



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ESculpido de FRUTAS Y VERDURAS
HOTR037PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: ESCULPIDO DE FRUTAS Y VERDURAS

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: RESTAURACIÓN

2. **Denominación:** ESCULPIDO DE FRUTAS Y VERDURAS

3. **Código:** **HOTR037PO**

4. **Objetivo General:** Aplicar las técnicas de esculpido, talla y decoración en los diferentes tipos de frutas y verduras, atendiendo a la temporalidad de dichos productos.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 12

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 12

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores , deberá contar con un mínimo de 3m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

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.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:
Taller de cocina.

7.2 Equipamientos:

- Pizarras para escribir con rotulador.
- Material de aula.
- Mesa y silla para formador.
- Mesas y sillas para alumnos.

TALLER DE COCINA:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
- Spray f-keep-fresh
- Gubias de varios tamaños y formas.
- Cinceladores.
- Cuchillo thai.
- Film transparente.
- Troqueles.
- Carros auxiliares de acero inoxidable, con ruedas.
- Fregaderos industriales de acero inoxidable y lavamanos de accionamiento no manual, con dispensadores de jabón líquido y de papel de secado desechable.
- Contenedores para basura de accionamiento con pedal y portarrollos de papel desechable.
- Lavavajillas industrial.
- Guantes para la protección.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico 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.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. FRUTAS Y VERDURAS.

2. TÉCNICA DE ESCULPIR.

3. EL ARTE DE ESCULPIR FRUTAS Y VERDURAS.

4. HERRAMIENTAS DE TRABAJO: SPRAY F-KEEP-FRESH.

4.1. Gubias de varios tamaños.

4.2. Cinceladores.

4.3. El cuchillo thai.

4.4. Film transparente.

4.5. Troqueles.

5- MÉTODOS DE TALLADO.

6. TEMPORALIDAD DEL PRODUCTO.

7. DECORACIÓN DE PLATOS: PRINCIPALES CORTES DE VERDURAS. -

7.1. Brunoise.

7.2. Cascos, cuartos o gajos.

7.3. Concasse.

7.4. Château o torneado clásico.

7.5. Chiffonade.

7.6. Bastón.

7.7. Chips.

7.8. Emincé.

- 7.9. Giratorio.
- 7.10. Hilo o paja.
- 7.11. Juliana.
- 7.12. Noisette.
- 7.13. Parisien.
- 7.14. Parmentier.
- 7.15. Pluma.
- 7.16. Van dicke.
- 7.17. Vichy.

8. DECORACIÓN DE MESAS.

9. DECORACIÓN DE BUFFET.

10. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.