



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1058_3 Tratamiento de Géneros Culinarios

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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. . Quartier
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 gastronorm
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 regeneración
 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 de géneros 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es