

# 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.

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

- **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.