

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, and a grey shape is at the top left. At the bottom, there are more teal and grey shapes, including a prominent grey triangle pointing upwards.

Guía didáctica

HOTR0408. Cocina

INTRODUCCIÓN

El **objetivo general** de este curso es el de desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Para lograr el objetivo, se capacitará al alumno en actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos, preelaborar y conservar toda clase de alimentos, preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales y preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad **HOTR0408. Cocina** certificando el haber superado las distintas **Unidades de Competencia en él incluidas**:

- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0408	Cocina	730 horas
MF0711	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60
UA1	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	12
UA2	Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	10
UA3	Incidencia ambiental de la actividad de hostelería	8
UA4	Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería	8
UA5	Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería	12
UA6	Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería	10
MF0259	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70
UA1	Las empresas de restauración	6
UA2	El departamento de cocina	7
UA3	La restauración diferida	6
UA4	Las ofertas gastronómicas	7
UA5	Nutrición y dietética	7
UA6	Gestión y control de calidad en restauración	7
UA7	Aprovisionamiento eterno de géneros	6
UA8	Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios	10
UA9	Recepción y almacenamiento de provisiones	7
UA10	Control de consumos y costes	7
MF0260	Preelaboración y conservación de alimentos	190
UF0063	Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60
UA1	Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la Preelaboración de vegetales y setas	10
UA2	Materias primas	14
UA3	Regeneración de vegetales y setas	10
UA4	Preelaboración de vegetales y setas	12

HOTR0408	Cocina	730 horas
UA5	Conservación de vegetales y setas	14
UF0064	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60
UA1	Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos	10
UA2	Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos	10
UA3	Materias primas	10
UA4	Regeneración de pescados crustáceos y moluscos	10
UA5	Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos	10
UA6	Conservación de pescado, crustáceos y moluscos	10
UF0065	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70
UA1	Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	10
UA2	Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos	10
UA3	Materias primas	15
UA4	Regeneración de carnes, aves, caza y despojos	10
UA5	Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	10
UA6	Conservación de carnes, aves, cazas y depojos	15
MF0261	Técnicas culinarias	240
UF0066	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70
UA1	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	6
UA2	Fondos, bases y preparación básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	7
UA3	Hortalizas y legumbres secas	6
UA4	Pastas y arroces	6
UA5	Huevos	6
UA6	Técnicas de cocinado de hortalizas	7

HOTR0408	Cocina	730 horas
UA7	Técnicas de cocinados de legumbres secas	6
UA8	Técnicas de cocinados de pasta y arroz	6
UA9	Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	8
UA10	Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	6
UA11	Regeneración de platos preparados con hortaliza, legumbres, pastas, arroces y huevos	6
UF0067	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60
UA1	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	8
UA2	Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos	14
UA3	Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos	10
UA4	Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos	10
UA5	Prestación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos	8
UA6	Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos	10
UF0068	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70
UA1	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	10
UA2	Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza	14
UA3	Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos	12
UA4	Platos elementales a base de carnes, aves y despojos	10
UA5	Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos	10
UA6	Presentación y decoración de platos	14
UF0069	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40
UA1	Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería	5

HOTR0408	Cocina	730 horas
UA2	Materias primas	8
UA3	Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería	6
UA4	Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales	5
UA5	Postres elementales	5
UA6	Regeneración de productos utilizados en repostería	6
UA7	Presentación y decoración de postres elementales	5
MF0262	Productos culinarios	170
UF0070	Cocina creativa o de autor	30
UA1	Cocina moderna, de autor y de mercado	18
UA2	Experimentación y evaluación de resultados	12
UF0071	Cocina española e internacional	80
UA1	Cocina española	40
UA2	Cocina del resto de Europa	18
UA3	Otras cocinas del mundo	22
UF0072	Decoración y exposición de platos	60
UA1	Presentación de platos	25
UA2	Acabado de distintas elaboraciones culinarias	35