

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas utilizadas en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, asegurando la higiene en la manipulación de alimentos. Identificar las materias primas y comprender los diferentes procesos de preelaboración de los productos y alimentos. Conocer los principales métodos y sistemas de conservación de alimentos, la regeneración de productos y las medidas de higiene en las instalaciones.

CONTENIDOS

UD1 Utilización adecuada de equipos de cocina.1.1 Ejecución de la maquinaria básica.1.2 Manipulación de la batería y utillaje.UD2 Caracterización de las materias primas.2.1 Identificación de las características de las materias primas.2.2 Categorización de la variedad de productos.2.3 Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas.UD3 Preelaboración de productos.3.1 Realización del tratamiento básico.3.2 Manipulación de cortes y piezas.3.3 Integración de técnicas de preelaboración.3.4 Implementación del control de resultados.UD4 Preelaboración de alimentos.4.1 Preelaboración y tratamiento de las verduras.4.2 Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescadosUD5 Planificación de la conservación de los alimentos5.1 Aplicación de los sistemas y métodos.5.2 Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos.5.3 Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.UD6 Regeneración de productos.6.1 Definición de regeneración.6.2 Procedimientos de regeneración.6.3 Criterios de seguridad y calidad en la regeneración.UD7 Planificación de la higiene en las zonas de producción culinaria.7.1 Organización de la instalación y equipos.7.2 Manipulación de alimentos.7.3 Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias

