

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	Duración	80
		Específico	
Código	UF0071		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Cocina	Nivel	2
Módulo formativo	Productos culinarios	Duración	170
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Cocina creativa o de autor	Duración	30
	Decoración y exposición de platos		60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 de la UC0262_2

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1. Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

CE1.1 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
- Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

C2: Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.

CE2.1 Distribuir útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.

CE2.2 Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.3 Ejecutar las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE2.4 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE2.5 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignados a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE2.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

1. Cocina española.

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

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Cocina.