

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES O TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN	Duración	50
		Específica	
Código	UF1355		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	Nivel	3
Módulo formativo	Tratamiento de géneros culinarios	Duración	110
	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	Duración	30
	Regeneración óptima de los alimentos		30

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y con la RP4 en lo relativo a la supervisión de la preelaboración y elaboración de los géneros culinarios.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

### Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, controlar la selección los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.3 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, controlar las operaciones que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE1.4 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, inspeccionar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros culinarios de acuerdo con la naturaleza de los mismos.

CE1.5 En un supuesto práctico de limpieza de maquinaria, dirigir las operaciones de limpieza y acondicionamiento de equipos e instalaciones.

CE1.6 Controlar las operaciones de racionamiento en todos los géneros culinarios a fin de obtener todo tipo de piezas, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE2.1 Aplicar procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase de géneros culinarios.

CE2.2 Aplicar procedimiento de control del almacenaje en crudo de los géneros manipulados de modo que resulten aptos para su posterior utilización

CE2.3 Evitar y corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

### Contenidos:

#### 1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

- Estocaje.
- Recepción de mercancías y control de calidad:
  - Albaranes y pedidos.
  - Identificación de las materias primas.
- Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:

- Cámaras frigoríficas de verduras.
- Cámara y timbres de pescados.
- Cámaras y timbres de productos cárnicos.
- Cámara de productos lácteos.
- Congeladores.
- Almacenes de productos no perecederos o economato.

## 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

- Tipos de corte, características y aplicaciones:
  - Verduras:
    - Cincelar.
    - Brunoise.
    - Juliana.
    - Mirepoix.
    - Paisana.
    - Cuartier.
    - Mencey.
    - Mondar.
    - Pelar.
    - Vivo.
    - Tornear.
  - Pescados:
    - Filetear.
    - Desbarbar.
    - Despellejar.
    - Desescamar.
    - Vaciar.
    - Supremas.
    - Rodajas.
    - Medallones.
  - Mariscos:
    - Pelar.
    - Capar.
    - Abrir.
    - Cortar.
  - Carnes:
    - Deshuesado.
    - Limpieza.
    - Bridado.
    - Troceado.
    - Trinchado.
    - Mechado.
    - Racionamiento.
- Riesgos en la ejecución.
- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

## 3. Equipos, maquinaria y útiles asociados

- Gran maquinaria.
- Pequeña maquinaria.
- Útiles asociados:
  - Menaje:
    - Tablas de corte.
    - Ollas.
    - Recipientes gastronómicos.
    - Chinos y escurridores.
    - Cazos, arañas y espumaderas.
  - Herramientas de corte:
    - Peladores.
    - Mandolinas.

- Cuchillos.

#### **4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios**

- Formas de aprovechamiento:
  - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
    - Espinas para fumet o caldos.
    - Huesos para jugos o fondos.
    - Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
- Presentaciones de alimentos aprovechados:
  - Complemento o guarnición de un plato.
  - Tapas.
  - Aperitivos.
  - Buffet.
  - Base de otras preparaciones complejas.

#### **5. Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina**

- Equipos:
  - Hornos.
  - Salamandras.
  - Cocinas.
  - Batidores.
  - Otros.
- Instalaciones:
  - Local.
  - Cámaras.
  - Almacenes.
- Herramientas:
  - Cuchillos.
  - Petit menage.
- Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
- Medidas de seguridad en la limpieza.
- Sistemas de limpieza para cada máquina.

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.