

UF0055: Preelaboración y conservación culinarias



* **Curso totalmente GRATUITO**
para personas desempleadas

SÍGUENOS



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Gobierno de Canarias
Servicio Canario de Empleo



Contenido

Duración: 60 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización y aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución.

Contenidos:

- 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina.
- 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
- 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.
- 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
- 5. Participación en la mejora de la calidad.



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.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 1 de cualificación**.

>> [Ver Requisitos de cada nivel](#) <<

Titulación:

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

- Asistir al curso con aprovechamiento.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.

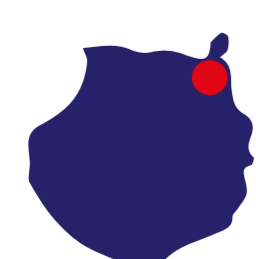


Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

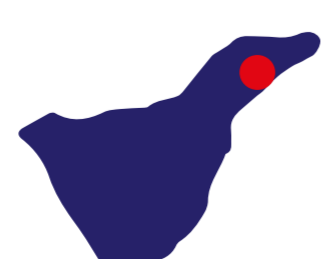
A través de la acción de un equipo de orientadores/as, puesto a disposición del proyecto, se acompañará a los participantes, para que de forma paralela a la formación puedan acreditar las competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral. Con las acciones de asesoramiento/accompañamiento el alumnado obtendrá los siguientes beneficios:

- Mejora de sus competencias en el desarrollo las acciones más demandadas por las empresas.
- Mejora de sus competencias para desarrollar funciones de mayor nivel.
- Mejora de las competencias para desarrollar su perfil profesional y CV de cara a un cambio de empleo, diferente al desarrollado hasta el momento.
- Mantenimiento y la mejora de empleo.
- Acceso a la formación a lo largo de la vida de desempleados/as que por diversos motivos hace tiempo que no complementan su formación, de forma que puedan complementar sus estudios profesionales e incluso, realizar estudios técnicos superiores.
- Reconocimiento de la experiencia laboral y la formación adquirida por vías no formales.
- Análisis personal, guiado por el técnico asesor, de las competencias profesionales que cada uno posee con relación a la cualificación y puesto de trabajo desarrollado a lo largo de su vida laboral.
- Obtención de una titulación oficial relacionada con la profesión.
- Motivación de los/as beneficiarios para el aprendizaje a lo largo de la vida a través de un plan individualizado de formación y asesoramiento para la mejora de la cualificación.
- Mejora del perfil profesional y de la presencia de los datos aportados en el Currículum Vitae de cada participante.



Gran Canaria
928 380 012

grancanaria@institutofocan.es



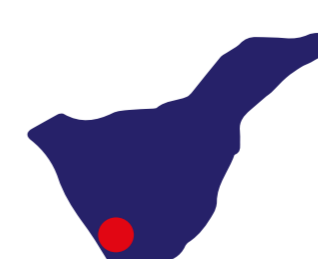
Tenerife Santa Cruz
922 286 114

tenerife_santacruz@institutofocan.es



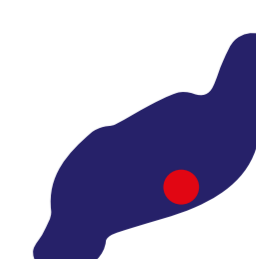
La Palma
922 462 648

lapalma@institutofocan.es



Tenerife Arona
922 630 255

tenerife_arona@institutofocan.es



Lanzarote
828 609 005

lanzarote@institutofocan.es