

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

### Contenido

1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos