



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.