

Cocina y pastelería

Tema 1. INSTALACIONES, ESPACIOS Y EQUIPOS DE COCINA.

1. Zonas de producción y/o servicio en cocina y anexas. Normativa de infraestructuras inmobiliarias.
2. Flujo o circuitos de mercancías, productos, personal, materiales y otros.
3. Maquinaria, batería, útiles y herramientas. Características y funciones.
4. Ubicación y distribución en las áreas de cocina.
5. Puesta en marcha, regulación, parada y mantenimiento.
6. Nuevas tendencias en equipamiento.

Tema 2. INSTALACIONES, ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Áreas de producción de pastelería-repostería.
2. Funcionalidad de los espacios e interrelación con zonas de distribución y/o servicio.
3. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de pastelería-repostería. Ubicación y distribución.
4. Puesta en marcha, regulación, parada y mantenimiento.
5. Nuevas tendencias en equipamiento.

Tema 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

1. La limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
2. Concepto, niveles, procesos y productos. Normativa.
3. Tratamientos DDD (Desinfección, Desratización y Desinsectación).
4. Peligros sanitarios asociados.

Tema 4. LA HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.

1. La higiene personal. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
2. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. Medidas de higiene personal.
3. Peligros sanitarios.
4. Normativa vigente.
5. Higiene personal e imagen en restauración.

Tema 5. LA SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN.

1. Las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
2. Causas de alteración y contaminación de los alimentos. Reglamentación legal.
3. Sistemas de control. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
4. Trazabilidad y seguridad alimentaria. Principales normas voluntarias.
5. Protocolos de actuación frente a alertas alimentarias.

Tema 6. HORTALIZAS Y LEGUMBRES.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.

2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 7. FRUTAS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 8. CONDIMENTOS Y ESPECIAS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 9. HARINAS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 10. EDULCORANTES NATURALES, CACAOS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 11. CARNES Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial. Clases, despiece y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 12. PESCADOS Y MARISCOS.

1. Identificación comercial y clasificaciones.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 13. HUEVOS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 14. LECHE Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 15. GRASAS COMESTIBLES.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 16. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

1. Caracterización de los aditivos alimentarios.
2. Grupos y funciones.
3. Normas de uso.
4. Aplicaciones en cocina y pastelería-repostería.
5. Normas reguladoras.

Tema 17. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

1. Condiciones higiénico-sanitarias de los espacios e instalaciones para la recepción de mercancías en restauración.
2. Organización y control de la recepción.
3. Almacenes, economato y bodega.
4. Clasificación y ubicación de mercancías en función de sus necesidades de conservación.
5. Registros documentales.

Tema 18. APROVISIONAMIENTO INTERNO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

1. Planificación y control de los procedimientos de acopio. Fases.
2. Documentos internos.
3. Relaciones y coordinación interdepartamentales.
4. Distribución y control de mercancías en las áreas de producción y/o servicio.

Tema 19. VALORACIÓN DE COSTES Y GESTIÓN DOCUMENTAL DE PRODUCTOS DE COCINA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Costes de las elaboraciones de cocina, pastelería y repostería. Rendimientos y escandallos.
2. Métodos para su cálculo y valoración
3. Caracterización y gestión de documentos para el cálculo de necesidades para la producción.
4. Formalización y control de los documentos.

Tema 20. CONTROL DE CONSUMOS Y DE EXISTENCIAS EN RESTAURACIÓN.

1. Inventarios y valoración de existencias.
2. Tipología de inventarios.
3. Valoración de consumos, mermas, pérdidas y roturas.
4. Registros documentales para el control de consumos.
5. Cálculo de desviaciones.

Tema 21. PREELABORACIÓN DE VEGETALES.

1. Limpieza y preparaciones previas al corte.
2. Tratamientos culinarios específicos en vegetales que lo precisan.
3. Cortes y piezas con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
4. Procedimientos intermedios de conservación.
5. Aplicaciones gastronómicas habituales.

Tema 22. PREELABORACIÓN DE MARISCOS.

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.
2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

Tema 23. PREELABORACIÓN DE AVES.

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.
2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

Tema 24. PREELABORACIÓN DE CARNES.

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.
2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

Tema 25. PREELABORACIÓN DE PESCADOS.

1. Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado.

2. Piezas y cortes con denominación propia. Puntos clave en la manipulación.
3. Procedimientos intermedios de conservación.
4. Aplicaciones gastronómicas habituales.

Tema 26. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS EN COCINA Y PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Métodos de conservación y equipos asociados.
2. Procedimientos combinados de conservación.
3. Envasado y etiquetado de productos en restauración.
4. El envasado al vacío.
5. La regeneración de alimentos.
6. Procedimientos y equipos asociados.

Tema 27. LAS COCCIONES DE LOS ALIMENTOS.

1. Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
2. Formas de transferir calor a los alimentos.
3. Técnicas de cocción.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tecnologías aplicadas a las cocciones de los alimentos.

Tema 28. FONDOS DE COCINA.

1. Caracterización de los fondos de cocina.
2. Tipología de fondos de cocina.
3. Funciones y aplicaciones gastronómicas.
4. Diagramas de procedimientos básicos.
5. Fases y puntos clave en su elaboración.

Tema 29. SALSAS.

1. Caracterización de salsas de cocina.
2. Salsas básicas y derivadas.
3. Funciones y aplicaciones gastronómicas.
4. Diagramas de procedimientos básicos.
5. Fases y puntos clave en su elaboración.

Tema 30. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE HORTALIZAS.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de hortalizas.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 31. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE LEGUMBRES.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de legumbres.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.

