



## **UF0054: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.**

**SKU:** PA\_UF0054

### **OBJETIVOS**

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

- **Unidad 1. El departamento de cocina**
  - Definición y organización característica.
  - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
  - Especificidades en la restauración colectiva.
  - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- **Unidad 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina**
  - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
  - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
  - Controles de almacén.

- **Unidad 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina**

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

- **Unidad 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina**

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.