



PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

SKU: UF0055_V2

Horas [60](#)

OBJETIVOS

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, Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes en función del plan de trabajo establecido de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización, Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración conservación y envasado de géneros crudos semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos,

CONTENIDO

Tema 1. Uso de Maquinaria y Equipos Básicos de Cocina.

- 1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales funciones y aplicaciones más comunes
- 1.2. Especificidades en la restauración colectiva
- 1.3. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación control y mantenimiento característicos

Tema 2. Regeneración de Géneros y Productos Culinarios más Comunes en Cocina.

- 2.1. Definición
- 2.2. Identificación de los principales equipos asociados
- 2.3. Clases de técnicas y procesos simples
- 2.4. Aplicaciones sencillas

Tema 3. Preelaboración de Géneros Culinarios de Uso Común en Cocina.

- 3.1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
- 3.2. Tratamientos característicos de las materias primas
- 3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación caracterización y aplicaciones
- 3.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución

3.5. Técnicas y métodos adecuados en las preelaboraciones más comunes

Tema 4. Aplicación de Sistemas de Conservación y Presentación Comercial de los Géneros más Habituales en Cocina.

4.1. Identificación y clases

4.2. Identificación de equipos asociados

4.3. Fases de los procesos riesgos en la ejecución

4.4. Ejecución de operaciones poco complejas necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común aplicando técnicas y métodos adecuados

Tema 5. Participación en la Mejora de la Calidad.

5.1. Aseguramiento de la calidad

5.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos