



**Código:** 25655  
**Curso:** Cocina Básica + Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular (Módulo Digital y Sostenible)  
**Modalidad:** ONLINE SUBV.  
**Duración:** 90h.

## Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose. El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación. Dentro de la plataforma dispondrá de una *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

## Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

**DIPLOMA**  
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y **30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición  
31 AGO 2023

Firma del alumno



## Requisitos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

## Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

## Objetivos

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias, y realizar operaciones sencillas de almacén

## Contenidos

### MÓDULO I

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÁREA DE COCINA, ALMACÉN Y EQUIPAMIENTO BÁSICO

Caracterización del área de cocina.

- Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
- Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
- Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.

Realización de operaciones sencillas en almacén.

- Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.

Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina.

- Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- Utilización, limpieza y mantenimiento.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENEROS CULINARIOS, ELABORACIÓN ELEMENTAL Y CONSERVACIÓN

Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina.

- Preparación y corte de vegetales.
- Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
- Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.

Realización de elaboraciones elementales de cocina.

- Realización de fondos, caldos y guarniciones.
- Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.

Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.

- Uso de equipamiento básico asociado.
- Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.

### MÓDULO II

#### Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular (Módulo Digital y Sostenible)

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España

? Estrategia general

? Aplicaciones tecnológicas

- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares

? Principales retos de la economía circular en el sector turístico en España