

## APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

**Modalidad:** Distancia / Teleformación

### Objetivos:

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y recibidos.
- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posible departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

- Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de pre elaboración básica y sus necesidades de conservación.
- Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

### Contenidos

#### Tema 1. El departamento de cocina

Introducción.

- 1.1. Definición y organización característica.
- 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- 1.3. Especificidades en la restauración colectiva.
- 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- 1.5. Resumen.

#### Tema 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

Introducción

- 2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
  - 2.1.1. Documentación necesaria.
- 2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

2.3. Controles de almacén.

2.3.1. Estibador.

2.4. Resumen.

### **Tema 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común**

Introducción

3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

3.2.1. Tratamientos habituales de conservación.

3.2.2. Conservación de alimentos básicos.

3.2.2.1. Diferentes métodos de conservación.

3.2.2.2. Necesidades básicas de regeneración.

3.3. Resumen.

### **Tema 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.**

Introducción

4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

4.1.1. Documentos.

4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

4.2.1. Stock disponible.

4.2.2. El pedido.