



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0008 Cocina Básica

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso HOTR0008 Cocina Básica ofrece al alumno una formación especializada en la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR0008 Cocina Básica permitirá al alumno aumentar sus conocimientos en la cocina básica en relación con los alimentos, técnicas culinarias y almacén.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÁREA DE COCINA, ALMACÉN Y EQUIPAMIENTO BÁSICO

1. Caracterización del área de cocina.
2. - Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
3. - Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
4. - Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.
5. Realización de operaciones sencillas en almacén.
6. - Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
7. - Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.
8. Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina.
9. - Identificación y clasificación según su funcionalidad.
10. - Utilización, limpieza y mantenimiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENEROS CULINARIOS, ELABORACIÓN ELEMENTAL Y CONSERVACIÓN

1. Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina.
2. - Preparación y corte de vegetales.
3. - Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
4. - Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
5. - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
6. Realización de elaboraciones elementales de cocina.
7. - Realización de fondos, caldos y guarniciones.
8. - Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.
9. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
10. - Uso de equipamiento básico asociado.
11. - Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)