

MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos



* **Curso totalmente GRATUITO**
para personas ocupadas

SÍGUENOS



Contenido

Duración: 190 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

Contenidos:

- **UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas).**
 - Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.
 - Materias primas.
 - Regeneración de vegetales y setas.
 - Preelaboración de vegetales y setas.
 - Conservación de vegetales y setas.
- **UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas).**
 - Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos.
 - Materias primas.
 - Regeneración de pescados crustáceos y moluscos.
 - Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos.
 - Conservación de pescado, crustáceos y moluscos.
- **UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas).**
 - Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
 - Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos.
 - Materias primas.
 - Regeneración de carnes, aves, caza y despojos.
 - Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
 - Conservación de carnes, aves, caza y despojos.

Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:

Esta acción formativa, en conjunto con el resto de acciones que conforman el Certificado de Profesionalidad al que pertenece, te habilitan para desempeñar las funciones de:

- Cocinero.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

Para la realización de una acción formativa perteneciente a un Certificado de Profesionalidad (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 2 de cualificación**.

>> **Ver Requisitos de cada nivel** <<

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



Gran Canaria
928 380 012

grancanaria@institutofocan.es



Tenerife1 Santa Cruz
922 286 114

tenerife_sede1@institutofocan.es



Tenerife2 Santa Cruz
922 630 255

tenerife_sede2@institutofocan.es



La Palma
922 462 648

lapalma@institutofocan.es



Lanzarote
828 609 005

lanzarote@institutofocan.es