



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1358 Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place

---

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 turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración culinaria, dentro del área profesional de la restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE PLACE

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS

1. Atendiendo a la composición y producción
2. - Pasta
3. - Carnes
4. - Pescados
5. - Verduras
6. - Lacteos

7. Guarniciones:
8. - Definición
9. - Tipología y elaboración

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINA

1. Definición , clasificación y aplicaciones:
2. - Abrillantar
3. - Acanalar
4. - Adobar
5. - Asar
6. - Blanquear
7. - Brasear
8. - Bridar
9. - Cincelar
10. - Clarificar
11. - Cocer
12. - Confitar
13. - Desecar
14. - Deshuesar
15. - Dorar
16. - Empanar
17. - Emulsionar
18. - Estofar
19. - Flambear
20. - Freir
21. - Glasear
22. - Ligar
23. - Marcar
24. - Macerar
25. - Mechar
26. - Pelar
27. - Picar
28. - Pochar

29. - Trabaja entre otros
30. Procesos de ejecución de dichas técnicas
31. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles
32. Tratamientos y efectos en las materias primas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE COCCIÓN APLICADOS A LA MISE EN PLACE

1. Hervido
2. Asado
3. Salteado
4. Fritura
5. Vacío
6. Plancha
7. Braseado
8. Estofado
9. Pochado
10. Confitado

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS

1. Tipos Servicio
2. Áreas o departamentos en la restauración
3. Formulas de restauración
4. Establecimiento y categoría

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Departamentos o unidades que intervienen
2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:
3. - Inventarios en una cocina

4. - Escandallos de las materias primas
5. - Fichas técnicas
6. - Sistema para el aprovisionamiento
7. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
8. - Estudio de los puntos criticos
9. El releves:
10. - Definición
11. Sistemas de almacenaje y recepción de generos:
12. - Naturaleza del producto:
13. - Refrigerados
14. - No refrigerados
15. - Congelados
16. - Destino:
17. - Tipo de servicio
18. - Normas higienico-sanitaria



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)