



## **UF0054 Aprovechamiento de materias primas en cocina**

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- Esta unidad formativa trata el aprovisionamiento de materias primas en una cocina. Este aprovisionamiento no lo hace una sola persona por ello en esta unidad formativa se explica también cómo se organiza una cocina y quienes integran sus departamentos. Un correcto aprovisionamiento consiste en saber controlar lo que entra y sale de la cocina, poder organizarlo y prever qué productos o utensilios faltan y cuáles se van a necesitar en el transcurso del servicio. Para ello será necesario también conocer los diversos productos, sus características y la mejor forma de almacenarlos.

### □ **Objetivos Específicos**

- Aprender a efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Saber cómo manipular correctamente y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Conocer las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- Conocer la formalización y ejecución de solicitudes sencillas.

## Contenidos

<b>30 HORAS</b>	<b>UF0054 Aproveccionamiento de materias primas en cocina</b>
	<b>Módulo 1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unida didáctica 1.El departamento de cocina.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y organización característica.</li> <li>• Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.</li> <li>• Especialidades en la restauración colectiva.</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.</li> <li>• Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</li> <li>• Controles de almacén.</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.</li> <li>• Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li> <li>• Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.</li> </ul> </li> </ul>
<b>30 horas</b>	<b>1 Módulo y 4 unidades</b>