencial, online y mixta** por lo que ahorrarás en gastos de transporte y en tiempo.
- Contarás con todo el material necesario para preparar tus materias con unas garantías de máxima calidad, constantemente actualizado y adecuado a tu curso.
- Contarás con un **tutor personal** disponible todos los días de la semana para resolverte todas las dudas que te surjan durante la preparación de tu curso.
- **Información** de convocatorias, todas las noticias, bolsas de trabajo, etc sobre los procesos selectivos.
- **Orientación** durante el proceso del curso Técnico en Cocina y Gastronomía.

MATERIAL

Material propio compartido con editoriales de prestigio.



REQUISITOS DEL CURSO

Se recogen en el art. 3 de la Orden de 8 de Octubre de 2010 que regula estas pruebas:

- Tener 18 años de edad.
- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria de conformidad con lo establecido en el artículo 21 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

Asimismo, se podrá acceder a las pruebas para la obtención de título de Técnico en los siguientes casos:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo
- Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de primer grado
- Estar en posesión del título de Técnico.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de la reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado el tercer curso del plan de estudios de 1963, o segundo curso de comunes experimental de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

TÍTULOS Y CERTIFICADOS

Una vez terminado el curso, el alumno/a recibirá nuestro **diploma acreditativo** y un **certificado de prácticas** valorado por parte de la EMPRESA COLABORADORA. Este certificado le servirá como certificado de experiencia en el puesto.

La realización de este curso de cocina con Edisur, le permitirá realizar a las pruebas libres para la obtención del **Título Oficial** de Formación Profesional de **Técnico en Cocina y Gastronomía** o bien de los Certificados de Profesionalidad de **"Cocina" y/o «Repostería»**.

Además, podrás obtener el certificado del curso Cocina Creativa y de Autor, que expide la **Universidad Antonio Nebrija** para Edisur, como miembro de la Agrupación Vértice y la Universidad Antonio Nebrija.

El curso cuenta con el reconocimiento de **3 créditos** ECTS.

DESARROLLO DEL CURSO

El curso se divide en dos partes diferenciadas:

1º Fase: Teórico - Práctica

Presencial y teleformación de apoyo

Esta primera fase del curso de cocina, tendrá una duración aproximada de **1.590 horas**. Los contenidos a desarrollar y el planteamiento pedagógico han sido consensuados entre los profesionales de EDISUR y los departamentos de los recursos humanos de las empresas líderes del sector tomando como referencia las necesidades formativas existentes.

Para acceder a la segunda fase del curso, el alumno/a deberá ir superando todos los ejercicios del curso y además ralizar un examen final.

2º Fase: Práctica

Presencial

Una vez aprobado el examen final, la segunda parte del curso se realizará en una de las empresas colaboradoras durante **410 horas**, a media jornada laboral, es decir, de lunes a viernes de mañana o de tarde, dependiendo de la disponibilidad del alumno y también de las empresas colaboradoras.

SALIDAS PROFESIONALES

Podrás acceder a:

- Un empleo en empresas del sector de hostelería y en establecimientos de restauración dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos
- Tiendas especializadas en comidas preparadas
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Bolsa de Empleo: Solo para alumnos aprobados

- **Bolsa de Trabajo Pasiva:** Gracias a nuestros años en el sector, nuestra reputación y a todos los acuerdos que tenemos con multitud de Empresas, éstas nos solicitan personal cualificado.
- **Bolsa de Trabajo Activa:** Búsqueda activa de puestos de trabajo, a nivel local y/o nacional, para nuestros alumnos. (Servicios públicos de empleo, Empresas de trabajo temporal, Portales de empleo en internet, Prensa local y estatal, etc...).

MÓDULOS

MÓDULO I. OFERTAS GASTRONÓMICAS*/**.

MÓDULO II. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS*.

MÓDULO III. TÉCNICAS CULINARIAS*.

MÓDULO IV. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**.

MÓDULO V. PRODUCTOS CULINARIOS*.

MÓDULO VI. POSTRES EN RESTAURACIÓN**.

MÓDULO VII. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS*/**.

MÓDULO VIII. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

MÓDULO IX. EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA.

