

CONTENIDO AYUDANTE DE COCINA

AYUDANTE DE COCINA

UNIDAD 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS, CONDICIONES DE SEGURIDAD EN ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Introducción a las normas de seguridad alimentaria.
2. Concepto de seguridad alimentaria.
3. Principales riesgos para la seguridad alimentaria.
4. Normativas y regulaciones aplicables en la industria alimentaria.

UNIDAD 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS.

1. Tipos de superficies (por ejemplo, acero inoxidable, plástico, vidrio).
2. Equipos comunes en la industria alimentaria (por ejemplo, procesadores de alimentos, utensilios, superficies de trabajo).
3. Productos de limpieza y desinfección: tipos, usos y precauciones.

UNIDAD 3. ORGANIZACIÓN, TIPOS DE COCINAS, EQUIPAMIENTO Y TÉRMINOS ESPECÍFICOS DE VOCABULARIO.

1. Importancia de la organización en una cocina.
2. Tipos de estructuras organizativas en la cocina (por ejemplo, brigada de cocina, estaciones de trabajo).
3. Principios básicos de la gestión del tiempo y del espacio en cocina.
4. Tipos de cocinas (por ejemplo, cocina a la carta, cocina de línea, cocina central).
5. Equipamiento común en una cocina profesional (por ejemplo, hornos, parrillas, freidoras).
6. Funciones y características de cada tipo de equipamiento

UNIDAD 4. MATERIAS PRIMAS. TIPOLOGÍA Y MANIPULADO.

1. Hortalizas, frutas, legumbres, arroz y pastas.
2. Hortalizas.
3. Frutas.
4. Legumbres.
5. Arroz.
6. Pastas.
7. Huevos.
8. Carnes, pescados, mariscos.
9. Carnes.
10. Pescados.
11. Mariscos.
12. Ingredientes varios

UNIDAD 5. APLICACIÓN DE LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SENCILLOS DE EJECUCIÓN.

1. Métodos de cocción.
2. Métodos de conservación.
3. Principales tipos de corte.
4. Fondos de cocina: caldos, caldos cortos
5. Sopas y cremas
6. Guarniciones sencillas.

UNIDAD 6. APLICACIÓN DE TÉCNICAS SENCILLAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN

1. Técnicas de corte (por ejemplo, juliana, brunoise, chiffonade).
2. Técnicas de cocción básicas (por ejemplo, hervir, saltear, asar).
3. Técnicas de presentación de platos (por ejemplo, emplatado, decoración).
4. Técnicas de sazonado y aderezo.
5. Utilización de ingredientes frescos y de temporada

UNIDAD 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN.

1. Definición y propósito de las técnicas de regeneración y conservación.
2. Métodos de regeneración de alimentos (por ejemplo, recalentamiento, sous vide).
3. Métodos de conservación de alimentos (por ejemplo, refrigeración, congelación, enlatado).
4. Tendencias en envasado y empaquetado de alimentos para conservación.
5. Consideraciones éticas y medioambientales en la aplicación de nuevas técnicas

UNIDAD 8. CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO RIESGO

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Definición de manipulador de alimentos
 - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - Características de los alimentos de calidad
 - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - Concepto de nutriente
 - La composición de los alimentos
 - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol