

Curso: Preelaboración y conservación culinarias

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

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.

Contenidos:

Unidad didáctica 1: Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

- 1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
- 1.2. Especificidades en la restauración colectiva
- 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Unidad didáctica 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 de técnicas y procesos simples
- 2.4. Aplicaciones sencillas

Unidad didáctica 3: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

- 3.1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración
- 3.2. Tratamientos característicos de las materias primas
- 3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
- 3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 3.5. Preelaboración de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 4: Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos más comunes en cocina

- 4.1. Identificación y clases
- 4.2. Identificación de 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

Unidad didáctica 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