



**MF0256\_1. Elaboración culinaria básica**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria.
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.
- 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.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

### □ **Objetivos Específicos**

- 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.

- 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

<b>MF0256_1. Elaboración culinaria básica</b>	<b>180 horas</b>
<b>UF0056. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria</b>	<b>90 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición.</li> <li>• Terminología.</li> <li>• Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones.</li> <li>• Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>• Fondos de cocina, caldos y caldos cortos.</li> <li>• Mirepoix.</li> <li>• Guarniciones.</li> <li>• Regeneración y conservación.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>4,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>22 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, clasificación y tipos.</li> <li>• Sistemas y métodos de limpieza.</li> <li>• Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución.</li> <li>• Sistemas sencillos para el envasado y la conservación.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>3 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>49 horas</b>

<b>Unidad de Aprendizaje 3</b>	
<b>Unidad Didáctica 3:</b> Participación en la mejora de la calidad	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad.</li> <li>• Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>4,5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>18 horas</b>
Evaluación final UF0056	<b>1 hora</b>
<b>UF0057. Elaboración de platos combinados y aperitivos en restauración</b>	<b>60 horas</b>
<b>Unidad de Aprendizaje 1</b>	
<b>Unidad Didáctica 1:</b> Elaboración 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>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>6 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>49 horas</b>
<b>Unidad de aprendizaje 2</b>	
<b>Unidad Didáctica 3:</b> Participación de la mejora de calidad	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad.</li> <li>• Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>2,5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>

Evaluación final UF0057	<b>1 hora</b>
<b>UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</b>	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> 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"> <li>• Condiciones específicas de seguridad.</li> <li>• Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>1,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
<p><b>Unidad de aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad didáctica 2:</b> Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <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.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Microorganismos.</li> <li>○ Virus.</li> <li>○ Parásitos.</li> </ul> </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> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de residuos.</li> <li>• Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de</li> </ul>	

<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 obligatorio.</li> <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>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>3 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tipos de detergentes.</li> <li>○ Tipos de desinfectantes.</li> </ul> </li> <li>• Características principales del uso de detergentes y desinfectantes.</li> <li>• Medidas de seguridad y normas de almacenaje. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Almacenamiento de productos peligrosos.</li> <li>○ Almacenamiento de alimentos y bebidas.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> 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"> <li>• Uniforme de cocina: tipos. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vídeo.</li> </ul> </li> <li>• Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li> <li>• Uniformes del personal de restaurante-bar.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>1,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
Evaluación final UF0053	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades formativas / 8 unidades de aprendizaje</b>	<b>180 horas</b>