

## PROGRAMA FORMATIVO

### IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	COCINA DE TEMPORADA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR46
Nivel de cualificación profesional:	2

#### Objetivo general

Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades necesarios para elaborar las principales recetas, de la cocina de temporada.

#### Resultados del aprendizaje

##### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento y aplicación de las normas de higiene y manipulado específicas por crisis sanitaria.
- Identificación de los principales productos de temporada.
- Descripción y elaboración de los entrantes de temporada.
  - Propiedades de los diferentes ingredientes en la elaboración de entrantes.
  - Realizar las recetas principales en la elaboración de entrantes.
  - Definir las pautas para un correcto cocinado.
- Descripción y elaboración de los primeros platos de temporada.
  - Propiedades de los diferentes ingredientes en la elaboración de los primeros platos.
  - Realizar las recetas principales en la elaboración de primeros platos.
  - Definir las pautas para un correcto cocinado.
- Descripción y elaboración de los platos principales de temporada.
  - Propiedades de los diferentes ingredientes en la elaboración de los platos principales.
  - Realizar las recetas principales en la elaboración de los platos principales.
  - Definir las pautas para un correcto cocinado.
- Descripción y elaboración de postres ligeros de temporada.
  - Propiedades de los diferentes postres ligeros.
  - Realizar y elaborar las principales recetas de los postres ligeros.
  - Definir las pautas para un correcto cocinado.

**Duración y modalidad de la formación:** 30 horas presenciales