



**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>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Preelaboración y conservación culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes. • Especificidades en la restauración colectiva. • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos. | |
| <p>Actividades de Evaluación UA 01</p> | 4 horas |
| <p>Tiempo total de la unidad</p> | 15 horas |
| <p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Identificación de los principales equipos asociados. • Clases de técnicas y procesos simples. • Aplicaciones sencillas. <p>Unidad Didáctica 3: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina</p> <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. | |

| | |
|--|-------------------|
| Actividades de Evaluación UA 02 | 6 horas |
| Tiempo total de la unidad | 23 horas |
| <p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 4: 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"> • Identificación y clases. • Identificación de equipos asociados. • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. • 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. <p>Unidad Didáctica 5: Participación en la mejora de calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos. | |
| Actividades de Evaluación UA 03 | 4,50 horas |
| Evaluación final UF0055 | 1 hora |
| 3 unidades de aprendizaje / 5 unidades didácticas | 60 horas |