



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0056 Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria, incluida en el Módulo Formativo MF0256\_1 Elaboración culinaria básica, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la

obtención de:

4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos



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)