

## ELABORACIÓN PREVIA DE LOS GÉNEROS CULINARIOS Y SU CONSERVACIÓN

### HORAS: 57 DESCRIPCIÓN:

En este curso se desarrollarán una serie de contenidos sobre Pre-elaboración y conservación culinaria, a través de los cuales el alumno aprenderá a utilizar los equipos, máquinas, herramientas, etc. del departamento de cocina. Además podrá aplicar métodos sencillos de regeneración y conservación.

### 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 del curso

- 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. Prelaboración 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.