



TÍTULO: El Aprovechamiento en la Cocina

DURACIÓN: 57 H

■ OBJETIVOS

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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 y calidades de los géneros solicitados y los 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 de alimentos 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 posibles 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.
- 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 preelaboración 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

- **Capítulo 1. El departamento de cocina**
 - Definición y organización.
 - Estructuras habituales de locales.
 - Especificidades en la restauración colectiva.
 - Profesionales que intervienen en el departamento.
- **Capítulo 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina**
 - Solicitud y recepción de géneros culinarios.
 - Almacenamiento.
 - Controles de almacén.
- **Capítulo 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina**
 - Clasificación gastronómica.
 - Clasificación comercial.
- **Capítulo 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina**
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.