La superación de algunos de estos módulos formativos en las pruebas libres te permite solicitar el Certificado de Profesionalidad, correspondientes a un nivel de cualificación 2, de:

*Cocina: (1, 2, 3, 5, 7)

**Repostería (1, 4, 6, 7)

CONTENIDO CURRICULAR

MÓDULO I. OFERTAS GASTRONÓMICAS*/**.

1.- IDENTIFICACIÓN DE TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.

- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
- Historia y evolución de la cocina.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias. Cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía andaluza. Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

2.- CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

- Las empresas de restauración. Descripción y caracterización. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Clasificación de las empresas de restauración. Tendencias actuales en empresas en restauración. El sector de la restauración en Andalucía. Estructura organizativa y funcional. Áreas o departamentos. Funciones. Categorías profesionales. Responsabilidades. Documentos de control. Circuitos documentales.
- Relaciones interdepartamentales.
- Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

3.- INTERPRETACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIETÉTICAS Y NUTRICIONALES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS.

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
- Clasificación de los alimentos por grupo.
- Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
- Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
- Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

4.- DETERMINACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS.

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas. Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
- Criterios de equilibrio nutricional.

- Estacionalidad.
- Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

5.- CALCULO DE LOS COSTES GLOBLAES DE LA OFERTA.

- Costes. Definición y tipos.
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
- Documentos relacionados.
- Precio de venta.
- Componentes.
- Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo

MÓDULO II. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS*.

1.- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
- Economato y bodega. Descripción y características.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Aplicaciones informáticas.

2.- ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

3.- PREPARACIÓN Y UTILIZAICÓN DE LAS MÁQUINAS, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS.

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución,
- Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento.
- Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

4.- PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.

- Tratamientos básicos.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.

- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes y piezas básicos.
- Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia.
- Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

5.- REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Equipos utilizados en la regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

6.- CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS.

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
- Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

MÓDULO III. TÉCNICAS CULINARIAS*.

1.- EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN.

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

2.– CONFECCIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

3.- PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES.

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
- Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida.

- Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.

4.- ELABORACIÓN DE GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN.

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen.
- Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones. Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

5.- REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES.

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

6.- DESARROLLO DE LOS SERVICIOS EN COCINA.

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio. Valoración y control de resultados
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

MÓDULO IV. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**.

1.- REALIZACIÓN DE LAS OPERERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA.

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Productos alternativos. Características y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

2.- PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso
- y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos.
- Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
- Eliminación de residuos.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas.

3.- REALIZACIÓN DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Encamisado y adecuación de moldes y latas.
- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

4.- OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.
  Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.
- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales

elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.
- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.
- Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

5.- OBTENCIÓN DE JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES.

- Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones.
- Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases.
- Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave.
- Control y valoración de resultados.
- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones.
- Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases.
- Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave.
- Control y valoración de resultados.

6.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

- Normas y combinaciones básicas.
- Tendencias actuales.
- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

MÓDULO V. PRODUCTOS CULINARIOS*.

1.- ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS.

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos.
- Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

2.- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS

- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y

aplicaciones. Procedimiento de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas. Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas.

3.- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS A PARTIR DE UN CONJUNTO DE MATERIAS PRIMAS.

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.

4.- ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS.

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias.
- Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas. Descripción y caracterización.
- Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados. Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.

MÓDULO VI. POSTRES EN RESTAURACIÓN.**

1.- ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN.

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería.
- Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.

2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS.

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras

3. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS.

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

4.- ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN.

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

5.- ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES.

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

6.- ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS.

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

7.- PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PSTELERÍA Y RESPOSTERÍA.

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Criterios de conservación.

MÓDULO VII. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS*/**.

1.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

2.- MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.
- Vestuario laboral, requisitos y limpieza.

3.- APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

4.- APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

5.- UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE.

