



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0055 Preelaboración y Conservación Culinarias

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0055 Preelaboración y conservación culinarias, incluida en el Módulo Formativo MF0255\_1 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA

1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
2. Especificidades en la restauración colectiva
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

1. Definición
2. Identificación de los principales equipos asociados
3. Clases de técnicas y procesos simples
4. Aplicaciones sencillas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
2. Tratamientos característicos de las materias primas
3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
5. 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

1. Identificación y clases
2. Identificación de equipos asociados
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
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

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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)