# Preelaboración y Conservación Culinaria (60 horas)



**Categoría**: Industria alimentaria y restauración
**Página del curso**: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preelaboracion-y-conservacion-culinaria-60-horas/

## Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Preelaboración y Conservación Culinaria** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

## Descripción

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA** - Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. - Especificidades en la restauración colectiva. - 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** - Definición. - Identificación de los principales equipos asociados. - Clases de técnicas y procesos simples. - Aplicaciones sencillas. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA** - Términos culinarios relacionados con la preelaboración. - Tratamientos característicos de las materias primas. - Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. - Realización 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 CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA** - Identificación y clases. - Identificación de equipos asociados. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. - 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** - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

## Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60

- Unidades: 5