



**UF0055. Preelaboración y  
conservación culinarias en  
restauración**

## Objetivos

---

### ❑ **Objetivo General**

- Manipular y preelaborar materias primas en crudo para su posterior utilización culinaria o comercialización.
- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.

### ❑ **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.
- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

## Contenidos

UF0055. Preelaboración y conservación culinarias en restauración	Tiempo estimado
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Preelaboración y conservación culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes.</li> <li>• Especificidades en la restauración colectiva.</li> <li>• Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	<p><b>4 horas</b></p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p><b>15 horas</b></p>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición.</li> <li>• Identificación de los principales equipos asociados.</li> <li>• Clases de técnicas y procesos simples.</li> <li>• Aplicaciones sencillas.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Términos culinarios relacionados con la preelaboración.</li> <li>• Tratamientos característicos de las materias primas.</li> <li>• Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.</li> <li>• Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>• Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li> </ul>	

Actividades de Evaluación UA 02	<b>6 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>23 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y clases.</li> <li>• Identificación de equipos asociados.</li> <li>• Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>• Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la presentación comercial de los géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> Participación en la mejora de calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad.</li> <li>• Aseguramiento de la calidad.</li> <li>• Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>4,50 horas</b>
Evaluación final UF0055	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de aprendizaje / 5 unidades didácticas</b>	<b>60 horas</b>