



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,

CONTENIDOS

Tema 1. Uso de 55 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