



## **UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.**

**Sku:** PA\_UF0056

**Horas:** 90

### **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**

- **Unidad 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones.**
  - Clasificación, definición y aplicaciones.
  - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
  - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
    - Fondos de cocina.
    - Caldos.
    - Caldos cortos.
    - Mirex-poix.
    - Guarniciones sencillas.
  - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Unidad 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina.**
  - Definición, clasificación y tipos.
  - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
    - Hortalizas, verduras y tubérculos.
    - Legumbres, arroz y pastas.

- Huevos.
  - Carnes de diferentes clases.
  - Pescados y mariscos.
  - Otros.
  - Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
  - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Unidad 3. Participación en la mejora de la calidad.**
    - Aseguramiento de la calidad.
    - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.