

UF0055

Preelaboración y conservación culinarias

Descripción:

Es importante conservar los alimentos para que duren más tiempo en buen estado. Por eso esta unidad formativa trata la preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos.

Para que este proceso de regeneración y conservación de alimentos sea efectivo es necesario controlar en todo momento la secuencia de la cadena alimentaria, desde la fase de recolección hasta la de consumo. El trabajo riguroso en cada una de estas fases repercute en la seguridad del alimento y en el mantenimiento de sus propiedades nutritivas.

En esta unidad formativa se explica también el uso de la maquinaria y los equipos básicos de cocina además de qué elementos hay que tener en cuenta para ofrecer un servicio de calidad.

Nº de horas:

60 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.
- Conocer la clasificación y características de los comedores de alimentación colectiva.
- Conocer las técnicas de regeneración más apropiadas, según la naturaleza de los alimentos y los términos culinarios más comunes en la preelaboración.
- Caracterizar cortes y piezas.
- Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes.
- Aprender los principales métodos de conservación de alimentos, así como los equipos asociados.

Requisitos y conocimientos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Contenido UF0055: Preelaboración y conservación culinarias**Tema1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina**

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

Tema 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.

Tema 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 Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

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

- 4.1 Identificación y clases.
- 4.2 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.

Tema 5. Participación en la mejora de la calidad.

5.1 Calidad.

5.2 Aseguramiento de la calidad.

5.3 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de Cocina ([HOTR0108](#))

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, B.O.E. número 208 de 28 de agosto de 2009, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado según Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011 y Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. Número 220 de 13 de septiembre de 2013