



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### **Elaboraciones de base y métodos de cocinado. Salsas y fondos.**

Diciembre 2020

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	ELABORACIONES DE BASE Y MÉTODOS DE COCINADO. SALSAS Y FONDOS
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR36
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	1

### Objetivo general

Aplicar los diferentes métodos de cocinado en función de las características de cada materia prima y realizar elaboraciones de base sencillas para múltiples aplicaciones

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	Métodos de cocinado	4 horas
<b>Módulo 2</b>	Elaboraciones de base para múltiples aplicaciones	10 horas

### Modalidades de impartición

Presencial

### Duración de la formación

**Duración total:** 14 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

<b>Acreditaciones/ titulaciones</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.</li><li>- No se requiere titulación para trabajadores ocupados. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.</li></ul>
<b>Experiencia profesional</b>	Trabajadores con experiencia profesional mínimo de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo, en especial de la/s siguiente/s ocupación/es: Ayudante de cocina

### Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li><li>- Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li></ul>
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Con titulación no se requiere experiencia profesional.</li><li>- Sin titulación: profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior.</li></ul>

<b>Competencia docente</b>	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Máster del profesorado.</li> <li>• CAP</li> <li>• CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110</li> </ul>
----------------------------	---

### Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m <sup>2</sup> para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m <sup>2</sup>	2,4 m <sup>2</sup> / participante
Taller de cocina	45 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup> / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador</li> <li>- PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos</li> <li>- Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa</li> </ul>
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa de trabajo convencional y/o fría (en cantidad suficiente según el número de alumnos)</li> <li>- 1 Cocina semiindustrial</li> <li>- 1 Fry top o Plancha</li> <li>- 1 Baño-maría</li> <li>- 1 Gratinadora.</li> <li>- 1 Freidora</li> <li>- 1 Horno</li> <li>- 1 Horno microondas.</li> <li>- 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador).</li> <li>- 1 Batidora amasadora</li> <li>- Exprimidor de cítricos (en cantidad suficiente según el número de alumnos).</li> <li>- 1 Cortadora de fiambres</li> <li>- 1 Abatidor de temperatura.</li> <li>- 1 Mesa caliente.</li> <li>- 1 Dispensador industrial rollo de papel.</li> <li>- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carne, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos.</li> <li>- 1 Esterilizador de cuchillos.</li> <li>- 1 Balanza eléctrica de 10 kg aprox. (cocina y repostería).</li> <li>- 1 Botiquín.</li> <li>- 1 Contenedor especial para basura.</li> <li>- Útiles y herramientas (en cantidad suficiente según el número de alumnos).</li> <li>- Batería de cocina (en cantidad suficiente según el número de alumnos).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos de protección (en cantidad suficiente según el número de alumnos)</li> <li>- Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa.</li> <li>- Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas.</li> <li>- Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.</li> </ul>
--	--

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m<sup>2</sup>/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

#### **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados**

- |                            |
|----------------------------|
| - 9310 ayudantes de cocina |
|----------------------------|

#### **Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación**

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

## DESARROLLO MODULAR

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: MÉTODOS DE COCINADO

#### OBJETIVO

Aplicar los diferentes métodos de cocinado en función de las características de cada materia prima

**DURACIÓN:** 4 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los tipos de materias primas y sus características.
  - Tipos.
  - Características.
- Conocimiento de los principales métodos de cocinado y sus procedimientos.
  - Hervir
  - Blanquear
  - Escaldar
  - Cocer
  - Freír
  - Saltear
  - Emparrillar
  - Gratinar
  - Brasear
  - Glasear
  - Hornear
  - Estofar
- Realización correcta de los principales métodos de cocinado teniendo en cuenta la materia prima a cocinar y sus características particulares.

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Iniciativa personal en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Cumplimiento los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

## **OBJETIVO**

Realizar elaboraciones de base sencillas para múltiples aplicaciones

**DURACIÓN:** 10 horas

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

### **Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas**

- Conocimiento de los distintos tipos de fondos básicos y complementarios.
  - Fondos blancos
  - Fondos oscuros
  - Fumets.
- Conocimiento de los distintos tipos de salsas básicas y derivadas usadas en cocina.
  - Salsa española y derivadas
  - Bechamel y derivadas
  - Veloute y derivadas
  - Tomate y derivadas
  - Americana y derivadas
  - Mahonesa (Lactonesa) y derivadas
  - Holandesa y derivadas
  - Bearnesa y derivadas
  - Vinagreta y derivadas
- Realización correcta de fondos básicos.
- Realización correcta de fondos complementarios.
- Realización correcta de salsas básicas.
- Realización correcta de salsas derivadas.

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria
- Iniciativa personal en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Actitud de respeto y cumplimiento de las normas y procedimientos medioambientales

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en los apartados correspondientes.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):  
Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de un fondo básico y/o complementario o una salsa básica y/o derivada previamente determinada.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.