

**1.- Normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos:**

- Seguridad alimentaria.
- higiene alimentaria.
- prácticas correctas.
- limpieza y desinfección.
- normativas.
- Alérgenos.

**2.- Conceptos básicos de cocina:**

- Vocabulario.
- Departamento.
- Organización.
- Maquinaria.
- Herramientas.

**3.- Preelaboración y conservación de las materias primas:**

- Materias primas: identificación de las principales materias primas utilizadas en cocina.
- Preelaboración, aplicaciones y características de las materias primas.
- Cortes principales de las hortalizas.
- Sistemas y métodos de conservación.
- Regeneración de productos.

**4.- Técnicas y elaboraciones culinarias básicas:**

- Preparación y elaboración de **Fondos líquidos básicos**.
- Preelaboración y técnica de los **Sofritos y farsas o rellenos**.
- Preelaboración y técnicas de **Legumbres y cremas**.
- Preelaboración y técnicas de **ensaladas de hoja y hortalizas, ensaladillas y salpicones**.
- Preelaboración y técnicas culinarias de **Guarniciones**.
- Preelaboración y técnicas de **salsas**.
- Manipulación y aplicación **del huevo** a diferentes elaboraciones.
- Técnicas para la elaboración de diferentes **masas saladas**.
- Limpieza, preelaboraciones y racionado de **pescados y carnes**.

**5.- Elaboraciones y técnicas básicas de pastelería:**

- Elaboración de **masas batidas**.
- Elaboración de **cremas y rellenos**.
- Elaboración de **cremas con base de leche**.
- Elaboración de **semifríos**.
- Elaboración de **frutas y salsas dulces**.