

ONE POINT ●

formación y desarrollo

Curso:	APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA
Modalidad:	Teleformación
Duración:	25 h.
Precio:	110 €

● INTRODUCCIÓN

Esta acción formativa pretende enseñar a aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de los menús.

El alumno será capaz de: interpretar recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos en función del número de comensales y según sus necesidades específicas, de describir los métodos de conservación y procesado de alimentos, y también de describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado y troceado.

● CERTIFICACIONES PROFESIONALES

No está relacionado.

● DESTINATARIOS

Trabajadores que desarrollen su actividad profesional en el sector de prestación de servicios sociales a personas dependientes.

● OBJETIVOS

Al finalizar la acción formativa el alumno será capaz de:

- Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.
- Interpretar recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas.
- Describir los métodos de conservación y procesado de alimentos.
- Enumerar las condiciones higiénico-sanitarias que han de cumplir los productos destinados al consumo humano.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual.
- Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocción, escaldado, hervido, fritura, estofado, asado,... indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos y modos operativos, tiempos, menaje, utensilios y electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.
- Preelaborar, preparar y conservar diferentes tipos de alimentos, confeccionando primeros platos, segundos platos y postres.
- Realizar limpieza y colocación de todos los materiales utilizados.

● CARACTERÍSTICAS

Contenidos

Los contenidos de la acción formativa están organizados en 1 unidad formativa:

- U.1. Aplicación de técnicas básicas de cocina.

Sistema de Evaluación

La evaluación se realizará con métodos e instrumentos que garantizarán la fiabilidad y validez tomando como referencia las capacidades y los criterios de evaluación establecidos.

La evaluación será realizada por el tutor/formador mediante el seguimiento del proceso de aprendizaje que incluirá el análisis de las actividades y trabajos presentados en la plataforma virtual y realizados a lo largo de la acción formativa así como la participación en las herramientas de comunicación establecidas: foros, chat, mensajería.

Campus virtual

La acción formativa se imparte en formato on line a través de nuestro Campus virtual en un entorno cómodo y flexible que elimina los desplazamientos y los horarios rígidos de la formación presencial.

Se utilizarán estrategias metodológicas que faciliten la participación activa de los alumnos en el aprendizaje, el desarrollo de la motivación, la autonomía, la iniciativa y la responsabilidad necesarios en el desarrollo profesional y personal. Los medios y recursos didácticos serán adecuados a los conocimientos y capacidades a adquirir en conexión con el contexto profesional.

Cuenta con diversas herramientas de comunicación: correo electrónico, foro, chat,... que

ONE POINT ●

formación y desarrollo

permiten estar en contacto con el profesor y demás compañeros. Asegurando una formación eficaz y un alto grado de aprovechamiento de los alumnos. Pudiendo también descargar la documentación que desarrolla los contenidos.

● PROGRAMA:

Los contenidos de la acción formativa están organizados en 1 unidad:

- U.1. Aplicación de técnicas básicas de cocina.
 - Menaje, utensilios y electrodomésticos.
 - Recetas de cocina.
 - Técnicas de preelaboración básica de alimentos.
 - Elaboraciones elementales de cocina:
 - . Vegetales.
 - . Hortalizas.
 - . Legumbres.
 - . Arroz.
 - . Pastas.
 - . Carnes.
 - . Pescados y mariscos.
 - Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo:
 - . Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas.
 - . Entremeses y aperitivos.
 - . Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

● PROFESORES:

Técnico especialista en la materia.

● DURACIÓN Y HORARIO

Fecha de inicio: a principios y mediados de mes

25 horas = 3 semanas

Horario de Tutorías: se comunicará en el mensaje de bienvenida

● INSCRIPCIÓN:

A través de la página web <http://www.onepoint.es/category/areas/industrias-alimentarias/>