



**EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

## ***MF0261\_2 Técnicas Culinarias***

# MF0261\_2 Técnicas Culinarias

**Duración:** 240 horas

**Precio:** 240 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

## Descripción

En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo 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. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.



## A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las técnicas culinarias. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

## Objetivos

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales y elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

## Para que te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0261\_2 Técnicas Culinarias, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo ( Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

## Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroz'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales'
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios



+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200



Fax: 958 050 244

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### MÓDULO 1. TÉCNICAS CULINARIAS

**UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, ....) Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.

El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.**

Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función su cocinado.

Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.**

Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.

Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS.**

Definición. 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 yema. Ovoproductos y su utilización.

Huevos de otras aves utilizados alimentación.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS.**

Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.

Freír en aceite.

Saltear en aceite y en mantequilla.

Hervir y cocer al vapor.

Brasear.

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS.**

Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.).

Importancia del agua en la cocción de las legumbres.

Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.

Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ.**

Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.

Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.

Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.

Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.

Platos elementales con huevos.

Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Menú en fuente y en plato. Otros recipientes.

Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.**

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

El sistema cook-chill y su fundamento.

Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

#### **UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utilillaje y herramientas.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.

Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.

Algas marinas y su utilización.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

Principales técnicas de cocinado:

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y molusco.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

El sistema cook-.chill y su fundamento.

Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

**UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.**

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utilillaje y herramientas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA.**

Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.

Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, bordur salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas).

Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.

Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carne de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

Platos elementales más divulgados y su elaboración.

Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

El sistema cook-.chill y su fundamento.

Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS.**

Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración de la actual.

Montaje y presentación en fuente y en plato.

Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.

Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.

Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

#### **UNIDAD FORMATIVA 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA.**

Características de la maquinaria utilizada.

Batería, distintos moldes y sus características.

Utillaje y herramientas.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.**

Harina: distintas clases y usos.

Mantequilla y otras grasas.

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.

Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).

Almendras y otros frutos secos.

Huevos y ovoproductos.

Gelatinas, especias,...

Distintas clases de "mix".

Productos de decoración.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA**

Materias primas empleadas en repostería.

Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.

Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES.**

Asar al horno.

Freír en aceite.

Saltear en aceite y en mantequilla.

Hervir y cocer al vapor.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES.**

Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA.**

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES.**

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios.

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

Importancia de la vajilla.