

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS	Duración	90
		Condicionada	
Código	UF1359		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	Nivel	3
Módulo formativo	Elaboración culinaria	Duración	230
	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	Duración	60
	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y la RP3.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas.

CE1.1 Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación, procesos, procedimientos, modos operativos e instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

CE1.2 Indicar los útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.

CE1.3 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

CE1.4 Hacer ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE1.5 Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.

C2: Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten 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 Dirigir las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias complejas de acuerdo con la receta base o procedimiento

CE2.3 Ejecutar las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración culinaria compleja, 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 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos.

Contenidos:

1. Elaboraciones culinarias básicas

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Los sistemas de cocción como preelaboración:
 - A fuego vivo.
 - Por intercambio.
- Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
 - Fondos:
 - Fondos blancos.
 - Fondos oscuros.

- Gelatinas.
- Glases o extractos.
- Salsas:
 - Salsas blancas o cremas.
 - Salsas oscuras.
- Salsas básicas y derivadas.
 - Mantequillas compuestas.
 - Farsas o rellenos.
 - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

2. Selección de maquinaria en la producción

– Conocimiento, formas y uso:

- Máquinas de frío.
- Cámaras.
- Timbres.
- Abatidores.
- Heladoras.
- Congeladores.

– Maquinas de calor:

- Freidoras.
- Planchas y parrillas.
- Hornos.
- Cocinas.
- Baños marías.
- Basculantes.
- Marmitas.

3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

– Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.

– Medidas correctivas.

– Útiles asociados a las preparaciones culinarias.

– Riesgos en la ejecución, control de resultados.

– Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:

- Ensaladas:
 - Simples.
 - Compuestas.
- Sopas, cremas:
 - Frías.
 - Calientes.
- Potajes.
- Huevo.
- Arroz y cereales.
- Pasta.
- Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
- Salsas:
 - Básicas.
 - Derivadas.
- Platos carne:
 - Rojas o de mamíferos.
 - Aves.
 - Despojos.
 - Caza mayor y menor.
- Platos de pescado:
 - Azules.
 - Blancos.
 - Moluscos, mariscos y crustáceos.

4. Guarniciones culinarias y decorativas

– Definición y tipología:

- Vegetales.
- De origen animal.
- Pre elaboradas.
- De nueva creación.
- Elaboraciones complementarias tales como:
 - Aceites.
 - Reducciones.
 - Crujientes.

5. Tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio

- Buffet.
- Restaurante.
- Comercialización.

6. Limpieza de instalaciones y equipos

- Conocimiento de los equipos.
- Conocimiento de las Instalaciones.
- Conocimientos de las herramientas.
- Realización de la desinfección en el área de trabajo:
 - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
 - Sistemas de limpieza para cada máquina.
 - Utilización de productos adecuados.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- 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.