

TÍTULO/DENOMINACIÓN **Nutrición y dietética**

(HOTR0408) COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN (presencial, teleformación o mixto): Presencial

NÚMERO DE DESEMPLEADOS A LOS QUE SE IMPARTIRÁ LA FORMACIÓN 15

REALIZAR UN DESGLOSE DE COLECTIVOS PREFERENTES

Incorporaremos a nivel del proyecto más del 80% de trabajadores pertenecientes a colectivo de personas desempleadas de especial vulnerabilidad como:

- Menores de 30 años.
- Mujeres
- Trabajadores de baja cualificación
- Mayores de 45 años
- Con discapacidad
- Parados de larga duración.

Se consideran casos de más alta vulnerabilidad el de personas pertenecientes a hogares monoparentales y las mujeres víctimas de violencia género.

Con el único objetivo de mejorar su situación actual y recalificar y potenciar su perfil

HORAS PRESENCIALES 60 **TELEMÁTICAS** 0

CÓDIGO Y NOMBRE DE LA CUALIFICACIÓN PROFESIONAL A LA QUE ESTÁ VINCULADA LA ACCIÓN FORMATIVA: (HOTR0408) COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

CÓDIGO/S UC0259_2

REALIZACIONES PROFESIONALES

Definir ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes. Determinar el grado de calidad de las materias primas, para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

MÓDULOS FORMATIVOS MF0259_2 OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO **CÓDIGO/S MF0259_2**

HORAS 60

CAPACIDADES:

Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas

(galas, banquetes...), estimando sus diferencias. Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...), estimando sus diferencias

CONTENIDO

- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas
- Grupos de alimentos
- Diferencia entre alimentación y nutrición.
- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Caracterización de los grupos de alimentos.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.