

GUÍA DIDÁCTICA

UF0055

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS



DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0108

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0255_1

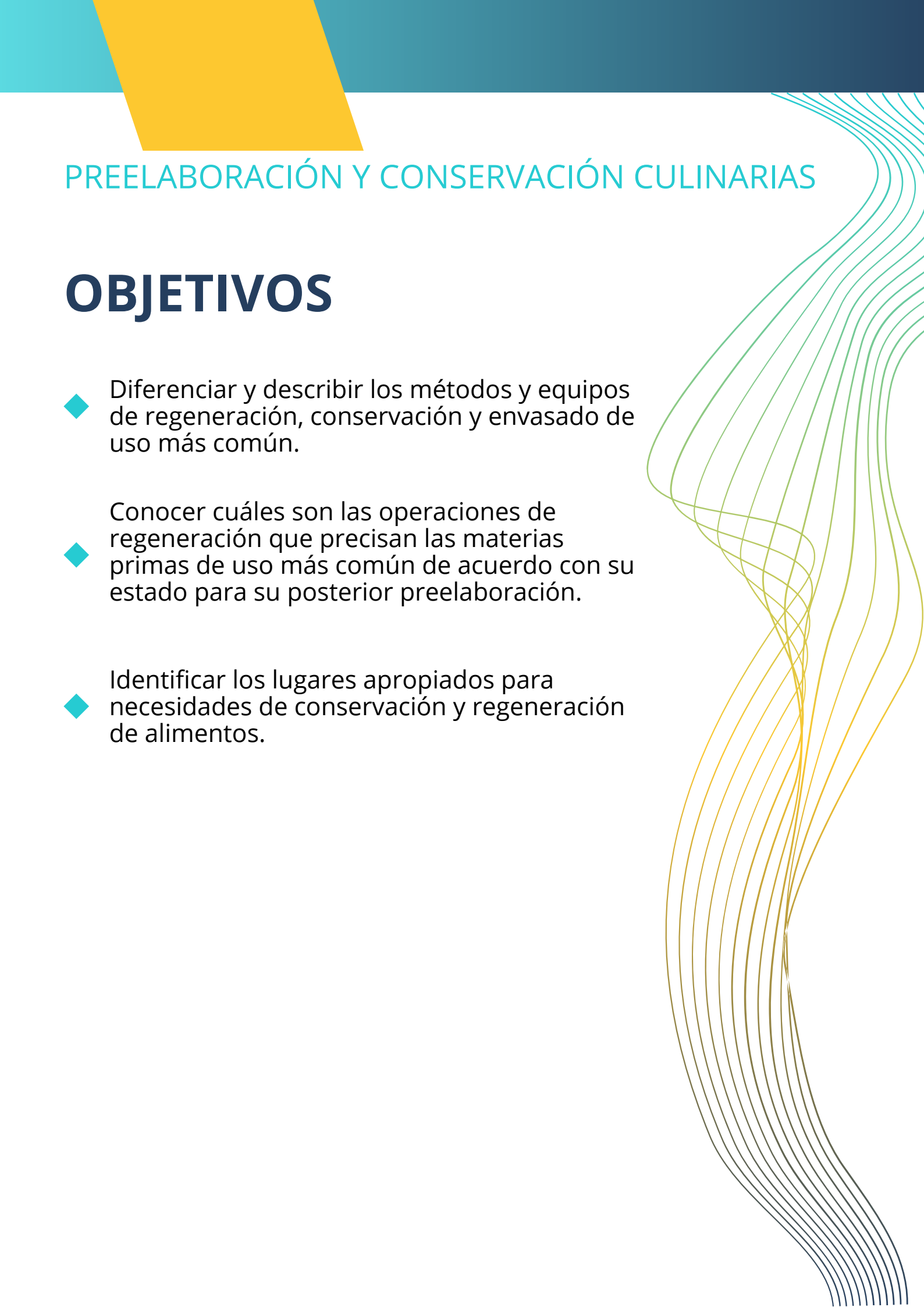
DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

60 horas

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

OBJETIVOS

- ◆ Familiarizarse con 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.
- ◆ Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, así como sus funciones, mantenimiento y los riesgos asociados a su manipulación.
- ◆ Saber seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- ◆ Conocer cómo se aplican normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- ◆ Saber cuáles son los cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes.



PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

OBJETIVOS

- ◆ Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- ◆ Conocer cuáles son las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
- ◆ Identificar los lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

- 1.1 Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes*
 - 1.1.1 Disposición de la cocina*
 - 1.1.2 Infraestructuras: equipos y maquinaria*
 - 1.1.3 Equipo mayor de cocina*
 - 1.1.3.1 Equipos de cocción*
 - 1.1.3.2 Equipos de conservación*
 - 1.1.3.3 Equipos de apoyo*
 - 1.1.4 Equipo menor de cocina*
- 1.2 Especificidades en la restauración colectiva*
- 1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 02

Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

- 2.1 Términos culinarios relacionados con la preelaboración*
- 2.2 Tratamientos característicos de las materias primas*
 - 2.2.1 Tratamientos habituales de las materias primas*
 - 2.2.2 Operaciones preliminares de verduras, carnes y pescados*
- 2.3 Cortes y piezas más usuales. Clasificación, caracterización y aplicaciones*
 - 2.3.1 Tipos de piezas más frecuentes en verduras*
 - 2.3.2 Tipos de piezas más frecuentes en carnes. Despiece*
 - 2.3.2.1 Ganado vacuno*
 - 2.3.2.2 Ganado porcino*
 - 2.3.2.3 Ganado ovino. El cordero*
 - 2.3.3 Tipos de piezas más frecuentes en pescados*
- 2.4 Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución*
- 2.5 Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboración culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados*
 - 2.5.1 Carnes*
 - 2.5.2 Pescados*
 - 2.5.3 Verduras*

UD 03

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

- 3.1 Definición*
- 3.2 Identificación de los principales equipos asociados*
- 3.3 Clases de técnicas y procesos simples*
- 3.4 Aplicaciones sencillas*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 04

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 Métodos de conservación de alimentos a bajas temperaturas

4.1.2 Métodos de conservación de alimentos a altas temperaturas

4.1.3 Métodos de conservación de alimentos modificando su cantidad de agua

4.1.4 Método de conservación de alimentos mediante irradiación

4.1.5 Métodos de conservación de alimentos por alteraciones químicas

4.1.5.1 Métodos en seco

4.1.5.2 Métodos en líquido

4.1.5.3 Adición de aditivos

4.1.6 Método de conservación biológica: fermentación

4.1.7 Métodos de conservación por alta presión

4.1.8 Métodos de conservación de alimentos mediante control de la atmósfera: al vacío

4.2 Equipos de conservación

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

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 05

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

5.2.1 Manipuladores de alimentos



Glosario

