

NOMBRE DEL CURSO: **COCINA.**

DESCRIPCIÓN: 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.

REQUISITOS: El curso va dirigido a personas desempleadas pertenecientes a colectivos vulnerables.

DURACIÓN HORAS TOTALES: 980 horas.

FORMACIÓN ESPECÍFICA: 730 horas.

FORMACIÓN TRANSVERSAL Y COMPLEMENTARIA: 50 horas.

PRÁCTICA PROFESIONAL NO LABORAL: 200 horas.

FORMACIÓN ESPECÍFICA:

MÓDULOS:

- ❖ MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.
- ❖ MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.
- ❖ MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.
- ❖ MF0261_2: Técnicas culinarias.
- ❖ MF0262_2: Productos culinarios.

UNIDADES:

- ❖ UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas.
- ❖ UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.
- ❖ UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.
- ❖ UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- ❖ UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
- ❖ UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y cazas.
- ❖ UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.
- ❖ UF0070: Cocina creativa o de autor.
- ❖ UF0071: Cocina española e internacional.
- ❖ UF0072: Decoración y exposición de platos.

FORMACIÓN TRANSVERSAL Y COMPLEMENTARIA:

- ❖ Fomento de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres (5 horas).
- ❖ Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social (5 horas).
- ❖ Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente (5 horas).
- ❖ Fomento del emprendimiento y autoempleo (5 horas).
- ❖ Nuevas tecnologías de la información y comunicación. TIC (20 horas).
- ❖ Habilidades (10 horas).