



TÍTULO: Elaboración previa de los géneros culinarios y su conservación

DURACIÓN: 57 H

■ 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.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina.
- Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.
- Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración. • Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.
-



- Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. Uso de maquinaria 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.
- **Capítulo 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina**
 - Definición.
 - Identificación de los principales equipos asociados.
 - Clases técnicas y procesos simples.
 - Aplicaciones sencillas.
- **Capítulo 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 en los procesos, riesgos en la ejecución.
 - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.
- **Capítulo 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.
- **Capítulo 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.