

Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (UF0066)

Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (UF0066)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior.- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

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. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

1.1 Características de la maquinaria utilizada.
1.2 Batería de cocina.
1.3 Utillaje y herramientas.

Unidad didáctica 2. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2.2 Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, ….)
2.3 Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
2.4 El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
2.5 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Unidad didáctica 3. Hortalizas y legumbres secas.

3.1 Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
3.2 Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

Unidad didáctica 4. Pastas y arroces

4.1 Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.

© icaformación2026

Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
4.2 Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

Unidad didáctica 5. Huevos:

5.1 Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización.
5.2 Huevos de otras aves utilizados alimentación.

Unidad didáctica 6. Técnicas de cocinado de hortalizas

6.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
6.2 Freír en aceite
6.3 Saltear en aceite y en mantequilla.
6.4 Hervir y cocer al vapor.
6.5 Brasear.
6.6 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

Unidad didáctica 7. Técnicas de cocinados de legumbres secas.

7.1 Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
7.2 Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
7.3 Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
7.4 Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

Unidad didáctica 8. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.

8.1 Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
8.2 Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

Unidad didáctica 9. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

9.1 Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
9.2 Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
9.3 Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
9.4 Platos elementales con huevos.
9.5 Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

Unidad didáctica 10. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

10.1 Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
10.2 Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

Unidad didáctica 11. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

© icaformación2026

11.1 Regeneración: Definición.
11.2 Clases de técnicas y procesos.
11.3 Identificación de equipos asociados.
11.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
11.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
11.6 El sistema cook-.chill y su fundamento.
11.7 Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

© icaformación2026