

Instalación y organización en la cocina

Instalación y organización en la cocina

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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:

1. Instalación y organización de una cocina. Locales. Instalaciones y material de una cocina caliente, de la despensa, de la repostería. El depósito de hortalizas. El economato. Atribuciones del jefe de cocina y de sus subalternos. **2. Los términos de cocina. 3. Conocimiento de los productos.** Cereales, harinas diversas y féculas. La leche. Grasas animales, grasas y aceites vegetales. Quesos. Huevos. Condimentos. Colorantes. Pescados. Caviar. Carnes. Aves. Conejo. Caza. Hortalizas. Hongos y setas. Patatas. Principales defectos y enfermedades que desvalorizan la fruta. Conservación de la fruta. Presentación de la fruta. **4. Técnica culinaria.** Los fondos de cocina. Sopas, potajes y cocidos. Las salsas. Mantequillas. Entremeses fríos y calientes. Los huevos. Pastas alimenticias. El arroz. **5. Preparación del pescado. 6. Las entradas. 7. Preparación de las carnes.** Carnes de matadero. Aves de corral. La caza. Guarniciones para carnes de matadero y aves. **8. Las Hortalizas.** Cocción de hortalizas. Platos a base de hortalizas. Las patatas. Las ensaladas. **9. Los Postres.** Clasificación. Bizcochos diversos. Postres calientes, fríos y con frutas. Los helados. **10. Estudio de las minutas. 11. El rendimiento. 12. Generalidades sobre la ciencia alimentaria.** Tabla de algunos valores nutritivos. Las calorías. Las vitaminas. La cocina dietética. Algunos regímenes. Recetario para el régimen de adelgazamiento. Platos laxantes, para convalecientes, para la colitis. **13. Algunos artículos del código alimentario español. 14. Principales epígrafes del reglamento español de manipuladores de alimentos. 15. Composición de los alimentos españoles.**

© icaformación2026