



CURSO 2019/20

SEMANA:

TEMAS: 1. COCINA, INSTALACIONES Y ZONAS

MATERIAL ELABORADO POR:

Caso Práctico

1-RESPECTO DE LAS ZONAS EN LAS QUE SE ORGANIZA LA COCINA: V o F

a-La zona caliente es la que se denomina como cocina de producción. V

b-La pastelería y la zona fría son parte de la cocina de producción. V

c. La zona de almacenaje se compone exclusivamente de cámaras de refrigeración y cámaras de congelación. F

2- Respecto de la zona fría. V o F

1-Su característica principal es la de manipular géneros en crudo. V

2-La temperatura no superará los 18º C.F

3- Se ubica junto a la zona de almacenamiento de alimentos. V

4- Puede encargarse también de la recepción de mercaderías perecederas.

V

3-Enumera algunos elementos que encontraremos en la zona fría:

1-Lavamanos

2- Cubos de basura

3- Papel celulosa

4- Mesas de refrigeración

5-Timbre de pescado

6- Mesas de trabajo

7-Tablas de polietileno

4- La zona caliente : V o F

1.Es aquella que transforma los alimentos por medio de cualquier sistema. F

2-La Temperatura no debe superar los 30ºC. V

3-Es el corazón de la cocina y está cerca del comedor. V

4- El departamento de entremetier se encarga de las elaboraciones en las cuales el pescado y la carne no sea el elemento principal. V

Caso Práctico



5-: INDICA ALGUNAS DE LAS FUNCIONES DE LA PASTELERÍA.

- 1- Repostería en general
- 2- Postres de restaurante
- 3- Desayunos y meriendas

6-: RESPECTO DE LAS ZONAS DE ALMACENAJE: V o F

- 1-.En el economato guardamos géneros que no necesitan congelación. V
2. La temperatura en el economato será de alrededor de 12 °c y humedad entre el 50/60%. V
- 3-Se conservan los géneros en material inalterable. V

7-ZONA DE ALMACENAJE CÁMARAS: V o F

- 1-La antecámara está a una temperatura aproximada de 8/12 °C. V
- 2-La cámara de congelación tendrá una temperatura mínima de -12 °C.

3. Es importante dividir los espacios para separar diferentes géneros crudos.V

8-INDICA ALGUNAS TENDENCIAS EN LA DISTRIBUCIÓN DE ZONAS EN LA COCINA.

- 1- Separación por Vidrio.
- 2- Abiertas al restaurante.
- 3- Distribuidas según flujo de trabajo.

Caso Práctico

9-INDICA LA FUNCIÓN PRINCIPAL DE :



MÁQUINA	FUNCIÓN/CARACTERÍSTICAS
JOSPER	Horno de brasa, elaboraciones muy aromáticas. Temperatura de hasta 300°C.
CLARIFICADORA	Filtrar caldos. Evita largas cocciones y clarifica. Utiliza algas que absorben impurezas.
GASTROVAC	Cocina al vacío, reduce los tiempos de cocción y mantiene cualidades organolépticas.
DESHIDRATADORA	Mediante temperatura adecuada las semillas se convierten en brotes.
DESTILADORA	Destila alimentos líquidos y sólidos.
RONNER	Cocción controlada mediante temperatura precisa y constante.
VIF MARINATOR	Cocción al vacío con marinado. Alimentos de sabor muy intenso.

Preparadores
de oposiciones

Caso Práctico