

UF0056 REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA (ONLINE)



250,00 € - 350,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria, incluida en el Módulo Formativo MF0256_1 Elaboración culinaria básica, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	90 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones.
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos.
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.