



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

## Objetivos

---

### ❑ **Objetivo General**

- Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.

### ❑ **Objetivos Específicos**

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxoinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

## Contenidos

<b>UF0054. Aprovechamiento de materias primas en cocina</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> El departamento de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y organización característica.</li> <li>• Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria.</li> <li>• Especificidades en la restauración colectiva.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Operaciones sencillas de economato y bodega de cocina</p> <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>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>2,5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>12 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación gastronómica.</li> <li>• Clasificación comercial.</li> <li>• Necesidades básicas de regeneración.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>2,5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>

<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Desarrollo del proceso de aprovisionamiento en cocina</p> <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>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>2,5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>7 horas</b>
Examen final UF0054	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de aprendizaje / 4 unidades didácticas</b>	<b>30 horas</b>