4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 32. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE ARROCES.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de arroces.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 33. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE PASTAS.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de pastas.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 34. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de huevos.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 35. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de pescados y mariscos.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 36. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE AVES.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de aves.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 37. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE VACUNO.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de vacuno.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 38. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE OVINO.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de ovino.

2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 39. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE PORCINO.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de porcino.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 40. ELABORACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES DE CAZA.

1. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de platos a base de carnes de caza.
2. Ejemplificaciones.
3. Secuencia de fases. Puntos clave en su realización.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Tema 41. ELABORACIONES CULINARIAS Y DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS.

1. Alergias, intolerancias y otras afecciones alimenticias.
2. Productos inadecuados y productos sustitutivos para cada afección.
3. Caracterización de dietas habituales.
4. Ejemplificaciones.
5. Puntos clave en la realización de las elaboraciones.

Tema 42. GUARNICIONES, ELEMENTOS DE DECORACIÓN Y PRESENTACIONES DE ELABORACIONES CULINARIAS.

1. Caracterización de las guarniciones. Elementos de decoración en cocina.
2. Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
3. Ejemplificaciones.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tendencias.

Tema 43. MASAS HOJALDRADAS.

1. Caracterización y fundamentos del proceso de hojaldrado. Formulaciones de hojaldre.
2. Conservación de las masas hojaldradas.
3. Principales elaboraciones a base de masas hojaldradas.
4. Fases y puntos clave en su realización.

Tema 44. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS.

1. Caracterización y fundamentos del proceso de batido o esponjado.
2. Tipología de masas batidas o esponjadas.
3. Principales elaboraciones a base de masas batidas o esponjadas. Esquemas de elaboración.

4. Fases y puntos clave en su realización.

Tema 45. MASAS FERMENTADAS.

1. Caracterización y fundamentos de las masas fermentadas.
2. Tipología de masas fermentadas.
3. Principales elaboraciones a base de masas fermentadas.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

Tema 46. MASAS ESCALDADAS.

1. Caracterización y fundamentos de las masas escaldadas.
2. Tipología de masas escaldadas.
3. Principales elaboraciones a base de masas escaldadas.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

Tema 47. MASAS AZUCARADAS.

1. Caracterización y fundamentos de las masas azucaradas.
2. Conservación de las masas azucaradas.
3. Principales elaboraciones a base de masas azucaradas.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

Tema 48. JARABES, COBERTURAS, CREMAS Y RELLENOS.

1. Caracterización y fundamentos de los jarabes, coberturas, cremas y rellenos.
2. Conservación.
3. Principales elaboraciones de jarabes, coberturas, cremas y rellanos.
4. Esquemas de elaboración.
5. Fases y puntos clave en su realización.

Tema 49. POSTRES A BASE DE FRUTAS.

1. Caracterización y tipología de los postres a base de frutas.
2. Principales elaboraciones de postres a base de frutas.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

Tema 50. POSTRES A BASE DE LÁCTEOS.

1. Caracterización y tipología de los postres a base de lácteos.
2. Principales elaboraciones de postres a base de lácteos.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

Tema 51. POSTRES FRITOS O DE SARTÉN.

1. Caracterización y tipología de los postres fritos o de sartén.

2. Principales elaboraciones de postres fritos o de sartén.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

Tema 52. HELADOS Y SORBETES.

1. Caracterización y tipología de helados y sorbetes. Bases lácteas y bases de almíbar.
2. Principales elaboraciones de postres a base de helados y sorbetes.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

Tema 53. POSTRES SEMIFRÍOS.

1. Caracterización y tipología de los semifríos.
2. Principales elaboraciones de semifríos.
3. Esquemas de elaboración.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Procedimientos de conservación.

Tema 54. DECORACIONES, ACABADOS Y PRESENTACIONES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, Y DE POSTRES EMPLATADOS.

1. Normas básicas en la decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.
2. Acabados y combinaciones clásicas.
3. Ejemplificaciones.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tendencias en la presentación de postres emplatados en restauración.

Tema 55. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.

1. Posibles variables organizativas. Fases que los componen.
2. Ámbitos de la producción culinaria.
3. Sistemas de producción culinaria.
4. Técnicas y tecnologías asociadas a cada uno de los sistemas.
5. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

Tema 56. PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.

1. Cálculo de necesidades de recursos materiales y humanos.
2. Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción.
3. Protocolos de actuación y de control de calidad.
4. Trazabilidad de los productos culinarios.
5. Determinación de los puntos de control crítico.

Tema 57. EL SERVICIO EN COCINA.

1. Procesos de servicio en cocina.
2. Posibles variables organizativas.
3. Fases que los componen. Sistemas de transporte, distribución y servicio externo de productos culinarios. Características.
4. Fases. Técnicas y tecnologías asociadas a cada uno de los sistemas.
5. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

Tema 58. SUGERENCIAS, QUEJAS Y/O RECLAMACIONES.

1. Gestión de las sugerencias, reclamaciones y/o quejas en las empresas/entidades de hostelería y turismo.
2. Procesamiento y tratamiento de la sugerencia, reclamación y/o queja.
3. Fases en la atención y/o resolución.
4. La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea. Legislación aplicable.
5. Documentación más representativa.

Tema 59. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA Y DE LA GASTRONOMÍA.

1. Acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
2. Movimientos, corrientes o tendencias culinarias.
3. Características y personas relacionadas con los mismos.
4. Publicaciones relevantes.
5. Tendencias gastronómicas actuales.

Tema 60. COCINA Y GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL.

1. Caracterización de las diferentes cocinas españolas e internacionales.
2. Productos y elaboraciones más significativas de cada una de ellas.
3. Ejemplificaciones. Fases y puntos clave en su realización.
4. Tendencias actuales.
5. El papel de la cocina española como factor cultural en desarrollo.