



*La segunda edición del curso de “Operaciones básicas de cocina”, que arrancó el pasado 31 de agosto y finaliza dentro de poco más de mes y medio avanza, y lo hace con muy buen pie.*

Los 15 alumnos participantes han podido desarrollar, durante este mes de septiembre, los contenidos de las unidades formativas correspondientes al módulo titulado “Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios”, cuyo objetivo consiste, básicamente, en saber efectuar el aprovisionamiento de materias primas en cocina, elaborar platos combinados y aperitivos y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Además, los alumnos han contado con varias sesiones –individuales y grupales- sobre orientación profesional, con asesoramiento personalizado relacionado con el mercado al que desean acceder, sobre sus cvs, procesos de selección, búsqueda de empleo activa, etc.

El curso comenzó con el aprendizaje, tanto de forma expositiva como visual, sobre la aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. A través de esta unidad formativa, los alumnos han aprendido a evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental, identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos, clasificar e interpretar el etiquetado de productos, etc.

Sonrientes e ilusionados, y de la mano de la docente María del Mar Ramos (que ya impartió este mismo curso el pasado año) los alumnos continuaron con la unidad formativa sobre el aprovisionamiento de materias primas en cocina, a través de la cual han aprendido, entre otras cosas, a efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución, diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación, interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados, etc. Todo ello, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

Durante el último módulo desarrollado (que aún no se ha terminado de impartir), los alumnos se encuentran aprendiendo la preelaboración y conservación de productos culinarios, caracterizando cortes y piezas de los géneros culinarios más comunes -en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización-, así como aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común.

Cabe recordar que el objetivo de este curso es la obtención del Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina Nivel I, que permite el desarrollo de la actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería.

Este curso está cofinanciado por el Servicio Navarro de Empleo y Ministerio de Empleo y Seguridad. Además, las plazas dirigidas a jóvenes inscritos en sistema de garantía juvenil están cofinanciadas a una tasa aproximada del 92% por el Fondo Social Europeo y por la iniciativa de empleo juvenil de la Unión Europea, en el marco del programa operativo de empleo juvenil.