

# Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación

Horas

50

## Acerca de este curso

**Cod: UF1355\_V2**

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

1.1 Estocaje.

1.2 Recepción de mercancías y control de calidad.

1.3 Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento.

Tema 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

2.1 Tipos de corte características y aplicaciones.

2.2 Riesgos en la ejecución.

2.3 Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

Tema 3. Equipos maquinaria y útiles asociados

3.1 Gran maquinaria.

3.2 Pequeña maquinaria.

3.3 Útiles asociados.

Tema 4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

4.1 Formas de aprovechamiento.

4.2 Presentaciones de alimentos aprovechados.

Tema 5. Limpieza de instalaciones equipos y maquinaria de cocina

5.1 Equipos.

5.2 Instalaciones.

5.3 Herramientas.

5.4 Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.

5.5 Medidas de seguridad en la limpieza.

5.6 Sistemas de limpieza para cada máquina.

## ¿Qué aprenderás?

- 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.

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