



# **PROGRAMA FORMATIVO**

## **Cocina aragonesa**

DICIEMBRE 2017

## **DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD**

**1. Familia Profesional:** Hostelería y turismo

**Área Profesional:** Restauración

**2. Denominación:** Cocina aragonesa

**3. Código:** HOTR069PO

**4. Nivel de cualificación:** 1

**5. Objetivo general:** Elaborar correctamente las recetas tradicionales más representativas de la cocina aragonesa utilizando productos típicos de la región.

**6. Prescripción de los formadores:**

6.1. Titulación requerida:

- Técnico de Grado Medio o Superior en Restauración
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o 3 de la familia profesional Hostelería y turismo del área de Restauración.

6.2. Experiencia profesional requerida:

Mínimo 2 años de experiencia profesional en el área Restauración del sector hostelería

6.3. Competencia docente:

Mínimo 2 años de experiencia en impartición previa de cursos formativos.

**7. Criterios de acceso del alumnado:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

No se requiere titulación académica.

Se deberá demostrar experiencia profesional en cocina.

**8. Número de participantes:**

15 participantes para cursos presenciales

**9. Relación secuencial de módulos formativos:**

Módulo 1: Cocina aragonesa: sus influencias y principales recetas tradicionales

Módulo 2: Utilización de productos típicos de la región en recetas tradicionales de las comarcas aragonesas.

**10. Duración:**

Horas totales: 40 horas

Distribución horas:

- Presencial: 40 horas

**11. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento**

11.1. Espacio formativo:

- Aula polivalente: 30 m<sup>2</sup>
- Taller de cocina: 135 m<sup>2</sup>
- Almacén: 20 m<sup>2</sup>

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso

## 11.2. Equipamiento:

### Aula polivalente

- Pizarras para escribir con rotuladores.
- Equipos audiovisuales.
- Rotafolios.
- Material de aula
- Mesa y silla para formador.
- Mesas y sillas para alumnos.

### Taller de cocina:

- Cocinas individuales semindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar.
- Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno).
- Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.).
- Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.).
- Gratinadora
- Freidora (de 10 litros aprox.)
- Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm".
- Horno microondas.
- Tolvas o silos para patatas y cebollas.
- Juego de brazos combinados (batidor /triturador).
- Mesa para las demostraciones del profesor.
- Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).
- Exprimidor de cítricos.
- Cortadora de fiambres.
- Máquina de picar carne.
- Tajo para cortar carne.
- Abatidor de temperatura.
- Mesa caliente.
- Máquina para hacer vacío.
- Dispensador industrial rollo de papel.
- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos
- Mesas de trabajo (convencionales y/o frías).
- Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable.
- Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
- Congeladores en forma de armario o de arcón.
- Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas.
- Lavamanos a pedal.
- Esterilizador de cuchillos.
- Balanzas eléctricas de 10 kg aprox.
- Botiquín.
- Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70

- cm de altura.
- Herramientas.
- Batería.
- Elementos de protección.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## **MÓDULOS FORMATIVOS**

### **Modulo nº 1**

**Denominación:** Cocina aragonesa: sus influencias y principales recetas tradicionales

**Objetivo:** Adquirir conocimientos sobre las influencias gastronómicas de la cocina árabe, judía y europea en las recetas tradicionales de la cocina aragonesa

**Duración:** 20 horas

#### **Contenidos teórico – prácticos:**

- Origen y evolución de la cocina regional aragonesa
- Influencias de la cocina árabe
- Influencias de la cocina judía
- Influencias de la cocina europea
- Corte, limpieza, conservación, elaboración y presentación de los productos de las recetas de cocina aragonesa :
  - Carnes
  - Aves
  - Caza
  - Embutidos
  - Pescados
  - Verduras, hortalizas y frutas
  - Dulces y Postres
- Bebidas aragonesas y su influencia en la cocina (Cervezas/ Vinos / Licores)

### **Módulo nº 2:**

**Denominación:** Utilización de productos típicos de la región en recetas tradicionales de las comarcas aragonesas.

**Objetivo:** Elaborar platos relacionados con recetas tradicionales de las comarcas aragonesas que incluyan la utilización de productos típicos de la región.

**Duración:** 20 horas

#### **Contenidos teórico – prácticos:**

- Origen, producción, variedades, características, y conservación de productos típicos:
  - Trufa (Sarrión)
  - Tomate Rosa (Barbastro, La Puebla de Híjar)

- Ternera /Ternasco (Pirineo)
  - Melocotón (Calanda)
  - Quesos (Prepirineo)
  - Jamón (Teruel)
  - Vinos de variedad Garnacha (Cariñena)
  - Cebollas (Fuentes de Ebro)
  - Borraja (Huertas de Zaragoza)
  - Azafrán (Jiloca)
  - Aceite de oliva (Bajo Aragón)
- Principales recetas originarias de comarcas aragonesas que incluyen productos típicos.
  - Adaptación y creación de una nueva oferta gastronómica basada en recetas tradicionales y productos típicos de Aragón.