
PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración y conservación culinarias

Código: 4246

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir los conocimientos necesarios para poder trabajar y desarrollar técnicas culinarias en el ámbito de la restauración, así como conocer las técnicas de mejora de calidad.

Conocer las formas básicas de corte y presentación de materias primas reconociendo productos de calidad. Saber la aplicación de los sistemas de conservación y presentación comercial más habituales, tanto de géneros como de los productos culinarios más usuales.

➤ **Contenidos:**

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes. Especificaciones en la restauración colectiva.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

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.

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 procesos, riesgos en la ejecución.

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

Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina

Identificación y clases.

Identificación de equipos relacionados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Participación de la mejora de calidad

Calidad.

Aseguramiento de la calidad.

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