



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

120 HORAS	MF0258_1 Aproveccionamiento, bebidas y comidas rápidas.
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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
30 HORAS	UF0060 – Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos, documentación y aplicaciones • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones • Controles de almacén
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas • Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades básicas de regeneración y conservación
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y traslado de solicitudes sencillas • Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

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

	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, características y tipos • Identificación de las principales marcas • Servicio y presentación en barra
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches <ul style="list-style-type: none"> • Definición y tipologías • Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados • Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches • Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 9. Preparación y presentación 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 10. 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
120 horas	3 unidades formativas / 17 unidades didácticas