



TÍTULO: Elaboraciones Básicas de Cocina

DURACIÓN: 57 H

■ 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.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
- Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
- Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.



- Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

■ CONTENIDOS

- **Capítulo 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.
 - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Capítulo 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina I**
 - Definición, clasificación y tipos.
 - Cocinado de materias primas.
 - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- **Capítulo 3. Realización de elaboraciones elementales de cocina II**
 - Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
 - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Capítulo 4. Participación en la mejora de la calidad**
 - Aseguramiento de la calidad.
 - Control de calidad.
 - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.