

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

Elaborado por: Alma Suarez Espinel

Edición: 5.0

**EDITORIAL ELEARNING S.L.**

ISBN: 978-84-16424-49-8 • Depósito legal: MA 662-2015

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

# Presentación

## Identificación de la Unidad Formativa

Bienvenido a la Unidad Formativa **UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place**. Esta Unidad Formativa pertenece al **Módulo Formativo MF1059\_3: Elaboración culinaria** que forma parte del Certificado de Profesionalidad **HOTR0110: Dirección y Producción en cocina**, de la familia de **Hostelería y Turismo**.

## Presentación de los contenidos

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a preparar elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

Para ello, en primer lugar se analizarán las elaboraciones culinarias, las técnicas de cocina, los sistemas de cocción aplicados a la mise en place y las propuestas culinarias según establecimientos. Por último, se estudiará el aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.

## Objetivos de la Unidad Formativa

Al finalizar esta Unidad Formativa aprenderás a:

- Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio, y describir sus procesos de ejecución.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.
- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

# Índice

UD1. Elaboraciones culinarias.....	9
1.1. Atendiendo a la composición y producción.....	11
1.1.1. Pasta .....	14
1.1.2. Carnes .....	18
1.1.3. Pescados.....	23
1.1.4. Verduras.....	28
1.1.5. Lacteos.....	30
1.2. Guarniciones .....	35
1.2.1. Definición .....	36
1.2.2. Tipología y elaboración.....	37
UD2. Técnicas de cocina .....	51
2.1. Definición, clasificación y aplicaciones .....	53
2.1.1. Abrillantar .....	58
2.1.2. Acanalar.....	59
2.1.3. Adobar.....	60

2.1.4.	Asar .....	62
2.1.5.	Blanquear .....	66
2.1.6.	Brasear .....	69
2.1.7.	Bridar .....	71
2.1.8.	Cincelar .....	74
2.1.9.	Clarificar .....	76
2.1.10.	Cocer .....	77
2.1.11.	Confitar .....	83
2.1.12.	Desecar .....	85
2.1.13.	Deshuesar .....	87
2.1.14.	Dorar .....	90
2.1.15.	Empanar .....	92
2.1.16.	Emulsionar .....	95
2.1.17.	Estofar .....	97
2.1.18.	Flambear .....	100
2.1.19.	Freír .....	103
2.1.20.	Glasear .....	110
2.1.21.	Ligar .....	113
2.1.22.	Marcar .....	117
2.1.23.	Macerar .....	118
2.1.24.	Mechar .....	121
2.1.25.	Pelar .....	123
2.1.26.	Picar .....	125
2.1.27.	Pochar .....	128
2.1.28.	Trabar entre otros .....	131
2.2.	Procesos de ejecución de dichas técnicas .....	135
2.3.	Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles ...	137
2.4.	Tratamientos y efectos en las materias primas .....	139

UD3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place .....	149
3.1. Hervido .....	151
3.2. Asado .....	158
3.3. Salteado.....	161
3.4. Fritura.....	164
3.5. Vacío.....	168
3.6. Plancha.....	176
3.7. Braseado.....	180
3.8. Estofado.....	185
3.9. Pochado .....	189
3.10. Confitado.....	194
UD4. Propuestas culinarias según establecimientos .....	205
4.1. Tipos de servicios.....	207
4.2. Areas o departamentos en la restauración .....	211
4.3. Formulas de restauración .....	214
4.4. Establecimiento y categoría.....	217
UD5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.....	225
5.1. Departamentos o unidades que intervienen.....	227
5.2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno .....	232
5.2.1. Inventarios en una cocina.....	235
5.2.2. Escandallos de las materias primas .....	239
5.2.3. Fichas Técnicas.....	244
5.2.4. Sistemas para el aprovisionamiento .....	249

5.3.	La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina ...	254
5.3.1.	Estudio de los puntos críticos.....	260
5.4.	El Relevés .....	267
5.4.1.	Definición .....	268
5.5.	Sistemas de almacenaje y recepción de géneros.....	270
5.5.1.	Naturaleza del producto .....	274
5.5.1.1.	Refrigerados.....	278
5.5.1.2.	No refrigerados.....	281
5.5.1.3.	Congelados .....	283
5.5.2.	Destino.....	288
5.5.2.1.	Tipo de servicio .....	292
5.5.2.2.	Normas higiénico-sanitarias .....	296
	Glosario .....	307
	Soluciones .....	311



