UF0055: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS.

SKU: PA_UF0055

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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Unidad 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.

- **Unidad 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.**
    - Definición.
    - Identificación de los principales equipos

asociados.
    - Clases de técnicas y procesos simples.
    - Aplicaciones sencillas.

- **Unidad 3. Preelaboración 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 de los procesos, riesgos en la ejecución.
    - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

- **Unidad 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.

- **Unidad 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.