# 121 - Útiles de cocina

**Duración:** **180 horas**

**Modalidad:** **Online / Distancia**

**Acreditación:** **Acreditado por URJC***

Universidad Rey Juan Carlos

**Objetivos generales:**

Se pretende que el alumno a la conclusión de la actividad haya ampliado sus conocimientos sobre los útiles básicos y más utilizados en la cocina, así como el desarrollo de los procesos en frío y caliente, las funciones del personal en la cocina y la prevención de los riesgos.

**Objetivos específicos:**

A la conclusión del curso el alumno habrá ampliado y actualizado sus conocimientos sobre:

1.- Equipos y útiles más usados en la cocina industrial hospitalaria y de residencias (Mantenimiento y distribución de áreas)

2.- Descripción de aparatos de calor y frío, mantenimiento y normativa vigente al respecto

3.- Material auxiliar, aparatos mas corrientes, su mantenimiento, almacenaje y distribución en los momentos de actividad

4.- Funciones del personal que trabaja en la cocina

5.- Prevención de riesgos en el ámbito de la cocina

Director Académico: Elena Pileño - URJC