# UD1

Elaboraciones culinarias

1.1. Atendiendo a la composición y producción

1.1.1. Pasta

1.1.2. Carnes

1.1.3. Pescados

1.1.4. Verduras

1.1.5. Lácteos

1.2. Guarniciones

1.2.1. Definición

1.2.2. Tipología y elaboración

## 1.1. Atendiendo a la composición y producción

Casi todos los alimentos deben ser preparados previamente antes de su utilización. Este proceso se realiza en todas las cocinas, tanto las familiares como en las cocinas de los establecimientos hoteleros y en las empresas de productos alimentarios.

Estas tareas de preparación de los alimentos se agrupan en tres grupos:

- **Trabajos de preparación**, aquí se incluyen procesos como: lavar, poner en remojo, ablandar, limpiar, pelar y raspar.
- Los **trabajos de acondicionamiento**, tareas como: cortar, rallar, blanquear, etc.
- Los **métodos de cocción**, hacen posible disfrutar de muchos alimentos; entre estos métodos se incluyen: cocer, escaldar, escalfar, cocer al vapor, estofar, glasear, gratinar, asar, emparrillar, freír y brasear.

Dentro de los trabajos que se realizan dentro de la preparación de alimentos:

- **Lavado y limpieza:** El caso de las plantas crudas, éstas tienen suciedad por naturaleza, especialmente las patatas y las raíces.

Además de la suciedad que se ve a simple vista, los alimentos pueden alojar pequeños seres vivos, por lo que es muy conveniente lavarlos minuciosamente; además, la superficie puede estar cubierta con restos de insecticidas.

A través de un buen lavado de los alimentos se eliminan perfectamente tanto la suciedad como los gérmenes y los residuos y además, es conveniente lavar los alimentos enteros, ya que si estuviera troceado al limpiarlos muchas de sus células sufren daños y se pierden muchas sustancias y propiedades nutritivas.

En el caso de que se vayan a limpiar verduras, los instrumentos que se utilizan para ello funcionan con presión de agua, debido a que las partículas de suciedad y los gérmenes quedan esparcidos por el agua, es necesario aclarar con abundante agua.

Una vez que se ha finalizado el lavado, el alimento estará limpio e higiénicamente impecable.



*Verduras*

- **Puesta en remojo:** La acción de poner a remojo un alimento provoca que éste pierda alguna de sus propiedades y, en ocasiones, puede afectar al sabor del producto, por ejemplo, el gusto amargo que caracteriza a las endivias, el particular sabor de los riñones se ven mermados. A pesar de ello, es un paso que es inevitable saltarse.
- **Ablandado:** Algunos alimentos deben macerarse en leche o algún líquido que contenga alcohol para ablandar sus carnes, puesto que algunas poseen cierta dureza o son insípidas y poco sabrosas; gracias a estos líquidos se les dota de un sabor muy característico y agradable.

Los líquidos más usados:

- Leche.
  - Aceite, vinagre, pimentón y hierbas aromáticas formando un adobo.
  - Vino blanco y vino tinto acompañado de hierbas aromáticas u hortalizas.
  - El agua se utiliza para desalar y recuperar la textura original de aquellos alimentos que han sido conservados en salazón.
- **Pelado:** cuando se trata de verduras y frutas, a muchas de ellas es recomendable quitarles la piel por ser indigesta o desagradable al paladar.
- Los alimentos crudos de forma alargada, por ejemplo las patatas o el calabacín, se pelan en sentido longitudinal.
  - Los alimentos crudos de forma redonda, como las manzanas, se pelan en forma de espiral, de forma que se abarca toda la superficie de una vez y sin levantar el cuchillo.
  - Los productos cocidos o escalfados, se les quita la piel tirando de ella, debido al efecto del calor resulta más sencillo. La forma de hacerlo es colocando el cuchillo perpendicular a la pulpa, situando la pieza entre el dedo índice y el dedo pulgar y se tira hacia abajo en sentido norte-sur.
  - Las raíces, como la zanahoria y el rábano, pueden rasparse. Mediante el raspado se elimina solamente una capa muy fina y se consigue evitar que se pierdan las sustancias del sabor, que normalmente se concentran en las capas exteriores.

Los utensilios más utilizados para el pelado son:

- Pelador de diferentes tipos.
- Cuchillo para tomean de filo curvo
- Cuchillo de cocina pequeño.



*Cuchillos*

### 1.1.1. Pasta



La palabra **pasta** significa “masa”, según el Código Alimentario Español se define como: “Las pastas alimentarias son los productos obtenidos por la desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, trigo semi-duro o trigo blando o sus mezclas, y agua potable.” (Código Alimentario Español).

---

Las pastas son, conjuntamente con las patatas y el arroz, una guarnición importante, pero también son parte sustancial de gran cantidad de platos preferidos por el consumidor. Son un alimento básico de la dieta mediterránea. Se encuentra en la base de la pirámide nutricional, constituida por alimentos ricos en hidratos de carbono complejos.

En la cocina actual, de vez en cuando se prepara de forma fresca, aunque por motivos de tiempo se consume preferentemente seca, hidratándose después.

En la producción propia de pastas alimentarias, casera o industrial, se utilizan además de harinas de trigo, harina integral, harina de trigo escanda o de trigo sarraceno. Con el paso del tiempo se ha ido introduciendo el huevo fresco como un ingrediente más en la elaboración dando lugar a un pasta con más color, más sabor y con una textura más fuerte.

Para su cocción debe hacerse con agua hirviendo y sal, un chorro de aceite o mantequilla y una hoja de laurel.

- Si se trata de pasta fresca, el tiempo de cocción esta entre los 3 y los 5 min., dependiendo de su tamaño.
- Si es pasta deshidratada, el tiempo varia de 9 a 13 min. (viene indicado en el envase).

Debe quedar siempre **“al dente”**, es decir, prácticamente cocida. Una vez que se ha terminado de cocer, tiene que escurrir bien pero nunca refrescarse, ya que perdería muchas de sus propiedades nutritivas.

Si se quiere conservar hasta el momento del servicio o de un día para otro hay que mezclarla bien con aceite de oliva para evitar que se pegue y mantener fuera del calor.



Las pastas tiene su origen en China y desde hace mucho tiempo conocida en otros muchos puntos de Asia. Se le atribuye a Marco Polo la llegada de la pasta a Europa, pero fueron los árabes quienes la introdujeron. Los árabes la habían conocido en Persia, y de allí la llevaron a Sicilia, de donde se extendió su consumo a Occidente.

---

Las pastas alimenticias se clasifican en: **simples, compuestas, rellenas y frescas.**

- **Pastas alimenticias simples:** Elaboradas con sémolas, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blando o sus mezclas. En el caso de que sean elaboradas exclusivamente con sémola o semolina de trigo duro, podrán calificarse como **calidad superior** (mayor porcentaje de proteína), y **calidad corriente** (menor porcentaje de proteína).
- **Pastas alimenticias compuestas:** Aquellas que a las que se le ha incorporado en el proceso de elaboración ingredientes como: soja, gluten, verduras, hortalizas, huevos, leche o verduras, bien naturales, desecadas o conservadas.
- **Pastas alimenticias rellenas:** Se trata de pastas alimenticias, simples o compuestas, de diversas formas (empanadillas, cilindros, etc.) que contienen en su interior un preparado elaborado con carne, pescados, grasa animales o vegetales, verduras, hortalizas, huevos y agentes aromáticos autorizados. La cantidad del relleno será, como mínimo, el 25% del peso total del producto.

Este tipo de pastas no solían ser muy frecuentes por las dificultades de conservación que conllevan, sin embargo, hoy en día puede encontrarse una amplia oferta en el mercado de productos frescos. Entre las especialidades rellenas más populares destacan:

- Los **ravioli**: son cuadraditos pequeños de pasta, rellenos de carne, queso, espinacas u hortalizas.
  - Los **tortellini**: círculos pequeños rellenos y cerrados.
  - Los **tortelloni**: son tortellini de mayor tamaño.
- **Pastas alimentarias frescas**: son las pastas alimenticias que no han experimentado proceso de secado alguno y cuyo consumo es inmediato.

