

## MF1058\_3 TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 © info@inafe.es inafe.es  **INAFE**

# 180,00 € - 250,00 €

En el ámbito de la hostelería y el turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el Tratamiento de Géneros Culinarios.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">110 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. Tratamiento de Géneros Culinarios

### **UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO.**

1. Estocaje.
2. Recepción de mercancías y control de calidad:
  3. - Albaranes y pedidos.
  4. - Identificación de las materias primas.
5. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
  6. - Camaras frigorificas de verduras.
  7. - Camara y timbres de pescados.
  8. - Camaras y timbres de productos carnicos.
  9. - Camara de productos lacteos.
10. - Congeladores.
11. - Almacenes de productos no perecederos o economato.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS.**

1. Tipos de corte, características y aplicaciones:
  2. - Verduras:
  3. . Cincelar.
  4. . Brunoise.

5. . Juliana.
6. . Mirepoix.
7. . Paisana.
8. . Cuartier.
9. . Mencey.
10. . Mondar.
11. . Pelar.
12. . Vivo.
13. . Tornear.
14. - Pescados:
15. . Filetear.
16. . Desbarbar.
17. . Despellejar.
18. . Desescamar.
19. . Vaciar.
20. . Supremas.
21. . Rodajas.
22. . Medallones.
23. - Mariscos:
24. . Pelar.
25. . Capar.
26. . Abrir.
27. . Cortar.
28. - Carnes:
29. . Deshuesado.
30. . Limpieza.
31. . Bridado.
32. . Troceado.
33. . Trinchado.
34. . Mechado.
35. . Racionamiento.
36. Riesgos en la ejecución.
37. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS.**

1. Gran maquinaria.
2. Pequeña maquinaria.

3. Útiles asociados:
4. -Menaje:
5. . Tablas de corte.
6. . Ollas.
7. . Recipientes gastronómicos.
8. . Chinos y escurridores.
9. . Cazos, arañas y espumaderas.
10. - Herramientas de corte:
11. . Peladores.
12. . Mandolinas.
13. . Cuchillos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS.**

1. Formas de aprovechamiento:
2. - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
3. . Espinas para fumet o caldos.
4. . Huesos para jugos o fondos.
5. . Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
6. Presentaciones de alimentos aprovechados:
7. - Complemento o guarnición de un plato.
8. - Tapas.
9. - Aperitivos.
10. - Buffet.
11. - Base de otras preparaciones complejas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA.**

1. Equipos:
2. - Hornos.
3. - Salamandras.
4. - Cocinas.
5. - Batidores.
6. - Otros.
7. Instalaciones:
8. - Local.
9. - Cámaras.
10. - Almacenes.

11. Herramientas:
12. - Cuchillos.
13. - Petit menage.
14. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
15. Medidas de seguridad en la limpieza.
16. Sistemas de limpieza para cada máquina.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS**

1. Definición.
2. Clases de procesos, técnicas y métodos.
3. Equipos asociados:
  4. - Hornos mixtos.
  5. - Armarios o carros de regeneracion.
  6. - Microondas.
  7. - Cocedores a vapor.
8. Técnicas y métodos adecuados.
9. Operaciones de regeneración.
10. Fases en la regeneración de productos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase generos culinarios:
  2. - Aplicaciones.
  3. - Tipos.
4. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:
  5. - Aplicaciones.
  6. - Tipos.
7. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:
  8. - Aplicaciones.
  9. - Tipos.

## **UNIDAD FORMATIVA 3. CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL**

## CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

1. Definición
2. Operaciones y fases necesarias
3. Sistemas:
  4. - Frescos.
  5. - Refrigerados.
  6. - Pasteurizados.
  7. - Al vacío.
  8. - Congelados.
  9. - Desecados.
  10. - Liofilizados.
  11. - Marinados.
  12. - Ahumados.
  13. - Salazones.
  14. - Escabeches.
15. Equipos asociados:
  16. - Hornos.
  17. - Roner.
  18. - Cámaras.
  19. - Ahumadoras.
  20. - Congeladores.
  21. - Envasadoras.
  22. - Liofilizadoras.
  23. - Abatidores de temperatura.
  24. - Desecadoras.
25. Limpieza de equipos de conservación:
  26. - Envasadores.
  27. - Abatidores de temperatura.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.

3. Ejecución de controles de calidad:
4. - Las buenas prácticas de manufactura.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO**

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2. Recepción y control de mercancías.
3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
5. Normas higiénico-sanitaria.
6. Limpieza de instalaciones:
7. - Local.
8. - Cámaras.
9. - Timbres.
10. - Almacenes.
11. - Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.

