

Organización de procesos de cocina

MF1065_3

Myrian Díaz García



CERTIFICADO PROFESIONAL H0TR0110
DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA
MF1061_3 > UF1363

Paraninfo

Actualización

Página 33

1.2. ¿Cuál de las siguientes opciones se corresponde con la definición de *cook & hold*?

- a) Modelo productivo que se basa en la elaboración de los diferentes menús o platos, alcanzando siempre a corazón de producto **temperaturas seguras** para posteriormente someterlos a un enfriamiento rápido.
- b) Modelo productivo basado en las técnicas culinarias que pueden encontrarse en las cocinas tradicionales, en las que se mantienen los productos elaborados en caliente hasta su servicio, a una temperatura **igual o superior a 63 °C**, tal y como marca la normativa vigente.
- c) Modelo productivo que se basa en la elaboración de los diferentes menús o platos, alcanzando siempre a corazón de producto **temperaturas seguras** para posteriormente someterlos a congelación.
- d) Es el modelo productivo también conocido como *sistema Nacka*, en el que los alimentos, una vez cocinados, se envasan al vacío y se pasteurizan.

Página 63

2.14. Investiga en internet con que normativa se regulan los establecimientos de restauración en tu comunidad autónoma. Si la hay, establece las diferencias con la normativa estatal **ya derogada**.

Página 64

2.19. ¿En qué modalidad de establecimientos se podrían incluir los gastrobares? Justifica la respuesta.

Página 193 – respuesta c) de Actividad 5.1

c) Las temperaturas de congelación son **las únicas** zonas seguras.

Página 217

6.18. Con los datos **obtenidos** en la Actividad 6.16 y el modelo de la Figura 6.10, diseña la orden de trabajo necesaria para llevar a cabo la elaboración.