

HOTR0108
Operaciones
básicas de cocina



Ángel Ortega Jorge

**Aprovisionamiento,
prelaboración y conservación
culinarios**

MF0255

cano||pina

Solucionario

UF0053 aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración

UD1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

1.

1	2	3
F	F	F

2.

- FAO (Food and Agricultura Organization)
- seguridad alimentaria
- los alimentos
- sana

3.	b
4.	b
5.	c

UD2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

1.	2.	3.	4.	5.	6.
d	a	d	d	d	d

7.

- manipulación
- prácticas
- obligatoriedad
- control
- peligros

UD3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

1.	2.	3.
c	d	d

4.- Completa:

- proceso químico
- germicida
- detergentes
- complemento

5.

d

UD4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

1.

a

2.

d

3.

- accidentes
- cocina
- áreas de trabajo
- riesgos
- preventivas

4.

V	V	V
---	---	---

5.

e

UF0054 Aprovisionamiento de materias primas en cocina

UD1 El departamento de cocina

1.

- Jefe de cocina
- 2º jefe de cocina
- Jefe de partida
- Cocinero
- Ayudante de cocina
- Friegaplatos

2.

c

3.

- Supervisión de todas las tareas en cocina
- Diseñar los menús
- Cuadrantes de personal

4.

c

5.

- recepción
- primas
- antecámara
- 10 °
- carnes
- 5 °
- congelación

UD2 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

1.

a

2.

d

3.

- La fecha de entrega
- Datos del cliente
- Producto
- Cantidad
- Precio

4.

F	V	F
---	---	---

5.

- productos
- clasificaciones
- vida útil
- caducidad
- nutricionales

UD3 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

1.

c

2.

b

3.

c

4.

- Ovino: Procede de la oveja
- Caprino: Procede de la cabra
- Porcino: Procede del cerdo
- Bobino: Procede del vacuno
- Otros: Caballo, liebre, conejo....

5.

F

F

UD4 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

1.	b
2.	b

3.	
V	F

- 4.
- Escandallo
- 5.
- stock
 - mínimo
 - indispensable
 - fichas
 - menús

UF0055 Preelaboración y conservación culinarias

UD1 Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

1.	
F	F

2. Evitar el deterioro y averías de instalaciones, equipos y utensilios.
- 3.

Generador de frío	Extrae el aire de un envase con el fin de alargar el tiempo de caducidad de un producto.
Parisina	Sartén de gran tamaño con asas y profunda que se emplea para frituras y salteados en grandes cantidades.
Máquina de vacío	Maquinaria que se utiliza para la conservación de los productos que recepcionamos y elaboramos y que no vamos a emplear de forma inmediata sino posteriormente.
Abatidor	Se pretende bajar la temperatura hasta los 4 °C aproximadamente en un periodo máximo de dos horas

- 4.
- maquinaria
 - plan
 - desinfección
 - calidad
 - calidad
 - estándares

5.

a

UD2 Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

1.

F	V
---	---

- 2.
- descongelación
 - estado
 - congelación
 - organolépticas

- 3.
- Roner
 - Horno regenerador
 - Horno de vapor

4.

c

5.
Proceso por el que un alimento crudo o cocinado que hemos envasado, refrigerado o congelado lo ponemos a temperatura de servicio manteniendo su calidad.

UD3 Prelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

1.

b

- 2.
- Tapilla
 - babilla
 - cadera

3.

F	F	F
---	---	---

4.

Chiffonada	Forma de corte de las verduras que deben quedar con formas alargadas y finas, como bastones o palillos.
Brunoise	Forma de cortar las hortalizas en la que la figura obtenida son cubos de unos 3 mm aproximadamente de grosor.
Mirepoix	Consiste en el corte en daditos inferiores a un 1 cm de lado.
Paisana	Deben quedar unos cubos ni grandes ni demasiado pequeños como mínimo de unos 2 cm de lado, aunque pueden ser tanto regulares como irregulares. Este tipo de corte se usará en vegetales destinados a aromatizar y dar sabor a fondos, consomés y otras preparaciones.
Juliana	Este corte se suele utilizar para la acelgas, espinacas y sobre todo para la lechuga, deben de quedar finamente cortadas, con la peculiaridad que después son rehogadas en mantequilla.

5.

- pescado
- palillos
- rulada
- popieta

UD4 Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina

1.

Consiste en tratar un alimento con un medio líquido aromático durante un tiempo determinado.

2.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- prevenir
- bacterias, levaduras y mohos

3.

F	V	F
---	---	---

4.

- Por frío
- Por calor
- Radiaciones
- Desecación
- Deshidratación y liofilización
- Salazón
- Ahumado
- Encurtido
- Escabechado

5. Método de conservación mediante sal, por la deshidratación parcial de los alimentos.

UD5 Participación en la mejora de la calidad

1. “Capacidad de un conjunto de características inherentes de un producto, sistema o proceso para satisfacer los requisitos de los clientes y otras partes interesadas.”

- 2.
- ISO
 - sistema
 - calidad
 - servicio

3.

V	V	F
---	---	---

- 4.
- Manual de calidad
 - Procedimientos,
 - Instrucciones de trabajo.
5. Condiciones bajo las cuales se realiza el trabajo, incluyendo factores físicos, ambientales y de otro tipo (tales como el ruido, la temperatura, la humedad, la iluminación o las condiciones climáticas).