

PRODUCTOS CULINARIOS

Este conjunto de materiales didácticos se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0262_2 Productos Culinarios, 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 que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales, así como diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CONTENIDO DEL CURSO:

MÓDULO 1. PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. COCINA CREATIVA DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO.

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.

Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.

Evolución de los movimientos gastronómicos.

Pioneros franceses y españoles.

La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes.

Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.

De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual.

Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.

Cocina de fusión.

Cocina Creativa o de Autor.

Platos españoles más representativos.

Su repercusión en la industria hostelera.

El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.

Influencia de otras cocinas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

Análisis, control y valoración de resultados.

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

UNIDAD FORMATIVA 2. COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA.

Características generales y evolución histórica.

Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.

La Dieta mediterránea.

Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo.

Platos más representativos de la gastronomía española.

Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.

La dieta mediterránea y sus características.

Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.

Restaurantes españoles más reconocidos.

Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA.

La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.

La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.

Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO.

La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.

UNIDAD FORMATIVA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS.

Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet. Adornos y complementos distintos productos comestibles. Otros adornos y complementos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS.

Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.