

<b>CURSO:</b>	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA PRÁCTICO (+ curso manipulador de alimentos)
<b>DURACIÓN:</b>	150 h
<b>OBJETIVOS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.</li> <li>• Realizar la correcta manipulación de alimentos, observando las normas y principios de la higiene y seguridad alimentaria.</li> </ul>

## CONTENIDOS:

- 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
- 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**
- 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
- 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos**
  - Definición y clasificación.
  - Tipos y técnicas básicas.
  - Decoraciones básicas.
  - Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
  - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

