



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

## Especialistas en **Formación Online**

SOMOS  
**EUROINNOVA  
INTERNATIONAL  
ONLINE  
EDUCATION**



**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN  
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)



Descubre Euroinnova International Online Education

## Nuestros **Valores**



### ACCESIBILIDAD

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.



### HONESTIDAD

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.



### PRACTICIDAD

**Formación práctica** que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.



### EMPATÍA

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios



DURACIÓN

110 horas



MODALIDAD

Online

**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Euroinnova International  
Online Education



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios, regulado en el Real Decreto 1526/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y Producción en Cocina. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por  
Euroinnova International  
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el  
Desarrollo de las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



## DESCRIPCIÓN

En el ámbito de la hostelería y el turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el Tratamiento de Géneros Culinarios.

## OBJETIVOS

- Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el Tratamiento de Géneros Culinarios.

## PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativa MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## SALIDAS LABORALES

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

## MATERIALES DIDÁCTICOS



\* Envío de material didáctico solamente en España.

- Manual teórico: UF1357 Regeneración Óptima de los Alimentos
- Manual teórico: UF1355 Supervisión de las Operaciones Preliminares o Técnicas de Manipulación
- Manual teórico: UF1356 Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Comercial
- Paquete SCORM: UF1357 Regeneración Óptima de los Alimentos
- Paquete SCORM: UF1355 Supervisión de las Operaciones Preliminares o Técnicas de Manipulación
- Paquete SCORM: UF1356 Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Comercial

## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos  
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la  
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



## FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

**15%**BECA  
Amigo**20%**BECA  
Desempleados**15%**BECA  
Emprende**20%**BECA  
Antiguos  
Alumnos

## LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

# 7 Razones para confiar en Euroinnova

## 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

### Las cifras nos avalan

**4,7** ★★★★★  
2.625 opiniones

**4,7** ★★★★★  
12.842 opiniones

**8.582**  
suscriptores

**5.856**  
suscriptores

## 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

## 3 NUESTRA METODOLOGÍA



### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



### APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



### EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

## 4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



## 5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

# 7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

# MÓDULO 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

## UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO.

1. Estocaje.
2. Recepción de mercancías y control de calidad:
  1. - Albaranes y pedidos.
  2. - Identificación de las materias primas.
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
  1. - Camaras frigoríficas de verduras.
  2. - Camara y timbres de pescados.
  3. - Camaras y timbres de productos carnicos.
  4. - Camara de productos lacteos.
  5. - Congeladores.
  6. - Almacenes de productos no perecederos o economato.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS.

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
  1. - Verduras:
    2. . Cincelar.
    3. . Brunoise.
    4. . Juliana.
    5. . Mirepoix.
    6. . Paisana.
    7. . Quartier.
    8. . Mencey.
    9. . Mondar.
    10. . Pelar.
    11. . Vivo.
    12. . Tornear.
      1. - Pescados:
        13. . Filetear.
        14. . Desbarbar.
        15. . Despellejar.
        16. . Desescamar.
        17. . Vaciar.
        18. . Supremas.

19. . Rodajas.
20. . Medallones.
  1. - Mariscos:
21. . Pelar.
22. . Capar.
23. . Abrir.
24. . Cortar.
  1. - Carnes:
25. . Deshuesado.
26. . Limpieza.
27. . Bridado.
28. . Troceado.
29. . Trinchado.
30. . Mechado.
31. . Racionamiento.
32. Riesgos en la ejecución.
33. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS.

1. Gran maquinaria.
2. Pequeña maquinaria.
3. Útiles asociados:
4. -Menaje:
5. . Tablas de corte.
6. . Ollas.
7. . Recipientes gastronómicos.
8. . Chinos y escurridores.
9. . Cazos, arañas y espumaderas.
  1. - Herramientas de corte:
10. . Peladores.
11. . Mandolinas.
12. . Cuchillos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS.

1. Formas de aprovechamiento:
  1. - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
2. . Espinas para fumet o caldos.
3. . Huesos para jugos o fondos.
4. . Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
5. Presentaciones de alimentos aprovechados:
  1. - Complemento o guarnición de un plato.
  2. - Tapas.
  3. - Aperitivos.
  4. - Buffet.
  5. - Base de otras preparaciones complejas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA.

1. Equipos:
  1. - Hornos.
  2. - Salamandras.
  3. - Cocinas.
  4. - Batidores.
  5. - Otros.
2. Instalaciones:
  1. - Local.
  2. - Cámaras.
  3. - Almacenes.
3. Herramientas:
  1. - Cuchillos.
  2. - Petit menage.
4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
5. Medidas de seguridad en la limpieza.
6. Sistemas de limpieza para cada máquina.

## UNIDAD FORMATIVA 2. REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Definición.
2. Clases de procesos, técnicas y métodos.
3. Equipos asociados:
  1. - Hornos mixtos.
  2. - Armarios o carros de regeneracion.
  3. - Microondas.
  4. - Cocedores a vapor.
4. Técnicas y métodos adecuados.
5. Operaciones de regeneración.
6. Fases en la regeneración de productos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1. Procedimientos de control para correcta manipulacion en crudo de toda clase generos culinarios:
  1. - Aplicaciones.
  2. - Tipos.
2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservacion, envasado o presentacion comercial de toda clase de alimentos:
  1. - Aplicaciones.
  2. - Tipos.
3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneracion de toda clase de alimentos:
  1. - Aplicaciones.
  2. - Tipos.

## UNIDAD FORMATIVA 3. CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

1. Definición
2. Operaciones y fases necesarias
3. Sistemas:
  1. - Frescos.
  2. - Refrigerados.
  3. - Pasteurizados.
  4. - Al vacío.
  5. - Congelados.
  6. - Desecados.
  7. - Liofilizados.
  8. - Marinados.
  9. - Ahumados.
  10. - Salazones.
  11. - Escabeches.
4. Equipos asociados:
  1. - Hornos.
  2. - Roner.
  3. - Cámaras.
  4. - Ahumadoras.
  5. - Congeladores.
  6. - Envasadoras.
  7. - Liofilizadoras.
  8. - Abatidores de temperatura.
  9. - Desecadoras.
5. Limpieza de equipos de conservación:
  1. - Envasadores.
  2. - Abatidores de temperatura.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3. Ejecución de controles de calidad:
  1. - Las buenas prácticas de manufactura.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2. Recepción y control de mercancías.
3. Acondicionamiento previo al almacenaje.



4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
5. Normas higiénico-sanitaria.
6. Limpieza de instalaciones:
  1. - Local.
  2. - Cámaras.
  3. - Timbres.
  4. - Almacenes.
  5. - Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1058\_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

Ver curso en la web

Solicita información gratis

# Euroinnova

## International Online Education

*Esta es tu Escuela*



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

**Solicita información sin compromiso.**

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!