Además, están lo que se conoce como pastas especiales, se trata de la pasta de verduras, de pescado y hierbas utiliza estos como componente, por ejemplo, para la pasta verde se utilizan espinacas, el tomate o salmón ahumado para la roja, y para la pasta negra la tinta de calamar.

Otro tipo de pasta es la pasta de cereal integral, está elaborada a base de harina integral, es de color oscuro y sabor fuerte.

Las formas y denominaciones de las pastas son variadísimas y diferentes según el fabricante. Su empleo depende también de la forma.

### Formas de la pasta

Las formas y denominaciones de las pastas son variadísimas y diferentes según el fabricante. De entre las formas más conocidas se encuentran:

- **Fideo**: Tiene forma alargada, con diferente grosor, lo que le hace ser muy apropiado para sopas o fideuá.
- **Spaguetti**: Tiras de pasta muy largas y muy finas, de diferentes colores. Su utilización dentro de la cocina es muy variada, puede cumplir la función de plato principal o de guarnición.

Existen distintas clases de spaguetti:

- Bucatani: son algo más gruesos que el spaguetti corriente.
- Chitarra: Son más gruesos y más planos en lugar de circulares como los spaguetti.
- Fettuccine: Tienen el mismo grosor que los spaguetti, aunque son aplastados en vez de circulares.

- Tallarines: Son mas gruesos que los spaguetti, tienen aproximadamente ½ cm de ancho).
- Vermicelli: Muchos mas finos que los spaguetti.
- **Tagliatelle:** son cintas de pasta planas, largas y anchas, pueden llegar a tener un cm de ancho. Dependiendo de los ingredientes que los compongan, pueden tener diferentes colores. Se utilizan como primer plato y también como guarnición gracias a su bonita forma.

Un plato muy conocido dentro de la cocina italiana es el *paglia e fieno* o paja y heno elaborado con tagliatelle.

- **Espirales:** Tienen forma de hélice, tamaño corto y se presentan en el mercado de diferentes colores y sabores. Este tipo de pasta absorbe muy bien las salsas, son indicados tanto como para primer plato, en ensaladas o como acompañamiento por su forma y sus colores.
- **Caracolas:** Tienen forma de concha, su textura puede ser lisa o rizada. Pueden ser de diferentes colores y estar rellenas o no. Se pueden utilizar como primer plato, en sopas o ensaladas.
- **Lazos:** Como su nombre indica, tienen forma de lazo, anchos por los lados y achatados en el centro. Se utilizan para primer plato o como ensaladas infantiles.
- **Macarrones:** Se caracteriza por ser corta, tubular y hueca. Son, junto a los spaguetti, las dos formas más corrientes de corte de pasta a nivel mundial. Se utiliza como primer plato, en minestrone y ensaladas.

Los **penne** tienen la misma forma que los macarrones, aunque, a diferencia de estos, los extremos son puntiagudos en lugar de rectos. Otra forma muy común del macarrón son los **rigatoni**, son de mayor tamaño y más anchos que los macarrones.

- **Placas de pasta:** Son utilizadas principalmente para lasagne y cannelloni. Tienen distintos sabores y colores en función de su utilización.

La lasagne son placas de pasta superpuestas que pueden ir rellenas de carne, pescado u hortalizas. Los cannelloni son tubos hechos con las placas de pasta relleno con carne, pescado u hortalizas.

Ambos tienen como base un fondo de salsa de tomate, van napados de salsa “mornay”, de salsa de queso o de pescado, y finalmente se gratinan. Principalmente se utilizan como primer plato.

- **Raviolis:** Se trata de pequeñas placas de pasta rellenas y cerradas que se cuecen y mantienen su guarnición intacta. Se utilizan como primer plato, se suelen acompañar de distintas salsas.

Los *agnolotti* son parecidos a los raviolis, pero estos tienen forma redonda y son de mayor tamaño.

- **Tortellinis:** Círculos de pasta rellenos, su cocción se realiza de la misma forma que los raviolis. Se utilizan como primer plato acompañados de diferentes salsas.

Los *capelletti* tienen forma de media luna, van rellenos y son más pequeños que los tortellinis.

- **Pizza:** Aunque no se trate de una pasta fresca como las anteriores puesto que es una torta de pan cubierta de distintos ingredientes, pueden incluirse dentro del grupo de pastas.

