



**MF0258\_1 Aprovechamiento, bebidas  
y comidas rápidas.**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

- El curso de “Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas” trata de aportar los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente las diferentes operaciones de recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas, aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio, preparación, presentación y servicio de bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración, preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración, aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros 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 bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

## Contenidos

<b>120 HORAS</b>	<b>MF0258_1 Aproveccionamiento, bebidas y comidas rápidas.</b>
<b>30 HORAS</b>	<b>UF0053 – Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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"> <li>• 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</li> <li>• Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de alimento</li> <li>• Requisitos de los manipuladores de alimentos</li> <li>• Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos</li> <li>• Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria</li> <li>• Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos</li> <li>• Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos</li> <li>• Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes</li> <li>• Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas</li> <li>• Fuentes de contaminación</li> <li>• Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano</li> <li>• Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones</li> <li>• Manejo de residuos</li> <li>• Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos</li> <li>• Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos</li> <li>• Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización</li> <li>• Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos</li> <li>• Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones</li> <li>• Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)</li> <li>• Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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"> <li>• Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación</li> <li>• Características principales del uso de detergentes y desinfectantes</li> <li>• Medidas de seguridad y normas de almacenaje</li> <li>• Interpretación de las especificaciones</li> <li>• Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos</li> <li>• Procedimientos habituales: tipos y ejecución</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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"> <li>• Uniformes de cocina: tipos</li> <li>• Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa</li> <li>• Uniformes del personal de restaurante-bar</li> </ul> </li> </ul>
<b>30 HORAS</b>	<b>UF0060 – Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos, documentación y aplicaciones</li> <li>• Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones</li> <li>• Controles de almacén</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas</li> <li>• Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades básicas de regeneración y conservación</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalización y traslado de solicitudes sencillas</li> <li>• Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos</li> </ul> </li> </ul>

60 HORAS	<b>UF0061 – Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. El bar como establecimiento y como departamento                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones</li> <li>• Ubicación y distribución</li> <li>• Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos</li> <li>• Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición e identificación de los principales equipos asociados</li> <li>• Clases de técnicas y procesos simples</li> <li>• Aplicaciones sencillas</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y clases</li> <li>• Identificación de equipos asociados</li> <li>• Fases de los procesos, riesgos en la ejecución</li> <li>• Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la presentación comercial de los géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, características y tipos</li> <li>• Esquemas de elaboración: fases más importantes</li> <li>• Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos</li> <li>• Presentación de bebidas refrescantes embotelladas</li> <li>• Conservación de bebidas que lo precisen</li> <li>• Servicio en barra</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo</li> <li>• Normas básicas de preparación y conservación</li> <li>• Servicio de barra</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, características y tipos</li> <li>• Identificación de las principales marcas</li> <li>• Servicio y presentación en barra</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y tipologías</li> <li>• Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados</li> <li>• Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches</li> <li>• Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y clasificación</li> <li>• Tipos y técnicas básicas</li> <li>• Decoraciones básicas</li> <li>• Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación</li> <li>• Aplicación de técnicas de regeneración y conservación</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 10. Participación en la mejora de la calidad             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad</li> <li>• Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos</li> </ul> </li> </ul>
<b>120 horas</b>	<b>3 unidades formativas / 17 unidades didácticas</b>