

## (UF0054) Aprovechamiento de materias primas en cocina



### Objetivos

**Objetivo General** Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas. Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.

**Objetivos Específicos** Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental

### Contenidos y estructura del curso

#### Unidad de Aprendizaje 1

##### Unidad Didáctica 1: El departamento de cocina

Definición y organización característica.

Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria.

Especificidades en la restauración colectiva.

##### Unidad Didáctica 2: Operaciones sencillas de economato y bodega de cocina

Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

Controles de almacén.

Actividades de Evaluación UA 01: 2,5 horas

Tiempo total de la unidad: 12 horas

#### Unidad de Aprendizaje 2

##### Unidad Didáctica 3: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

Clasificación gastronómica.

Clasificación comercial.

Necesidades básicas de regeneración.

Actividades de Evaluación UA 02: 2,5 horas

Tiempo total de la unidad: 10 horas

#### Unidad de Aprendizaje 3

##### Unidad Didáctica 4: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento en cocina

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

Actividades de Evaluación UA 03: 2,5 horas

Tiempo total de la unidad: 7 horas

Examen final UF0054: 1 hora

Total: 3 unidades de aprendizaje / 4 unidades didácticas - 30 horas

## Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

## Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

