

FICHA TÉCNICA

Curso: Preelaboración y conservación culinarias. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Horas: 60

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.

Dirigido a:

Auxiliar de cocina
Ayudante de cocina
Encargado de economato y bodega (hostelería)
Empleado de pequeño establecimiento de restauración

Capacita para:

Para mejorar la calidad y eficacia de los productos adquiridos, así como su conservación y manipulación de los mismos, además de aplicar la normativa vigente que regula este sector.

Otros datos:

Los alumnos sin conocimientos previos podrán adquirir una buena base en conocimientos culinarios básicos sobre preelaboración.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre mejora de la calidad.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos culinarios relacionados con la preelaboración.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la

FICHA TÉCNICA

comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

En todos los capítulos se presentan recursos didácticos que refuerzan el aprendizaje de los alumnos.

Contenido Formativo:

1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

- 1.1. Introducción
- 1.2. Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes
- 1.3. Especificaciones en la restauración colectiva
- 1.4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos
- 1.5. Resumen

2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición
- 2.3. Identificación de los principales equipos asociados
- 2.4. Clases de técnicas y procesos simples
- 2.5. Aplicaciones sencillas
- 2.6. Resumen

3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

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

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

- 4.1. Introducción
- 4.2. Identificación y clases
- 4.3. Identificación de equipos asociados
- 4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 4.5. Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

FICHA TÉCNICA

4.6. Resumen

5. Participación de la mejora de la calidad

5.1. Introducción

5.2. Calidad

5.3. Aseguramiento de la calidad

5.4. Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

5.5. Resumen