



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

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- Esta unidad formativa desarrolla los conocimientos necesarios para saber cómo realizar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. Existen muchas maneras de realizar elaboraciones culinarias, de igual forma que hay muchos métodos de conservación de los alimentos y varios métodos de limpieza de los materiales y equipos. Esta unidad formativa trata todos estos temas de una forma clara y sencilla.

### □ **Objetivos Específicos**

- 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.

## Contenidos

<b>90 HORAS</b>	<b>UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria</b>
	<b>Módulo 1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, definición y aplicaciones</li> <li>• Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución</li> <li>• Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:</li> <li>• Aplicaciones de técnicas de regeneración</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, clasificación y tipos</li> <li>• Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básico</li> <li>• Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución</li> <li>• Aplicación de técnicas de regeneración y conservación</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de calidad                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad</li> <li>• Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos</li> </ul> </li> </ul>
<b>90 horas</b>	<b>1 Módulo y 3 unidades</b>