



HOTR006PO. Aplicación de fundamentos básicos en cocina

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

□ **Objetivos específicos**

- Conocer la historia de la cocina.
- Estudiar la cocina moderna y la profesión de cocinero.
- Conocer el significado del término hostelería.
- Explicar los elementos fundamentales de la compra.
- Estudiar las operaciones preliminares.
- Analizar los métodos de cocción, la condimentación y la presentación.
- Conocer los términos más utilizados en cocina.
- Estudiar los diferentes tipos de especias.
- Sintetizar el vocabulario de sazonamiento, aromas y condimentos.
- Identificar los diferentes utensilios utilizados en cocina.
- Conocer el proceso de limpieza y desinfección empleado en la cocina.
- Definir las ensaladas.
- Conocer los factores a analizar en el momento de confeccionar ensaladas.
- Determinar qué tipo de condimento emplear en las ensaladas.
- Exponer los diferentes tipos de aliño para ensaladas.
- Identificar las ensaladas simples, compuestas y templadas.
- Conocer la definición de huevo y sus clasificaciones.
- Explicar diferentes maneras de cocinar los huevos.
- Estudiar el proceso de elaboración de dos tipos de tortillas.
- Conocer la definición de sopa.
- Determinar que son las cremas.
- Estudiar el consomé y sus variedades.
- Identificar distintos tipos de potaje.
- Explicar el proceso de elaboración de las sopas.
- Determinar los puntos de cocción de la pasta.
- Identificar los quesos para emplear con la pasta.
- Enunciar las salsas para pasta.

- Analizar los elementos de las pizzas.
- Conocer la definición del arroz.
- Estudiar las diferentes clasificaciones del arroz.
- Analizar la cocción del arroz y los distintos procedimientos para llevarla a cabo.
- Conocer la definición de verdura y hortaliza.
- Analizar las diferentes formas de clasificar verduras y hortalizas.
- Identificar las especies más utilizadas de verduras y hortalizas.
- Conocer las características de los fondos de cocina.
- Estudiar el empleo de gelatinas naturales en la cocina.
- Establecer la utilización y realización de jugos, desglasados y trabazones.
- Explicar en qué consisten las salsas base.
- Describir los tipos de mantequillas y su utilización.
- Conocer la clasificación de los pescados.
- Saber realizar el proceso de limpieza del pescado.
- Estudiar los diferentes sistemas de cocción del pescado.
- Identificar las salsas más utilizadas con los pescados.
- Explicar la elaboración de pescado en base a especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.
- Conocer la clasificación de los mariscos.
- Estudiar los diferentes sistemas de cocción del marisco.
- Explicar las salsas más utilizadas con el marisco.
- Aprender la elaboración de mariscos en base a especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.
- Conocer la clasificación de las carnes.
- Estudiar el sacrificio y conservación de carnes.
- Explicar el papel de la carne en la cocina.
- Enunciar las salsas más utilizadas con las carnes.
- Aprender la elaboración de carnes.
- Conocer la definición y la clasificación de las aves de corral.
- Identificar las operaciones preliminares anteriores a la cocción.
- Estudiar los distintos métodos de cocinado.
- Explicar la elaboración de platos a base de aves.
- Definir que es la carne de caza.
- Realizar una clasificación de la caza.
- Conocer los diferentes sistemas de cocinado de la carne de caza.

- Exponer las salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.
- Explicar diferentes elaboraciones de carne de caza.
- Definir que es la carne de caza.
- Realizar una clasificación de la caza.
- Conocer los diferentes sistemas de cocinado de la carne de caza.
- Exponer las salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.
- Explicar diferentes elaboraciones de carne de caza.
- Explicar las características de los hojaldres, masas batidas y masas escaldadas.
- Estudiar el mazapán, las crepes, baños y cremas y el merengue.
- Conocer las definiciones de flanes y natillas, *mousses* y tartas.
- Conocer las características del emplatado.
- Estudiar las claves de la decoración de los platos.
- Explicar los elementos que se emplean para la decoración de platos.

