UC0256-162_CAMN

Asistir y crear en la cocina

Descripción:

Idioma del Curs: Español

Próximos inicios:

09/04/2024

07/05/2024

Precio: 0 eur. Financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU

Modalidad: 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

Diploma: Sí

Unidad de competencia (UC) relacionada: MRR_HOTR_UC0256_162

Asistir a la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Este curso te ofrece una completa introducción al mundo de la cocina, desde las técnicas básicas hasta la creación de platos combinados. Adquirirás conocimientos sobre las técnicas culinarias esenciales. Aprenderás a desarrollar habilidades culinarias ya crear deliciosos platos con confianza.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

Asistir a la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. Ajustarse a los criterios de realización establecidos en la unidad de competencia correspondiente.

Requisitos y conocimientos:**Acción formativa subvencionada dirigida a personas ocupadas de Catalunya.**

Para realizar este curso no se requiere nivel académico previo, pero se deben tener conocimientos básicos en informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

Contenido UC0256-162_CAMN: Asistir y crear en la cocina**Módulo 1: Asistir en elaboraciones básicas de cocina (30 Horas)****Unidad didáctica 1. Elaboraciones sencillas de múltiples aplicaciones**

- 1.1. Clasificación, definición y aplicaciones.
- 1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución.
- 1.3. Aplicación de las técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
- 1.4. Aplicaciones de técnicas de regeneración.

Unidad didáctica 2. Elaboraciones elementales de cocina

- 2.1 Definición, clasificación y tipos.
- 2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básico.
- 2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución.
- 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

Módulo 2: Elaboración de platos combinados (20 Horas)**Unidad didáctica 3. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos**

- 3.1 Definición y clasificación.
- 3.2 Tipo y técnicas básicas.
- 3.3 Decoraciones básicas.
- 3.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- 3.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

Módulo transversal obligatorio de sostenibilidad medioambiental:

Módulo 3: Gestión Sostenible de Residuos (10 Horas)**Unidad didáctica 4. Residuos sólidos urbanos**

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Gestión de Residuos Sólidos Urbanos.
- 4.3. Vertido de los RSU en depósito controlado.
- 4.4. Incineración de los RSU con recuperación de energía.
- 4.5. Otros procesos de valorización energética de los RSU.
- 4.6. Valorización material de los RSU: EL COMPOSTAJE.

Unidad didáctica 5. Residuos industriales

- 5.1. Introducción.

- 5.2. Gestión de residuos industriales.
- 5.3. Los envases y residuos de envases.
- 5.4. Análisis del ciclo de vida.
- 5.5. Minimización de los Residuos Industriales.
- 5.6. Valorización de residuos industriales.
- 5.7. Tratamiento y disposición del rechazo de los RTP's.

Unidad didáctica 6. Educación ambiental

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Herramientas de promoción y participación.
- 6.3. Principales problemas ambientales generados por la mala gestión de residuos.
- 6.4. Sociedad y residuos sólidos urbanos.
- 6.5. Guía medioambiental para la reducción de RSU en un municipio.