



**MF0255_1. Aprovisionamiento,
preelaboración y conservación
culinarios**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.
- Realizar el 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 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.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza respetando las normas higiénico-sanitarias y 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.
- 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.
- 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.

Contenidos

MF0255_1. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120 horas
UF0054. Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30 horas
Unidad de Aprendizaje 1	
Unidad Didáctica 1: El departamento de cocina	
<ul style="list-style-type: none"> • Definición y organización característica. • Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria. • Especificidades en la restauración colectiva. 	
Unidad Didáctica 2: Operaciones sencillas de economato y bodega de 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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	12 horas
Unidad de Aprendizaje 2	
Unidad Didáctica 3: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina	
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación gastronómica. • Clasificación comercial. • Necesidades básicas de regeneración. 	
Actividades de Evaluación UA 02	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas

<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 4: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y traslado de solicitudes sencillas. • Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. 	
Actividades de Evaluación UA 03	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	7 horas
Examen final UF0054	1 hora
UF0055. Preelaboración y conservación culinarias en restauración	60 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Preelaboración y conservación culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes. • Especificidades en la restauración colectiva. • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos. 	
Actividades de Evaluación UA 01	4 horas
Tiempo total de la unidad	15 horas

<p>Unidad de aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Identificación de los principales equipos asociados. • Clases de técnicas y procesos simples. • Aplicaciones sencillas. <p>Unidad Didáctica 3: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina</p> <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. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	<p>6 horas</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>23 horas</p>

<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 4: Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina</p> <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. <p>Unidad Didáctica 5: Participación en la mejora de calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos. 	
Actividades de Evaluación UA 03	4,50 horas
Tiempo total de la unidad	21 horas
Evaluación final UF0055	1 hora
UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones específicas de seguridad. • Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. 	
Actividades de Evaluación UA 01	1,50 horas
Tiempo total de la unidad	9 horas

Unidad de aprendizaje 2

Unidad didáctica 2: Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

- 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.
 - Microorganismos.
 - Virus.
 - Parásitos.
 - 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 obligatorio.
 - 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).

Actividades de Evaluación UA 02

3 horas

Tiempo total de la unidad

10 horas

<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación. <ul style="list-style-type: none"> ○ Tipos de detergentes. ○ Tipos de desinfectantes. • Características principales del uso de detergentes y desinfectantes. • Medidas de seguridad y normas de almacenaje. <ul style="list-style-type: none"> ○ Almacenamiento de productos peligrosos. ○ Almacenamiento de alimentos y bebidas. <p>Unidad Didáctica 4: Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme de cocina: tipos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vídeo. • Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. • Uniformes del personal de restaurante-bar. 	
Actividades de Evaluación UA 03	1,50 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
Evaluación final UF0053	1 hora
3 unidades formativas / 9 unidades de aprendizaje	120 horas