



Experto en
**aprovisionamiento,
prelaboración y
conservación culinarios**



Cámara e-Learning
Madrid



Duración: 120 horas lectivas



Título: Título de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid.



Modalidad: online



Precio: 590 €

Formación Bonificable por la FUNDAE
(Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

M e t o d o l o g í a



A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.



El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.



Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.



La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.



Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.



A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.



M e t o d o l o g í a

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas:

comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

Actividades:

Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

Tutores a disposición del alumno:

- Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.
- Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.



O b j e t i v o s

- El curso de “Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios” trata de aportar los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
El alumno adquirirá las habilidades necesarias para aplicar correctamente las técnicas de la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación, manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización, aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

P r o g r a m a

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Unidad 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Unidad 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento
- Requisitos de los manipuladores de alimentos
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos

- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- Fuentes de contaminación
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
- Manejo de residuos
- Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico - sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

P r o g r a m a

Unidad 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
- Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- Interpretación de las especificaciones
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Unidad 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Uniformes de cocina: tipos
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
- Uniformes del personal de restaurante-bar

Aprovisionamiento de materias primas en cocina

Unidad 1. El departamento de cocina

- Definición y organización característica
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
- Especialidades en la restauración colectiva
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

- Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- Controles de almacén

Unidad 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

P r o g r a m a

Unidad 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

Preelaboración y conservación culinarias

Unidad 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes
- Especificaciones en la restauración colectiva
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Unidad 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

- Definición
- Identificación de los principales equipos asociados
- Clases de técnicas y procesos simples.
- Aplicaciones sencillas

Unidad 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración
- Tratamientos característicos de las materias primas
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

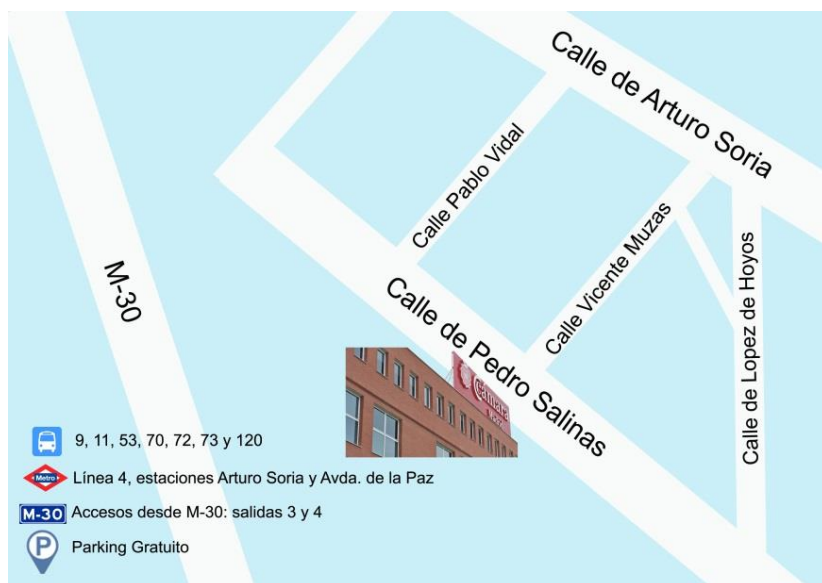
Unidad 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina

- Identificación y clases
- Identificación de equipos asociados
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

P r o g r a m a

Unidad 5. Participación en la mejora de la calidad

- Calidad
- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos



Centro de Formación

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid
Calle Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)
28043 Madrid
elearning@camaramadrid.es



Contáctanos
91 538 38 38
91 538 35 00

