

## **Preelaboración y conservación culinarias**

➤ **Duración: 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.

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.

➤ **Contenidos:**

**El departamento de cocina**

**Introducción**

**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**

**Resumen**

**Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina**

**Introducción**

**Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones**

**Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones**

**Controles de almacén**

**Resumen**

**Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina**

**Introducción**

**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**

**Resumen**

**Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina**

**Introducción**

**Formalización y traslado de solicitudes sencillas**

**Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos**

**Resumen**

