



MF0256_1 Elaboración culinaria básica.

Objetivos

□ **Objetivo General**

- El curso de “Elaboración culinaria básica” trata de aportar los conocimientos necesarios para asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas, preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración, asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

□ **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.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas

Contenidos

180 HORAS	MF0256_1 Elaboración culinaria básica.
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 • 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
90 HORAS	UF0056 – Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria..
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, definición y aplicaciones • Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución • Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: • Aplicaciones de técnicas de regeneración
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina <ul style="list-style-type: none"> • Definición, clasificación y tipos • Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básico • Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de calidad <ul style="list-style-type: none"> • Aseguramiento de la calidad • Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
60 HORAS	UF0057 – Elaboración de platos combinados y aperitivos.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos <ul style="list-style-type: none"> • Definición y clasificación • Tipos y técnicas básicas • Decoraciones básicas • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

	<ul style="list-style-type: none">□ Unidad didáctica 2. Participación en la mejora de la calidad<ul style="list-style-type: none">• Aseguramiento de la calidad• Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
180 horas	3 unidades formativas / 9 unidades didácticas