

Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (UF1359)

Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (UF1359)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones culinarias básicas
1.1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
1.2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración:
1.3.1. A fuego vivo.
1.3.2. Por intercambio.
1.4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
1.4.1. Fondos:
1.4.1.1. Fondos blancos.
1.4.1.2. Fondos oscuros.
1.4.1.3. Gelatinas.
1.4.1.4. Glases o extractos.
1.4.2. Salsas:
1.4.2.1. Salsas blancas o cremas.
1.4.2.2. Salsas oscuras.
1.4.2.3. Salsas básicas y derivadas.
1.4.3. Mantequillas compuestas.
1.4.4. Farsas o rellenos.
1.4.5. Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Selección de maquinaria en la producción
2.1. Conocimiento, formas y uso:
2.1.1. Máquinas de frío.
2.1.2. Cámaras.
2.1.3. Timbres.

© icaformación2026

2.1.4. Abatidores.
2.1.5. Heladoras.
2.1.6. Congeladores.
2.2. Maquinas de calor:
2.2.1. Freidoras.
2.2.2. Planchas y parrillas.
2.2.3. Hornos.
2.2.4. Cocinas.
2.2.5. Baños marías.
2.2.6. Basculantes.
2.2.7. Marmitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

3.1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
3.2. Medidas correctivas.
3.3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
3.4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.
3.5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
3.5.1. Ensaladas:
3.5.1.1. Simples.
3.5.1.2. Compuestas.
3.5.2. Sopas, cremas:
3.5.2.1. Frías.
3.5.2.2. Calientes.
3.5.3. Potajes.
3.5.4. Huevo.
3.5.5. Arroz y cereales.
3.5.6. Pasta.
3.5.7. Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
3.5.8. Salsas:
3.5.8.1. Básicas.
3.5.8.2. Derivadas.
3.5.9. Platos carne:
3.5.9.1. Rojas o de mamíferos.
3.5.9.2. Aves.
3.5.9.3. Despojos.
3.5.9.4. Caza mayor y menor.
3.5.10. Platos de pescado:
3.5.10.1. Azules.
3.5.10.2. Blancos.
3.5.10.3. Moluscos, mariscos y crustáceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Guarniciones culinarias y decorativas

© icaformación2026

4.1. Definición y tipología:
4.1.1. Vegetales.
4.1.2. De origen animal.
4.1.3. Pre elaboradas.
4.1.4. De nueva creación.
4.2. Elaboraciones complementarias tales como:
4.2.1. Aceites.
4.2.2. Reducciones.
4.2.3. Crujientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio
5.1. Buffet.
5.2. Restaurante.
5.3. Comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Limpieza de instalaciones y equipos
6.1. Conocimiento de los equipos.
6.2. Conocimiento de las Instalaciones.
6.3. Conocimientos de las herramientas.
6.4. Realización de la desinfección en el área de trabajo:
6.4.1. Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
6.4.2. Sistemas de limpieza para cada máquina.
6.4.3. Utilización de productos adecuados.

© icaformación2026