



## **UF0055: Preelaboración y conservación culinarias.**

**Sku:** PA\_UF0055

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

### **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**

- **Unidad 1. Uso de 55 y equipos básicos de cocina.**
  - Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
  - Especificidades en la restauración colectiva.
  - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.
- **Unidad 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.**
  - Definición.
  - Identificación de los principales equipos asociados.
  - Clases de técnicas y procesos simples.
  - Aplicaciones sencillas.

- **Unidad 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.**
  - Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
  - Tratamientos característicos de las materias primas.
  - Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
  - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
  - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.
  
- **Unidad 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.**
  - Identificación y clases.
  - Identificación de equipos asociados.
  - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
  - 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.
  
- **Unidad 5. Participación en la mejora de la calidad.**
  - Aseguramiento de la calidad.
  - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.