

# C E R C I O N

## COCINA

### Duración:

80

### Modalidad:

Teleformación

### Objetivos:

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente.
- Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber cómo preparar ensaladas, sopas, pastas, etc.
- Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

### Objetivos específicos

- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.
- Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas.
- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.
- Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes.
- Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería.
- Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.

### Contenidos:

#### TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

- 1.1. HISTORIA (INTRODUCCIÓN)
- 1.2. LA COCINA MODERNA
- 1.3. A PROPÓSITO DE LA PROFESIÓN DE COCINERO

#### TEMA 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO. DEFINICIÓN

- 2.1. HOSTELERÍA
- 2.2. LA COMPRA
- 2.3. LAS OPERACIONES PRELIMINARES
- 2.4. MÉTODOS DE COCCIÓN
- 2.5. LA CONDIMENTACIÓN (SAZONAMIENTO, AROMAS CONDIMENTOS)
- 2.6. LA PRESENTACIÓN

#### TEMA 3. VOCABULARIO

- 3.1. TÉRMINOS DE COCINA
- 3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS
- 3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS

# C E R C I O N

## TEMA 4. LAS ENSALADAS

- 4.1. LAS ENSALADAS: INTRODUCCIÓN
- 4.2. FACTORES A CONSIDERAR A LA HORA DE CONFECCIONAR ENSALADAS
- 4.3. EL CONDIMENTO EN LAS ENSALADAS
- 4.4. LOS ALIÑOS
- 4.5. ENSALADAS SIMPLES, COMPUESTAS Y TEMPLADAS

## TEMA 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS

- 5.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCIÓN
- 5.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS
- 5.3. TORTILLAS

## TEMA 6. LAS SOPAS

- 6.1. LAS SOPAS: INTRODUCCIÓN
- 6.2. CLASIFICACIÓN
- 6.3. LAS CREMAS: INTRODUCCIÓN
- 6.4. EL CONSOMÉ
- 6.5. POTAJES: LEGUMBRE SECAS
- 6.6. ELABORACIÓN DE SOPAS

## TEMA 7. PASTAS Y PIZZAS

- 7.1. LA PASTA: INTRODUCCIÓN
- 7.2. COCCIÓN DE LA PASTA
- 7.3. EL QUESO Y LA PASTA
- 7.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MÁS HABITUALES
- 7.5. LAS PIZZAS

## TEMA 8. EL ARROZ

- 8.1. EL ARROZ: INTRODUCCIÓN

## TEMA 9. VERDURAS Y HORTALIZAS

- 9.1. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCIÓN

## TEMA 10. LAS SALSAS

- 10.1. LOS FONDOS. LAS SALSAS. INTRODUCCIÓN
- 10.2. LOS FONDOS DE COCINA
- 10.3. GELATINAS NATURALES: AVE, TERNERA, BUEY, VACA, CAZA
- 10.4. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACIÓN Y REALIZACIÓN
- 10.5. TRABAZONES. ANÁLISIS Y PRINCIPIOS DE LAS TRABAZONES Y LAS SALSAS
- 10.6. LAS GRANDES SALSAS O SALSAS BASE
- 10.7. OTRAS SALSAS BÁSICAS: PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS
- 10.8. MANTEQUILLAS

## ÍNDICE GENERAL COCINA

### BLOQUE II

## TEMA 11. PESCADOS

- 11.1. LOS PESCADOS: INTRODUCCIÓN
- 11.2. CLASIFICACIÓN DE LOS PESCADOS
- 11.3. LIMPIEZA (OPERACIONES PRELIMINARES DE LOS PESCADOS)
- 11.4. PESCADOS: DIFERENTES SISTEMAS DE COCCIÓN
- 11.5. SALSAS MÁS UTILIZADAS
- 11.6. ELABORACIÓN DE PESCADOS EN BASE A: ESPECIE RACIONAMIENTO, MÉTODO DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN, PRESENTACIÓN

