



# Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

1.1. Estocaje.

1.2. Recepción de mercancías y control de calidad:

1.2.1. Albaranes y pedidos.

1.2.2. Identificación de las materias primas.

1.3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:

1.3.1. Cámaras frigoríficas de verduras.

1.3.2. Cámara y timbres de pescados.

1.3.3. Cámaras y timbres de productos cárnicos.



1.3.4. Cámara de productos lácteos.

1.3.5. Congeladores.

1.3.6. Almacenes de productos no perecederos o economato.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

2.1. Tipos de corte, características y aplicaciones:

2.1.1. Verduras:

2.1.1.1. Cincelar.

2.1.1.2. Brunoise.

2.1.1.3. Juliana.

2.1.1.4. Mirepoix.

2.1.1.5. Paisana.

2.1.1.6. Quartier.

2.1.1.7. Mencey.

2.1.1.8. Mondar.

2.1.1.9. Pelar.

2.1.1.10. Vivo.

2.1.1.11. Tornear.

2.1.2. Pescados:



2.1.2.1. Filetear.

2.1.2.2. Desbarbar.

2.1.2.3. Despellejar.

2.1.2.4. Desescamar.

2.1.2.5. Vaciar.

2.1.2.6. Supremas.

2.1.2.7. Rodajas.

2.1.2.8. Medallones.

2.1.3. Mariscos:

2.1.3.1. Pelar.

2.1.3.2. Capar.

2.1.3.3. Abrir.

2.1.3.4. Cortar.

2.1.4. Carnes:

2.1.4.1. Deshuesado.

2.1.4.2. Limpieza.

2.1.4.3. Bridado.

2.1.4.4. Troceado.

2.1.4.5. Trinchado.

2.1.4.6. Mechado.



2.1.4.7. Racionamiento.

2.2. Riesgos en la ejecución.

2.3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. Equipos, maquinaria y útiles asociados

3.1. Gran maquinaria.

3.2. Pequeña maquinaria.

3.3. Útiles asociados:

3.3.1. Menaje:

3.3.1.1. Tablas de corte.

3.3.1.2. Ollas.

3.3.1.3. Recipientes gastronorm.

3.3.1.4. Chinos y escurridores.

3.3.1.5. Cazos, arañas y espumaderas.

3.3.2. Herramientas de corte:

3.3.2.1. Peladores.

3.3.2.2. Mandolinas.

3.3.2.3. Cuchillos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios



#### 4.1. Formas de aprovechamiento:

##### 4.1.1. Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:

4.1.1.1. Espinas para fumet o caldos.

4.1.1.2. Huesos para jugos o fondos.

4.1.1.3. Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.

##### 4.2. Presentaciones de alimentos aprovechados:

4.2.1. Complemento o guarnición de un plato.

4.2.2. Tapas.

4.2.3. Aperitivos.

4.2.4. Buffet.

4.2.5. Base de otras preparaciones complejas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina

#### 5.1. Equipos:

5.1.1. Hornos.

5.1.2. Salamandras.

5.1.3. Cocinas.

5.1.4. Batidores.

5.1.5. Otros.



## 5.2. Instalaciones:

### 5.2.1. Local.

### 5.2.2. Cámaras.

### 5.2.3. Almacenes.

## 5.3? Herramientas:

### 5.3.1. Cuchillos.

### 5.3.2. Petit menage.

## 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.