

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR05 - TÉCNICAS CULINARIAS: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

14 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 **HOTR05 - TECNICAS CULINARIAS: ELABORACIONES BASICAS DE MULTIPLES APLICACIONES**, con una duración de **14 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: HOTR05 - TECNICAS CULINARIAS: ELABORACIONES BASICAS DE MULTIPLES APLICACIONES

-Duración total de esta formación es de 14 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.



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

2. Contenidos

- Salsas básicas y derivadas (elaboración, control y conservación)
 - Salsas base (p. ej., española, bechamel, velouté, tomate, americana) y sus derivadas.
 - Emulsiones y salsas frías: mahonesa/lactonesa, vinagretas (variantes y ajustes).
 - Salsas calientes emulsionadas: holandesa, bearnesa (control de temperatura y estabilidad).
 - Ajustes y correcciones: textura, punto de sal/acidez, reducción, colado y acabado.
- Fondos básicos y complementarios
 - Fondos blancos y oscuros: elaboración, desgrasado, clarificación y aplicaciones.
 - Preparaciones de apoyo: consomés, glaces, gelatinas y reducciones.
 - Complementarios: ligazones/espesados, caldos, marinadas, adobos y escabeches.
 - Conservación: enfriamiento seguro, almacenaje, rotación y regeneración.
- Farsas, rellenos y guarniciones
 - Farsas/rellenos de carne, pescado y ave: preparación, texturas y uso culinario.
 - Guarniciones simples y compuestas: elaboración y conservación según servicio.
- Organización y supervisión en cocina
 - Mise en place, control de pesos/cantidades, tiempos y puntos de cocción.
 - Higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos en el área de trabajo.

Si estás interesado, contacta con administracion@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 676 994 644.