

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir conocimientos para poder realizar elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. Conocer tanto los procesos básicos de elaboración como los riesgos de ejecución, conservación y regeneración de las elaboraciones culinarias. Conocer los métodos de cocinado específico en pescados, mariscos, huevos y carnes, además de conocer generalizaciones sobre la cocina al vacío.

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:

BLOQUE 1: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

Clasificación, definición y aplicaciones

Definición.

Terminología.

Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones.

Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Aplicaciones de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirexpiox y guarniciones sencillas

© icaformación2026

Los fondos de cocina, caldos y caldos cortos.

Mirepoix.

Guarniciones.

Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación

Definición.

Identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

BLOQUE 2: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

Definición, clasificación y tipos

Elaboraciones elementales de cocina (tipos).

Métodos de cocinado específicos en: pescados, mariscos, huevos y carnes.

Cocina al vacío.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación.

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes.

© icaformación2026

Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución

Riesgos en la ejecución.

Fases de elaboración.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

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.

BLOQUE 3: PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad

Definición de calidad.

Sistemas de aseguramiento de la calidad.

© icaformación2026

Criterios de calidad.

Control de calidad.

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

Estudio de viabilidad del sistema.

Análisis y diseño del sistema de calidad.

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad.

© icaformación2026