

## **Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria**

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

➤ **Contenidos:**

### **REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

**Clasificación, definición y aplicaciones**

**Introducción**

**Definición**

**Terminología**

**Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones**

**Resumen**

**Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución**

**Introducción**

**Fases de los procesos, riesgos en la ejecución**

**Resumen**

**Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirepoix y guarniciones sencillas**

**Introducción**

**Los fondos de cocina, caldos y caldos cortos**

**Mirepoix**

**Guarniciones**

**Resumen**

**Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación**

**Introducción**

**Definición**

**Identificación de los principales equipos asociados**

**Clases de técnicas y procesos simples**

**Aplicaciones sencillas**

**Resumen**

### **REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA**

**Definición, clasificación y tipos**

**Introducción**

**Elaboraciones elementales de cocina (tipos)**

**Método de cocinado específico en: pescado, mariscos, huevos y carnes**

**Cocina al vacío**

**Resumen**

**Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos**

Introducción

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

Medidas de seguridad y normas de almacenaje

Interpretación de las especificaciones

Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Resumen

**Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución**

Introducción

Riesgos en la ejecución

Fases de elaboración

Resumen

**Aplicaciones de técnicas de regeneración y de conservación**

Introducción

Identificación y clases

Identificación de equipos relacionados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

Resumen

**PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**

**Aseguramiento de la calidad**

Introducción

Definición de calidad

Sistemas de aseguramiento de la calidad

Criterios de calidad

Control de calidad

Resumen

**Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos**

Introducción

Estudio de la viabilidad del sistema

Análisis y diseño del sistema de calidad

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad

Resumen