

# REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES EN COCINA

SKU: EVOL-4874-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [35](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

## CURSO TEMÁTICO

### Objetivos

- 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

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: Fondos de cocina, Caldos, Caldos cortos, Mirex-Poix y Guarniciones sencillas.
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

