



Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación

Sku: UF1355_V2

Horas: 50

OBJETIVOS

Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios en función del plan de trabajo establecido de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

CONTENIDOS

Tema 1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

- 1.1 Estocaje.
- 1.2 Recepción de mercancías y control de calidad.
- 1.3 Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento.

Tema 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

- 2.1 Tipos de corte características y aplicaciones.
- 2.2 Riesgos en la ejecución.
- 2.3 Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

Tema 3. Equipos maquinaria y útiles asociados

- 3.1 Gran maquinaria.
- 3.2 Pequeña maquinaria.
- 3.3 Útiles asociados.

Tema 4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

- 4.1 Formas de aprovechamiento.
- 4.2 Presentaciones de alimentos aprovechados.

Tema 5. Limpieza de instalaciones equipos y maquinaria de cocina

- 5.1 Equipos.

- 5.2 Instalaciones.
- 5.3 Herramientas.
- 5.4 Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
- 5.5 Medidas de seguridad en la limpieza.
- 5.6 Sistemas de limpieza para cada máquina.