



**UF0055 Preelaboración y conservación
culinarias**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Es importante conservar los alimentos para que duren más tiempo en buen estado. Por eso esta unidad formativa trata la preelaboración, conservación y regeneración de los alimentos. Para que este proceso de regeneración y conservación de alimentos sea efectivo es necesario controlar en todo momento la secuencia de la cadena alimentaria, desde la fase de recolección hasta la de consumo. El trabajo riguroso en cada una de estas fases repercute en la seguridad del alimento y en el mantenimiento de sus propiedades nutritivas. En esta unidad formativa se explica también el uso de la maquinaria y los equipos básicos de cocina además de qué elementos hay que tener en cuenta para ofrecer un servicio de calidad.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.
- Conocer la clasificación y características de los comedores de alimentación colectiva.
- Conocer las técnicas de regeneración más apropiadas, según la naturaleza de los alimentos y los términos culinarios más comunes en la preelaboración.
- Caracterizar cortes y piezas.
- Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes.
- Aprender los principales métodos de conservación de alimentos, así como los equipos asociados.

Contenidos

60 HORAS	UF0055 Preelaboración y conservación culinarias
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Identificación de los principales equipos asociados. • Clases de técnicas y procesos simples. • Aplicaciones sencillas.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 5. Participación en la mejora de la calidad. <ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
60 horas	1 Módulo y 5 unidades