

# PRODUCTOS CULINARIOS

## MF0262 2- Módulo Formativo del Certificado de profesionalidad de COCINA (HOTR0408)

- **OBJETIVO:** Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

### PROGRAMA FORMATIVO

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

##### 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.
  - Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
  - Otros cocineros exponentes de este movimiento.
  - La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras.
  - El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
  - La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
  - 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**

**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**

**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:
  - o Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
  - o Combinaciones base.
  - o Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
  - o La técnica del color en gastronomía.
  - o Contraste y armonía.



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



ALCAZARÉN  
ESCUELA DE PROFESIONALES

- 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.