



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

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria.
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

### □ **Objetivos Específicos**

- 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

<b>UF0056. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición.</li> <li>• Terminología.</li> <li>• Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones.</li> <li>• Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>• Fondos de cocina, caldos y caldos cortos.</li> <li>• Mirepoix.</li> <li>• Guarniciones.</li> <li>• Regeneración y conservación.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	<p><b>4,5 horas</b></p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p><b>22 horas</b></p>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, clasificación y tipos.</li> <li>• Sistemas y métodos de limpieza.</li> <li>• Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución.</li> <li>• Sistemas sencillos para el envasado y la conservación.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	<p><b>3 horas</b></p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p><b>49 horas</b></p>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Participación en la mejora de la calidad</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad.</li> <li>• Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>4,5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>18 horas</b>
Evaluación final UF0056	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades didácticas / 3 unidades de aprendizaje</b>	<b>90 horas</b>