

Preelaboración y conservación culinarias (UF0055)

Preelaboración y conservación culinarias (UF0055)

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración 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.- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

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: Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
1.2. Especificidades en la restauración colectiva
1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Unidad didáctica 2: Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

2.1 Definición
2.2. Identificación de los principales equipos asociados
2.3. Clases de técnicas y procesos simples
2.4. Aplicaciones sencillas

Unidad didáctica 3: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina
3.1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
3.2. Tratamientos característicos de las materias primas
3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3.5. Preelaboración de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 4: Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos más comunes en cocina

4.1. Identificación y clases
4.2. Identificación de equipos asociados
4.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 5: Participación en la mejora de la calidad

© icaformación2026

5.1. Aseguramiento de la calidad
5.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

© icaformación2026