Preelaboración y conservación culinarias

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1: Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
1.2. Especificidades en la restauración colectiva
1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Unidad didáctica 2: Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

2.1 Definición
2.2. Identificación de los principales equipos asociados
2.3. Clases de técnicas y procesos simples
2.4. Aplicaciones sencillas

Unidad didáctica 3: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina
3.1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
3.2. Tratamientos característicos de las materias primas
3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones

3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3.5. Preelaboración de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 4: Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos más comunes en cocina

4.1. Identificación y clases
4.2. Identificación de equipos asociados
4.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 5: Participación en la mejora de la calidad

5.1. Aseguramiento de la calidad
5.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.