Contenidos

HOTR006PO. Aplicación de fundamentos básicos en cocina	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Introducción a la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia: Introducción. • La cocina moderna. • A propósito de la profesión de cocinero. 	
Examen UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas
<p>Unidad 2: El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hostelería. • La compra. • Las operaciones preliminares. • Métodos de cocción. • La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos). • La presentación. 	
Examen UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4,30 horas
<p>Unidad 3: Vocabulario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Términos de cocina. • Vocabulario de especias. • Sazonamiento, aromas y condimentos. • Utensilios básicos. • Limpieza y mantenimiento. 	
Examen UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas

<p>Unidad 4: Las ensaladas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las ensaladas: Introducción. • Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas. • El condimento en las ensaladas. • Los aliños. • Ensaladas simples, compuestas y templadas. 	
Examen UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas
<p>Unidad 5: Los huevos y las tortillas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los huevos: Introducción. • Algunas preparaciones de huevos. • Tortillas. 	
Examen UA 05	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas
<p>Unidad 6: Las sopas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las sopas: Introducción. • Clasificación. • Las cremas: Introducción. • El consomé. • Potajes: Legumbres secas. • Elaboración de sopas. 	
Examen UA 06	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4,30 horas

<p>Unidad 7: Pastas y pizzas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pasta: Introducción. • Cocción de la pasta. • El queso y la pasta. • Las pastas y sus salsas más habituales. • Las pizzas. 	
Examen UA 07	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas
<p>Unidad 8: El arroz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El arroz: Introducción. 	
Examen UA 08	30 minutos
Tiempo total de la unidad	1 hora
<p>Unidad 9: Verduras y hortalizas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verduras y hortalizas: Introducción. 	
Examen UA 09	30 minutos
Tiempo total de la unidad	1 hora
<p>Unidad 10: Las salsas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los fondos. Las salsas. Introducción. • Los fondos de cocina. • Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza. • Jugos y desglasados. Utilización y realización. • Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas. • Las grandes salsas o salsas base. • Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas. • Mantequillas. 	
Examen UA 010	30 minutos
Tiempo total de la unidad	5 horas

<p>Unidad 11: Pescados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los pescados: Introducción. • Clasificación de los pescados. • Limpieza (operaciones preliminares de los pescados). • Pescados: Diferentes sistemas de cocción. • Salsas más utilizadas. • Elaboración de pescados en base a: Especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación. 	
Examen UA 11	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4,30 horas
<p>Unidad 12: Los mariscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los mariscos: Introducción. • Clasificación de los mariscos. • Diferentes sistemas de cocción. • Salsas más utilizadas. • Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación. 	
Examen UA 12	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 12	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas
<p>Unidad 13: Las carnes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las carnes de matadero: Introducción. • Clasificación de las carnes. • Sacrificio y conservación de las carnes. • La carne en la cocina. • Salsas más utilizadas. • Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación. 	
Examen UA 13	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4,30 horas

<p>Unidad 14: Aves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las aves de corral: Introducción. • Clasificación de las aves de corral. • Operaciones preliminares anteriores a la cocción. • Diferentes métodos de cocinado. • Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación. 	
Examen UA 14	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas
<p>Unidad 15: Caza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caza: Introducción. • Clasificación. • Diferentes sistemas de cocinado. • Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. • Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación. 	
Examen UA 15	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas
<p>Unidad 16: El queso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El queso: Introducción. • Elaboración del queso. • Clasificación de los quesos. • Distintas variedades de quesos y sus características. 	
Examen UA 16	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
<p>Unidad 17: Repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojaldre. Pasta brisa y masas para pastas de té. Masas batidas. Masas escaldadas. • Mazapán. Crepes. Baños y cremas. Merengue. • Flanes y natillas. Mousses. Tartas 	

Examen UA 17	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas
<p>Unidad 18: Presentación del menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emplatado. • Decoración. 	
Examen UA 18	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 18	30 minutos
Tiempo total de la unidad	1 hora
Examen final	1 hora
18 unidades	60 horas