



PRODUCTOS CULINARIOS



*(MF0262 2- Módulo Formativo perteneciente al Certificado de Profesionalidad de **COCINA** (HOTRO408))*

- **PARA QUÉ TE PREPARA:** Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
- **OBJETIVOS:**
 - Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
 - Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
 - Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.
 - Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.
 - Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- **PÚBLICO OBJETIVO:** trabajadores de MICROPYMES (1-9 trabajadores) y autónomos del sector de HOSTELERÍA que cumplan los requisitos formativos de acceso.
- **REQUISITOS FORMATIVOS DE ACCESO** por ser un Curso de Nivel de cualificación profesional: 2 - Graduado escolar o Eso / certificado profesionalidad nivel 2 /certificado de profesionalidad nivel 1 misma familia y área profesional/ en los ciclos de grado medio, poseer titulación académica o superar pruebas de acceso/ mayores de 25 y/o 45 años con acceso a la universidad superado / tener las competencias clave necesarias reguladas en el Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo
- **DURACIÓN TOTAL:** 170 horas
- **Nº DE PLAZAS:** 30 (15 en cada grupo).
- **INICIO:** A partir de noviembre de 2017
- **HORARIO:** a determinar (habrá dos horarios, uno por grupo)
- **MODALIDAD:** presencial
- **Gratuito** ya que está **subvencionado por el SEPE** (Servicio Público de Empleo Estatal)

- La Escuela realizará la selección de los alumnos una vez comprobado que cumplen con los requisitos de acceso y según los colectivos prioritarios marcados en convocatoria.



PROGRAMA FORMATIVO del curso PRODUCTOS CULINARIOS (Código: MF0262_2):

UNIDAD FORMATIVA 1 - COCINA CREATIVA O DE AUTOR - Código: UF0070 - Duración: 30 horas

Contenidos:

1. Cocina moderna, de autor y de mercado.

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
- Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
- Evolución de los movimientos gastronómicos.
- Pioneros franceses y españoles.
- La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes.
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- Cocina de fusión.
- Cocina Creativa o de Autor.
 - o Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
 - o Otros cocineros exponentes de este movimiento.
 - o La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras.
 - o El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
 - o La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
 - o Nuevos utensilios en cocina.
- Platos españoles más representativos.
- Su repercusión en la industria hostelera.
- El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- Influencia de otras cocinas.

2. Experimentación y evaluación de resultados

- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Análisis, control y valoración de resultados.
- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.



UNIDAD FORMATIVA 2.- COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL- Código: UF0071-
Duración: 80 horas

Contenidos:

1. Cocina española.

- Características generales y evolución histórica.
- Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
- La Dieta mediterránea.
- Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
- Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- La dieta mediterránea y sus características.
- Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
- Restaurantes españoles más reconocidos.
- Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

2. Cocina del resto de Europa.

- La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
- La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
- Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

3. Otras cocinas del mundo.

- La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
- Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
- Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.



UNIDAD FORMATIVA 3- DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS - Código: UF0072-
Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Presentación de platos

- Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet:
- Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- Otros adornos y complementos

2. Acabado de distintas elaboraciones culinarias.

- Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - La técnica del color en gastronomía.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria:
 - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
 - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.