

## PINCHE DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS(ONLINE)



**350,00 € - 425,00 €**

Este curso de Pinche de Cocina en Instituciones Sanitarias tiene como objetivo formar a profesionales, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.n

**Categorías:** [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

### INFORMACIÓN

**Duración**

250 h

<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.nDefinición y modelos de organización.nEstructuras de locales y zonas de producción culinaria.nEspecificidades en la restauración colectiva.nEl personal y sus distintas categorías profesionales.nCompetencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.nElaboración de planes sencillos de producción culinaria.nUNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.nEl departamento de economato y bodega.nEl ciclo de compra.nRegistros documentales de compras.nEl inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.nUNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.nDocumentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.nSistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.nDepartamentos o unidades que intervienen.nDeducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.nFormalización del pedido de almacén y su traslado.nRecepción y verificación de la entrega.nTraslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.nControl de stocks.nUNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.nInspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.nRegistros documentales.nGestión y control de inventarios.nUNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALESnCaracterísticas de la maquinaria utilizada.nBatería de cocina.nUtillaje y herramientas.nMÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOSnUNIDAD DIDÁCTICA 6. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOSnComposición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.nOtras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés,

cremas, veloutés, farsas,...)nFondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.nEl sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.nAplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.nUNIDAD DIDÁCTICA 7. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECASnHortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo.nUtilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.nLegumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.nUNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTAS Y ARROCESnDefinición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.nCondimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.nArroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.nUNIDAD DIDÁCTICA 9. HUEVOSnDefinición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema.nOvoproductos y su utilización.nHuevos de otras aves utilizados alimentación.nUNIDAD DIDÁCTICA 10. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZASnAsar al horno, a la parrilla, a la plancha.nFreír en aceitenSaltear en aceite y en mantequilla.nHervir y cocer al vapor.nBrasear.nAplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.nUNIDAD DIDÁCTICA 11. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECASnOperaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)nImportancia del agua en la cocción de las legumbres.nOtros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.nVentajas e inconvenientes de la olla a presión.nUNIDAD DIDÁCTICA 12. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZnCocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.nCocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.nUNIDAD DIDÁCTICA 13. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOSnPlatos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.nPlatos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.nPlatos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.nPlatos elementales con huevos.nPreparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.nUNIDAD DIDÁCTICA 14. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOSnFactores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.nAdornos y acompañamientos más representativos en estos platos.nUNIDAD DIDÁCTICA 15. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOSnRegeneración: Definición.nClases de técnicas y procesos.nIdentificación de equipos asociados.nFases de los

procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.nRealización de operaciones necesarias para la regeneración.nEl sistema cook-.chill y su fundamento.nPlatos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.nMÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOSnUNIDAD DIDÁCTICA 16. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOSnComposición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.nOtras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,)nFondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.nAlgas marinas y su utilización.nAplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.nUNIDAD DIDÁCTICA 17. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOSnPrincipales técnicas de cocinadonAplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.nUNIDAD DIDÁCTICA 18. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOSnPlatos calientes y fríos elementales más divulgados.nSalsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.nUNIDAD DIDÁCTICA 19. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOSnFactores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.nMontaje en fuente y en plato. Otros recipientes.nAdornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.nUNIDAD DIDÁCTICA 20. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOSnRegeneración: Definición.nClases de técnicas y procesos.nIdentificación de equipos asociados.nFases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.nRealización de operaciones necesarias para la regeneración.nEl sistema cook-.chill y su fundamento.nPlatos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscosnMÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZAnUNIDAD DIDÁCTICA 21. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZAnFondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.nPrincipales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.nOtras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux,nmirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)nFondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y cazanElementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.nAplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.nUNIDAD DIDÁCTICA 22. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOSnDefinición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinadonAplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de

las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.nUNIDAD DIDÁCTICA 23. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOSnPlatos elementales más divulgados y su elaboración.nGuarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.nUNIDAD DIDÁCTICA 24. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOSnRegeneración: Definición.nClases de técnicas y procesos.nIdentificación de equipos asociados.nFases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.nRealización de operaciones necesarias para la regeneración.nEl sistema cook-.chill y su fundamento.nPlatos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.nUNIDAD DIDÁCTICA 25. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOSnImportancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.nMontaje y presentación en fuente y en plato.nVajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida.nEl color del plato en función de su contenido.nFactores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.nDistintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,nImportancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.n