La masa se compone de agua, harina, sal y un chorrito de aceite de oliva, posteriormente puede ir rellena de multitud de ingredientes.

Actualmente es una de las elaboraciones más consumidas a nivel mundial, siendo el plato estrella de cualquier *fast-food*.

## 1.1.2. Carnes

La carne se define como el tejido muscular de los animales de sangre caliente que va unido al esqueleto y es apropiado para el consumo humano. No existe ningún otro alimento cuya composición sea tan variada como la de la carne.

La carne y los productos cárnicos son los alimentos que aportan mayor cantidad de proteínas animales aportan, ya que son, después del huevo, los que mayor valor biológico tienen, conteniendo además muchos aminoácidos esenciales, necesarios para el organismo y la dieta humana.

El mineral que más abunda en la carne es el hierro, que es fácilmente absorbido por el organismo; también es un importante proveedor de vitamina B, que ayuda a convertir los hidratos de carbono en energía, ayuda a la formación de glóbulos rojos y anticuerpos. Además, las vísceras contienen abundante vitamina A.

La carne que comúnmente se utiliza procede de distintas especies y se pueden clasificar en función de diferentes criterios:

- Atendiendo a la **especie animal** de la que provengan, en los siguientes grupos:
  - Animales de abasto, como los mamíferos de la especie porcina, bovina, ovina, caprina y los conejos.
  - Animales de corral, tales como el pollo, el pavo o el ganso.
  - Animales procedentes de la caza como los ciervos, el conejo de campo, los jabalíes, la liebre, etc.
  - Otros animales de consumo menos habitual en nuestro país como la avestruz, el canguro, etc.
  
- Otra clasificación sería en función de la **materia grasa**, puesto que la proteína animal suele ir acompañada de grasas, en su mayor parte saturadas:
  - Carnes magras: se trata de carnes que presentan un contenido en grasa inferior al 6%. Dentro de este grupo se incluyen las carnes procedentes del pollo, ternera y conejo.
  - Carnes semigrasas: Presentan un contenido en grasa entre el 6 y el 12%
  - Carnes grasas: Carnes con un contenido en grasa superior al 12%, se incluyen dentro de este grupo la carne procedente del pato, cerdo y cordero.
  
- Por último, también es posible hacer una clasificación atendiendo al **contenido en mioglobina** (proteína globular soluble en disoluciones acuosas), dentro de este grupo estarían:
  - Carnes rojas: Presentan mayor cantidad de mioglobina (es la proteína que contiene el hierro), proceden de especies animales ovino, bovino, caprino y equino como: la vaca, el carnero, el buey, el caballo, etc.
  - Carnes blancas: El contenido en mioglobina es menor, dentro de este grupo se incluyen las carnes procedentes de la ternera, el pollo, el cerdo, el conejo, etc.
  - Carne negra: proceden de animales como el corzo, el gamo, el jabalí, etc.



El valor nutricional de las carnes se debe al contenido de proteínas de alto valor biológico, son ricas en ácidos grasos saturados, colesterol y pobres en ácidos grasos insaturados.

---

Todas las carnes que se destinan al consumo pasan unos controles muy rígidos, si es satisfactorio, va reflejado con un sello sobre el cuerpo del animal. Este sello solamente indica que el animal es apto para el consumo humano no que la carne sea de calidad.

En cuanto a la calidad de la carne, hay una serie de factores que se deben tener en cuenta:

<p><b>Edad</b></p>	<p>Los animales más jóvenes, considerados lechales, tienen una carne más blanca, con poca grasa, tierna y con sabor muy suave. Por el contrario, los animales de más edad, su carne es más roja y contiene más grasa, tienen más tejido adiposo que se va tomando amarillento con la edad, su sabor es mas acentuado.</p>
<p><b>Alimentación</b></p>	<p>Factor determinante para el sabor de la carne, su color, contenido en grasas y su grado de ternura. Los animales alimentados con pastos y piensos naturales son de mayor calidad.</p>
<p><b>Raza</b></p>	<p>Existen muchas variedades de razas, cada raza posee unas características morfológicas y sabores diferentes. Hay que tener en cuenta que no todas están destinadas a la producción de carne. Hoy en día se cruzan diferentes razas para conseguir carnes de mejor calidad.</p>