

Código: 27034

Unidad Formativa:
UF0055 - Preelaboración y conservación culinarias

Módulo: MF0255_1 - APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:


Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Tel.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desenvolverse con solvencia en las tareas de preelaboración y conservación de géneros culinarios propias de una cocina profesional, con especial atención a la restauración colectiva. A lo largo del recorrido, el alumnado aprende a identificar y manejar la maquinaria y los equipos básicos, a aplicar técnicas sencillas de regeneración y a realizar las operaciones de preelaboración, incluidos los tratamientos de las materias primas y los cortes y piezas más usuales, controlando las fases del proceso y los riesgos de ejecución. Se abordan asimismo los sistemas de conservación y presentación comercial, el uso de los equipos asociados y la ejecución de operaciones de escasa complejidad que preserven la calidad del producto. La mejora de la calidad, mediante el control de los insumos y de los procesos y la prevención de resultados defectuosos, se integra en el trabajo cotidiano. Al finalizar, el alumnado será capaz de ejecutar con autonomía y criterio profesional las preelaboraciones y conservaciones culinarias de uso común, aplicando las técnicas, los controles y las medidas de prevención adecuadas.

Contenidos

Módulo 1: Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina
1.1 - Identificación y clasificación de la maquinaria según funciones y aplicaciones
1.2 - Equipos de corte, trituración y emulsionado: prestaciones y criterios de selección
1.3 - Equipos térmicos y de frío: características y uso en cocina
1.4 - Particularidades de la maquinaria en la restauración colectiva
1.5 - Puesta en marcha, manejo y control de los equipos
1.6 - Limpieza, desinfección y mantenimiento básico
1.7 - Prevención de riesgos en el uso de maquinaria y equipos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Regeneración de géneros y productos culinarios de uso común
2.1 - Concepto y finalidad de la regeneración
2.2 - Equipos asociados a los procesos de regeneración
2.3 - Técnicas y procesos simples de regeneración
2.4 - Parámetros de control: temperatura, tiempo y humedad
2.5 - Aplicaciones sencillas en cocina y restauración colectiva
2.6 - Calidad sensorial y seguridad del producto regenerado
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina
3.1 - Terminología culinaria aplicada a la preelaboración
3.2 - Tratamientos característicos de las materias primas
3.3 - Cortes y piezas usuales: clasificación y caracterización
3.4 - Aplicaciones de los cortes y piezas en las elaboraciones
3.5 - Fases de los procesos de preelaboración
3.6 - Riesgos en la ejecución y control de resultados
3.7 - Realización de operaciones de preelaboración con técnicas y métodos adecuados
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios
4.1 - Sistemas de conservación: identificación y clases
4.2 - Equipos asociados a la conservación y su manejo
4.3 - Fases de los procesos de conservación y riesgos en la ejecución
4.4 - Presentación comercial: criterios y formatos habituales
4.5 - Ejecución de operaciones de conservación de escasa complejidad
4.6 - Ejecución de operaciones de presentación comercial
4.7 - Control del producto conservado y presentado
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Participación en la mejora de la calidad
5.1 - El aseguramiento de la calidad en la cocina
5.2 - Control de los insumos y de los procesos
5.3 - Actividades de prevención de resultados defectuosos
5.4 - Registro y seguimiento de las desviaciones
5.5 - Acciones correctivas y mejora continua
5.6 - Buenas prácticas y compromiso del equipo
Resumen del módulo 5