



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