Preelaboración y Conservación Culinarias (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preelaboracion-y-conservacion-culinarias-uf0055/

Objetivo

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

Descripción

UD1. 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.

UD2. 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.

UD3. 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 Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UD4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios 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.

UD5. 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.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 5