



## **MF0258\_1. Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas**

## **Objetivos**

---

### **□ Objetivos Generales**

- 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.
- 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.
- 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.

### **□ Objetivos Específicos**

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades/calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.
- Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.

- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.
- Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:
  - Funciones.
  - Normas de utilización.
  - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
  - Riesgos asociados a su manipulación.
  - Mantenimiento de uso necesario.
- Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
- Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.
- Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:
  - Componentes básicos.
  - Técnicas aplicables.

- Tipo de servicio.
- Otros.
- Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando: - Fases de aplicación y procesos. - Procedimientos y modos operativos. - Instrumentos base que se deben utilizar. - Resultados que se obtienen.
- Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.
- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.
- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.
- Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
  - Fases de aplicación y procesos.
  - Procedimientos y modos operativos.
  - Instrumentos base que se deben utilizar.
  - Resultados que se obtienen.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.
- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

## Contenidos

<b>MF0258_1. Aprovechamiento, bebidas y comidas rápidas</b>	<b>Tiempo estimado</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>	<b>7,30 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 01	<b>1,30 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> </ul>	<b>7 horas</b>

<ul style="list-style-type: none"> <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 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>	<b>8,30 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 03	<b>1,30 horas</b>



Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
Evaluación final UF0053	<b>1 hora</b>
<b>UF0060. Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar</b>	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas.</li> <li>• Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</li> <li>• Controles de almacén.</li> </ul>	<b>7 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 01	<b>3 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> Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.</li> <li>• Clasificación comercial.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común.</p> <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>	<b>16,30 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 02	<b>3,30 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>20 horas</b>
Evaluación final UF0060	<b>1 hora</b>
<b>UF0061.Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar</b>	<b>60 horas</b>
<b>Unidad de Aprendizaje 1</b>	<b>16,30 horas</b>

<p><b>Unidad Didáctica 1:</b> El bar como establecimiento y como departamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales que invierten en el departamento.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.</p> <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 modelo de operación y control característicos.</li> <li>• Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.</p> <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> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.</p> <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.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	<p><b>4,30 horas</b></p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p><b>21 horas</b></p>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, características y tipos.</li> </ul>	<p><b>14 horas</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema 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 de barra.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> Preparación y presentación de bebidas combinadas y cócteles.</p> <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> <p><b>Unidad Didáctica 7:</b> Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, características y tipos.</li> <li>• Identificación de las principales marcas.</li> <li>• Servicio y presentación de barra.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	<p><b>4 horas</b></p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p><b>18 horas</b></p>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 8:</b> Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.</p> <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> <p><b>Unidad Didáctica 9:</b> Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y clasificación.</li> </ul>	<p><b>16,30 horas</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <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> <p><b>Unidad Didáctica 10:</b> Participación en la mejora de la calidad</p> <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>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>3,30 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>20 horas</b>
Evaluación final UF0061	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de formativas / 17 unidades de aprendizaje</b>	<b>120 horas</b>