

Preelaboración y conservación culinarias. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Preelaboración y conservación culinarias. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Duración: 60 horas

Precio: 375 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir los conocimientos necesarios para poder trabajar y desarrollar técnicas culinarias en el ámbito de la restauración, así como conocer las técnicas de mejora de calidad. Conocer las formas básicas de corte y presentación de materias primas reconociendo productos de calidad. Saber la aplicación de los sistemas de conservación y presentación comercial más habituales, tanto de géneros como de los productos culinarios más usuales.

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:

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes. Especificaciones en la restauración colectiva.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Definición.

Identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

© icaformación2026

Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

Tratamientos característicos de las materias primas.

Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.

Fases de procesos, riesgos en la ejecución.

Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina

Identificación y clases.

Identificación de equipos relacionados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Participación de la mejora de calidad

Calidad.

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

© icaformación2026