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

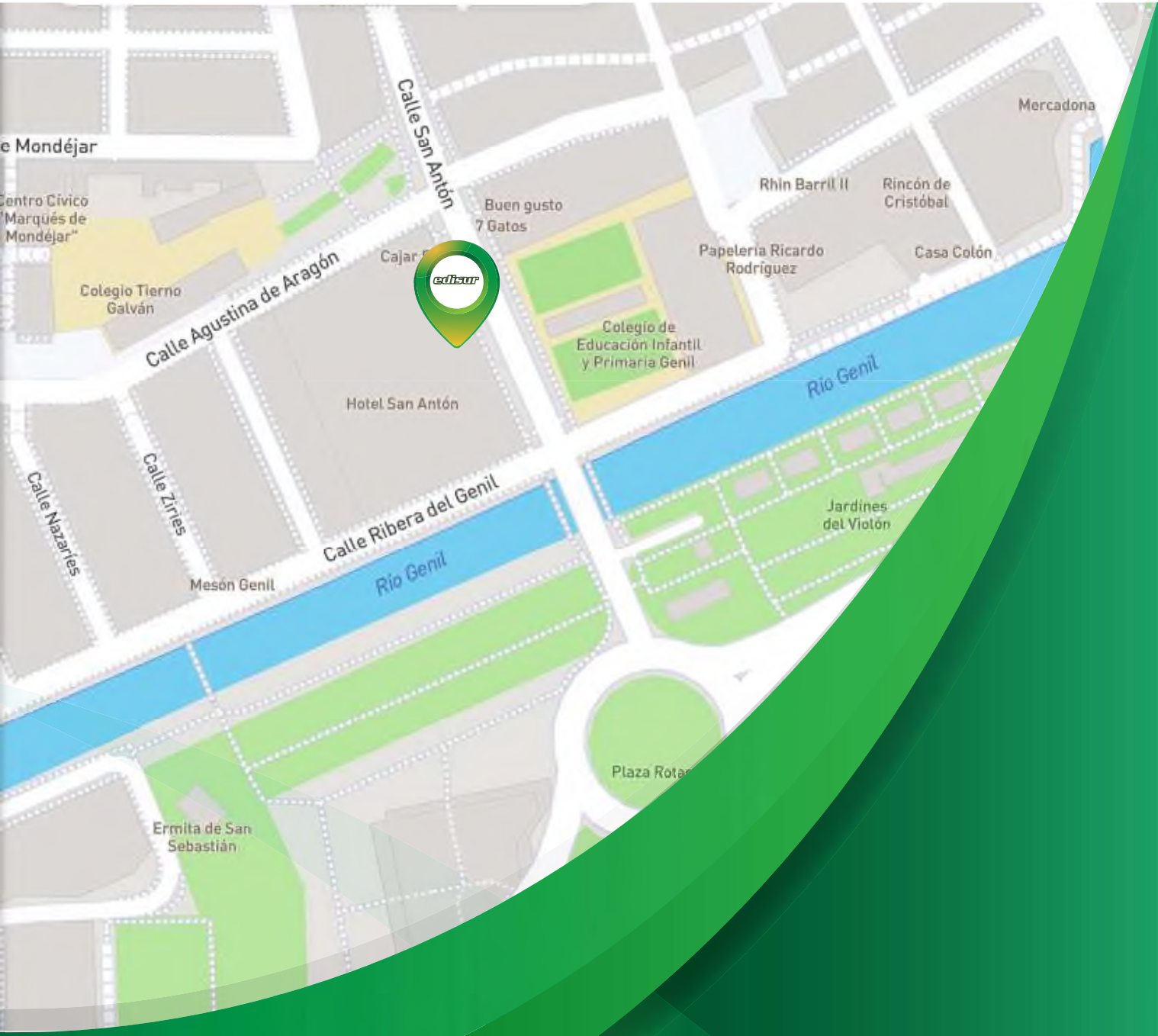
6.- RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS.

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
  Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de V residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos.
- Conceptos y aplicaciones prácticas.

MÓDULO VIII. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

1.- BÚSQUEDA ACTIVA DE EMPLEO.

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
- Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.
- Políticas de empleo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Definición del objetivo profesional individual.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Formación profesional inicial.
- Formación para el empleo.
- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- El proceso de toma de decisiones.
- El proyecto profesional individual.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- Métodos para encontrar trabajo.
- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
- Análisis de los procesos de selección.
- Aplicaciones informáticas.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.



www.edisurmultimedia.com

958 081 638

C/ San Antón, 72 - 3ª planta - Oficina 16
18005, Granada

Aportamos al mundo de los accesos profesionales productos que ayuden a superar unas pruebas de selección cada vez más específicas. Miles de alumnos están trabajando gracias a nuestra formación.