## TEMA 12. LOS MARISCOS

- 12.1. LOS MARISCOS: INTRODUCCIÓN
- 12.2. CLASIFICACIÓN DE LOS MARISCOS
- 12.3. DIFERENTES SISTEMAS DE COCCIÓN
- 12.4. SALSAS MÁS UTILIZADAS
- 12.5. ELABORACIÓN DE MARISCOS EN BASE A: ESPECIE (TIPO DE MARISCO), RACIONAMIENTO (CORTE), MÉTODO DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN, PRESENTACIÓN

## TEMA 13. LAS CARNES

- 13.1. LAS CARNES DE MATADERO: INTRODUCCIÓN

# C E R C I O N

13.2. CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES

13.3. SACRIFICIO Y CONSERVACIÓN DE LAS CARNES

13.4. LA CARNE EN LA COCINA

13.5. SALSAS MÁS UTILIZADAS

13.6. ELABORACIÓN DE CARNES EN BASE A: ESPECIE RACIONAMIENTO, FORMA DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN Y PRESENTACIÓN

TEMA 14. AVES

14.1. LAS AVES DE CORRAL: INTRODUCCIÓN

14.2. CLASIFICACIÓN DE LAS AVES DE CORRAL

14.3. OPERACIONES PRELIMINARES ANTERIORES A LA COCCIÓN

14.4. DIFERENTES MÉTODOS DE COCINADO

14.5. ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE AVES SEGÚN: ESPECIE, RACIONAMIENTO, MÉTODO DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN PRESENTACIÓN

TEMA 15. CAZA

15.1. LA CAZA: INTRODUCCIÓN

15.2. CLASIFICACIÓN

15.3. DIFERENTES SISTEMAS DE COCINADO

15.4. SALSAS MÁS UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES A BASE DE CAZA

15.5. ELABORACIÓN DE CAZA EN BASE A: ESPECIE, RACIONAMIENTO, FORMA DE COCCIÓN, GUARNICIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, PRESENTACIÓN

TEMA 16. EL QUESO

16.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN

16.2. ELABORACIÓN DEL QUESO

16.3. CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS

16.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

TEMA 17. REPOSTERÍA

17.1. HOJALDRE

17.2. PASTA BRISA Y MASAS PARA PASTAS DE TÉ

17.3. MASAS BATIDAS

17.4. MASAS ESCALDADAS

17.5. MAZAPÁN

17.6. CRÉPES

17.7. BAÑOS Y CREMAS

17.8. MERENGUE

17.9. FLANES Y NATILLAS

17.10. MOUSSES

17.11. TARTAS

# C E R C I O N

## **Metodología teleformación:**

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

### **Las principales características de esta modalidad son:**

- **Accesibilidad y flexibilidad:** la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- **Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática:** implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- **Interactividad:** se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- **Autoestudio:** el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- **Interacción teórica/práctica:** la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

### **Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:**

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a tu disposición los siguientes recursos humanos:

- **Dinamizador:** que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- **Tutor:** experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

Puedes ponerte en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la ficha del curso, metodología de teleformación, los datos de la acción formativa y del centro de formación, la planificación didáctica, calendario de tutorías, sistema de evaluación del aprendizaje, asistencia técnica, etc. Además cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Dispondrás además de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

# C E R C I O N

## **Organización del material del curso**

**El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:**

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

**El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:**

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional planteados por el teleformador.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

## **Recursos de la plataforma de formación:**

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como pueden ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

# C E R C I O N

## Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando realizas las pruebas de evaluación, con carácter inmediato podrás ver si tus respuestas son correctas y tu calificación, permitiéndote conocer el grado de éxito alcanzado.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

## Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

## Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

### **Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:**

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.

### **Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:**

Si tu empresa va a bonificar la formación, los requisitos son los que detallamos a continuación:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará tu tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Poner un mensaje de debate sobre un tema de interés relacionado con la temática del curso en el foro general del curso.**
- **Realizar al menos un ejercicio complementario.**
- **Participar al menos una vez en el chat o en las actividades que proponga el tutor.**