

Preparación, cocción, montaje y entrega de servicios alimenticios.

Modalidad: A Distancia
Cód. SENCE: 1238009676
Duración: 128 horas

Módulo 1

Objetivo: Identificar las tareas en la preparación según condiciones de higiene y seguridad en el servicio de alimentación.

Contenidos: Condiciones de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos:

- ■ ■ El uniforme de trabajo y los elementos de protección personal.
- ■ ■ Condiciones de higiene del espacio de trabajo, uniforme, elementos de protección y las personas.
- ■ ■ Qué es la inocuidad y cómo generarla y protegerla.
- ■ ■ Utensilios de pesaje y gramaje de uso en la cocina.
- ■ ■ Servicios básicos para la elaboración de productos alimenticios: agua, combustible (gas leña, carbón) y energía eléctrica.

Módulo 2

Objetivo: Identificar los ingredientes y los utensilios en la preparación de los alimentos (mise&place), de acuerdo a las normas de higiene y seguridad.

Contenidos: Organización de mise en place:

- ■ ■ Concepto de mise en place.
- ■ ■ Sus beneficios para quién prepara el alimento y para la calidad del producto.
- ■ ■ Qué es una minuta, para qué sirve y sus elementos.
- ■ ■ Tabla de dosificación de gramajes según cantidades.
- ■ ■ Los distintos tipos de utensilios a usar según la preparación a realizar.
- ■ ■ La selección de productos, de acuerdo a sistema de rotación de inventario (FIFO-FEFO).
- ■ ■ Condiciones para la preparación de alimentos congelados, descongelados, refrigerados).
- ■ ■ Propiedades organolépticas de los productos: sabor, textura, olor, color.
- ■ ■ Cómo detectarlos.
- ■ ■ Clasificación de producto no conforme (PNC), perecibles y no perecibles y su disposición en la basura."

Módulo 3:

Objetivo: Reconocer procedimientos de limpieza y preparación de ingredientes, evitando contaminación cruzada, según normas de higiene y seguridad establecidas.

Contenidos: Procedimientos de limpieza y preparación de ingredientes:

- ■ ■ Procedimientos de lavado e higienización de los utensilios utilizados para la preparación de alimentos. Concepto de contaminación cruzada.
- ■ ■ los espacios de trabajo en la cocina.
- ■ ■ Separación de alimentos.
- ■ ■ Lavado y sanitizado de los productos.
- ■ ■ (tipo de productos y medidas). Preparación de los alimentos: liberación de impurezas a través del pelado o escaldado.
- ■ ■ Estilado de los productos: eliminación completa de agua o residuos líquidos. Disposición de los desechos en lugar asignado."

Módulo 4:

Objetivo: Reconocer técnicas culinarias en la preparación de ingredientes, de acuerdo a norma técnica, de higiene y seguridad.

- ■ ■ Identifica las técnicas culinarias que se utilizan en la preparación de los ingredientes para la preparación de alimentos
- ■ ■ Troza y porciona productos, de acuerdo al tipo de preparación de alimentos a realizar."

Módulo 5:

Objetivo: Reconocer los ingredientes y utensilios necesarios en el proceso de cocción de los ingredientes, de acuerdo a criterios técnicos, normas de higiene y seguridad.

Contenidos: Ingredientes y utensilios para la cocción:

- ■ ■ Los métodos de cocción según el tipo de minuta.
- ■ ■ Productos, ingredientes y especias a usar en diferentes tipos de minutas.
- ■ ■ Los utensilios que se usan para hacer la selección de alimentos, su lavado e higienización previa.
- ■ ■ Los equipos de cocción: fondo, ollas, sartenes, hornos. Sus características y riesgos de uso.
- ■ ■ Tablas de temperatura y de tiempos de cocción de diversas preparaciones."

Unidad 6:

Objetivo: Aplicar métodos de cocción de los alimentos, respetando normas de higiene y seguridad establecidas

Contenidos: Métodos de cocción:

- ■ Métodos de cocción según técnica culinaria indicada en la minuta: hornear, escaldar, freír, guisar, licuar, al vapor, baño maría, retermalizar sistema cook and chill.
- ■ Métodos para monitorear la temperatura y los tiempos de cocción de los alimentos.
- ■ Parámetros sensoriales para analizar la cocción de los productos: color, olor, sabor, textura de acuerdo a cada producto.
- ■ Medidas preventivas de autocuidado para el manejo de equipos y alimentos a alta temperatura.

Unidad 7:

Objetivo: Aplicar métodos de selección de todos los utensilios y los alimentos necesarios, según la distribución de las raciones en el comedor.

Contenidos: Selección de utensilios y alimentos:

- ■ Utensilios para el montaje de productos: bandejas, cubiertos, menaje, vasos, entre otros.
- ■ Normas del mise en place para la entrega de raciones.
- ■ Normas para proporcionar alimentos fríos y alimentos calientes, según el tipo de porcionamiento.
- ■ Elementos de protección personal para el montaje de alimentos. (botas/zapatos de seguridad, guantes, cofia, mascarillas, pechera.)

Unidad 8:

Objetivo: Entregar las raciones alimenticias, de acuerdo a especificaciones técnicas, de higiene y seguridad.

Contenidos: Entrega de raciones alimenticias:

- ■ Normas de entrega de raciones alimenticias: horario, completación de las raciones con postres, aliños, pan, establecidas en minutas de alimentación.
- ■ Formas de contabilizar y registrar las raciones alimenticias entregadas.