



**MF0255_1 Aprovechamiento,
prelaboración y conservación
culinarios.**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- El curso de "Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios" trata de aportar los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios..

El alumno adquirirá las habilidades necesarias para aplicar correctamente las técnicas de la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización, aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas

□ **Objetivos Específicos**

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina,

de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

Contenidos

120 HORAS	MF0255_1 Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios.
30 HORAS	UF0053 – Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas • Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de alimento • Requisitos de los manipuladores de alimentos • Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos • Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria • Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos • Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas • Fuentes de contaminación • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano • Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones • Manejo de residuos • Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos • Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos • Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos • Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria • Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

	<ul style="list-style-type: none"> • Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC) • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación • Características principales del uso de detergentes y desinfectantes • Medidas de seguridad y normas de almacenaje • Interpretación de las especificaciones • Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos • Procedimientos habituales: tipos y ejecución
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Uniformes de cocina: tipos • Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa • Uniformes del personal de restaurante-bar
30 HORAS	UF0054 – Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unida didáctica 1.El departamento de cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Definición y organización característica. • Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. • Especialidades en la restauración colectiva. • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. • Controles de almacén.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. • Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y traslado de solicitudes sencillas. • Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

60 HORAS	UF0055 – Preelaboración y conservación culinarias.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes • Especificaciones en la restauración colectiva • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Identificación de los principales equipos asociados. • Clases de técnicas y procesos simples. • Aplicaciones sencillas.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Términos culinarios relacionados con la preelaboración. • Tratamientos característicos de las materias primas. • Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. • Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y clases. • Identificación de equipos asociados. • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. • Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 5. Participación en la mejora de la calidad. <ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
120 horas	3 unidades formativas / 13 unidades didácticas