

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Supervisión de los procesos de elaboración en cocina

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

### Contenido

1. Fases de las elaboraciones culinarias.
2. Procedimientos de supervisión.