

Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (UF1360)

Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (UF1360)

Duración: 80 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. Supervisión de los procesos de elaboración
1.1. Fases de las elaboraciones culinarias:
1.1.1. Pedidos de mercancía.
1.1.2. Recepción.
1.1.3. Almacenamiento según producto.
1.1.4. Operaciones preliminares.
1.1.5. Terminación.
1.1.6. Presentación.
1.2. Procedimientos de supervisión:
1.2.1. La Compra.
1.2.2. La recepción y control de la mercancía.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Organización del trabajo del personal
2.1. Realizar cuadros de trabajo:
2.1.1. Fichas de recetas.
2.1.2. Cuadros de eventos.
2.1.3. Tiempos de realización.
2.1.4. Fases del proceso.
2.2. Control de costes.
2.3. Medidas correctivas en la elaboración.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias
3.1. Definiciones.
3.2. Tipología según finalidad.
3.3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3.4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:

© icaformación2026

3.4.1. Cocina tradicional.
3.4.2. Cocina moderna o creativa.
3.4.3. Buffets.
3.4.4. Tapas y pinchos.
3.4.5. Cocina internacional.
3.5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
3.6. Diseño de bocetos.
3.7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias
4.1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
4.1.1. La técnica del color en gastronomía.
4.1.2. Contraste y armonía.
4.1.3. Sabor, color y sensaciones.
4.1.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4.1.5. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
4.1.5.1. Técnicas.
4.1.6. Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
4.1.6.1. Aerógrafos.
4.1.6.2. Espray alimentarios.
4.1.6.3. Biberones.
4.1.6.4. Cortapastas.
4.1.6.5. Saca bolas.
4.1.6.6. Acanaladores.
4.1.6.7. Rizador.
4.1.6.8. Sacapuntas verduras.
4.1.6.9. Mandolina entre otros.
UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar
5.1. Conocimiento de Temperaturas:
5.1.1. Refrigeración y congelación.
5.2. Control de las temperaturas de cocción.
5.3. El enfriamiento adecuado:
5.3.1. El abatidor.

© icaformación2026