# CURSO

AYUDANTE DE COCINA

ESCUELA ORIGEN
INTERNATIONAL EDUCATION

ERG014
- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



CECAP

CUM LAUDE

ESPAÑA
NOTARIO

ESCUELA ORIGEN
INTERNATIONAL EDUCATION

# DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Ayudante de Cocina (Pinche)** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la introducción a la gastronomía, las cocinas del mundo, las enfermedades y reacciones adversas a los alimentos, el control de calidad, las prácticas alimentarias seguras, el utillaje de cocina, los electrodomésticos y equipos, los establecimientos de restauración, la conservación y regeneración de alimentos, las técnicas culinarias, las elaboraciones básicas y la sostenibilidad en la cocina, entre otros. Además, al final de cada unidad didáctica el alumnado encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él/ella mismo/a podrá corregir a través del solucionario adjunto.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H

MODALIDAD
ONLINE
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1500 €~~
VALOR ACTUAL: 375 €

# CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**AYUDANTE DE COCINA (PINCHE)**", de la ESCUELA ORIGEN INTERNATIONAL EDUCATION, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

# CONTENIDO FORMATIVO

# PARTE 1

## COCINERO PROFESIONAL

### INTRODUCCIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL COCINERO PROFESIONAL

1. Papel del profesional
   -Competencias y actitudes
2. Funciones
   -Ámbito de profesional

*Resumen*
*Espacio didáctico*

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CORRIENTES CULINARIAS

1. Tipos de cocina
2. Movimientos gastronómicos
   -*Nouvelle cuisine*
   -Cocina de vanguardia
      · Cocina de autor
      · Cocina de fusión
      · Cocina de producto
   -Cocina tecnoemocional
      · Cocina molecular
      · Deconstrucción
3. Nuevas tendencias
   -*Food truck*
   -*Slow food*
   -Gastrobotánica
   -Nueva cocina vegetal
   -Cultura panarra
   -Cocina de ensamblaje o cocina 45

*Resumen*
*Espacio didáctico*

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

1. Parámetros nutricionales
   -Restauración comercial, institucional y *catering*
   -Grupo de alimentos
      · Lácteos
      · Carne, pescado y huevos
      · Tubérculos, legumbres y frutos secos
      · Hortalizas, verduras y frutas
      · Pan, pastas, cereales y azúcar
      · Grasas

2. Propiedades organolépticas
   -Color
   -Sabor
   -Olor
   -Textura
   -Flavor

*Resumen*
*Espacio didáctico*

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Ficha técnica de elaboración
2. Guarniciones y elementos decorativos
   -Elementos de guarnición
   -Elementos de decoración comestibles
3. Presentación o emplatado
   -Normas del emplatado
   -Útiles y herramientas

*Resumen*
*Espacio didáctico*

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

1. Tipos de masas
   -Masas hojaldradas
   -Masas batidas o esponjadas
   -Masas escaladas
   -Masas azucaradas
2. Cremas y rellenos
3. Cubiteras y baños
   -Tipos de cubiteras y baños
4. Acabado y decoración

*Resumen*
*Espacio didáctico*

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Ingredientes básicos y composición
2. Postres a base de lácteos
3. Postres a base de frutas
4. Postres fritos o de sartén
5. Postres semifríos, helados y sorbetes

*Resumen*
*Espacio didáctico*

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIATIVA EMPRENDEDORA

1. Plan de empresa
   -Guía de elaboración
2. Legislación comunitaria, estatal y autonómica
3. Tipos de establecimientos de restauración
4. Diseño de cartas y menús
   -Menú *engineering*

*Resumen*
*Espacio didáctico*

## SOLUCIONARIO

# BIBLIOGRAFÍA

# PARTE 2

## 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

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.

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

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, .)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
5. 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

1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo.
2. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
3. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.
2. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
3. Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS

1. 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 de la yema.
2. Ovoproductos y su utilización.
3. Huevos de otras aves utilizados alimentación.

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

1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.

5. Brasear.
6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

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

1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

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

1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
2. 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

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
4. Platos elementales con huevos.
5. 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

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

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

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-.chill y su fundamento.
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

# PARTE 3

## PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.
2. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
3. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.
4. Características.
5. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
6. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
7. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
8. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
9. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.
10. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.
11. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
12. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
13. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y

## DESPOJOS

1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otros tipos de conservación:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

# PARTE 4

## PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local
2. Instalaciones frigoríficas y otras
3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
4. Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
2. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
3. La acuicultura y sus principales productos.
4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
5. Especies más apreciadas.
6. Distintos cortes en función de su cocinado.
7. Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
8. Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
9. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
10. Las algas y su utilización.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes.
2. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
3. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie.
4. Otras operaciones propias de la preelaboración.
5. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los producto ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.