

## **APROVISIONAMIENTO, ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS** (AJUSTADO AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA)

**Modalidad:** Distancia / Teleformación

### **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 óptico.
- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de pre elaboración 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 maquinaria y equipos básicos de cocina.**

- 1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
  - 1.1.1. Generadores de calor.
  - 1.1.2. Generadores de frío.
  - 1.1.3. Maquinarias auxiliares.
  - 1.1.4. Mobiliario
  - 1.1.5. Menaje y utillaje
- 1.2. Especificidades en la restauración colectiva.
  - 1.2.1. Condiciones generales.
- 1.3. Aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimientos característicos.
  - 1.3.1. Protocolo BRC.
  - 1.3.2. Protocolo IFS.
- 1.4. Resumen

#### **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 técnicas y procesos simples
  - 2.3.1. Descongelación
  - 2.3.2. Descongelación de alimentos
  - 2.3.3. Rehidratación
  - 2.3.4. Procedimientos de rehidratación
- 2.4. Aplicaciones sencillas
- 2.5. Resumen

### **Tema 3. Pre elaboración de géneros culinarios de uso común en cocina**

- 3.1. Términos culinarios relacionados con la pre elaboración
- 3.2. Tratamientos característicos de las materias primas
- 3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
  - 3.3.1. Piezas
  - 3.3.2. Cortes
- 3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
  - 3.4.1. Huevos y lácteos
  - 3.4.2. Carne y pescado
  - 3.4.3. Frutas y verduras
- 3.5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.
  - 3.5.1. Verduras y hortalizas. Preparación
  - 3.5.2. Carnes
  - 3.5.3. Aves
  - 3.5.4. Pescados
  - 3.5.5. Mariscos
- 3.6. Resumen

### **Tema 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina**

- 4.1. Identificación y clases
  - 4.1.1. Conservación de los alimentos por frío
  - 4.1.2. Conservación de los alimentos por calor
  - 4.1.3. Otros métodos de conservación de los alimentos
  - 4.1.4. Conservación de los alimentos por métodos químicos
- 4.2. Identificación de los 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
  - 4.4.1. Conservación de alimentos básicos
- 4.5. Resumen

### **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
- 5.3. Resumen
- Bibliografía