

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR11 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS

12 HORAS



OPENSACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos y objetivos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR11 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS**, con una duración de **12 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros. Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR11 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS
- Duración total de esta formación es de 12 horas
- Fecha de inicio: Primer trimestre de 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

- Categorías y características del huevo
 - Categorías comerciales y criterios de compra según uso culinario.
 - Identificación del huevo fresco: tamaño, integridad, conservación y manipulación segura.
- Aplicaciones culinarias
 - Usos del huevo como ingrediente: ligado, espesado, estructura y emulsión.
 - Preparaciones principales a base de huevo: variedad de técnicas y resultados.
- Elaboración y control del proceso
 - Procedimientos de elaboración y puntos de cocción según preparación.
 - Elaboración según el estado de la cáscara y condiciones de manipulación.
 - Control higiénico-sanitario: conservación, temperaturas y prevención de riesgos.
- Presentación y acabado
 - Emplatado, guarniciones y servicio: coherencia con la preparación.
 - Verificación final de calidad, textura y punto antes del pase.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371