

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (UF0056)

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (UF0056)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

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: Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

1.1. Clasificación, definición y aplicaciones
1.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
1.3.1. Fondos de cocina
1.3.2. Caldos
1.3.3. Caldos cortos
1.3.4.Mirex-poix
1.3.5. Guarniciones sencillas
1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 2: Realización de elaboraciones elementales de cocina

2.1. Definición, clasificación, tipos
2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
2.2.1. Hortalizas, verduras y tubérculos
2.2.2. Legumbres, arroz y pastas
2.2.3. Huevos
2.2.4. Carnes de diferentes clases
2.2.5. Pescados y mariscos
2.2.6. Otros
2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución
2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 3: Participación en la mejora de la calidad

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

© icaformación2026