



**MF0258_1. Aprovechamiento, bebidas
y comidas rápidas**

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- 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, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio.
- Preparar, presentar y servir 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**

- 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

MF0258_1. Aprovechamiento, bebidas y comidas rápidas	Tiempo estimado
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
<p>Unidad de aprendizaje 2</p> <p>Unidad didáctica 2: Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Microorganismos. ○ Virus. ○ Parásitos. • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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 (APCC). • 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
UF0060. Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas. • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. • Controles de almacén. 	
Actividades de Evaluación UA 01	3 horas
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas. • Clasificación comercial. <p>Unidad Didáctica 3: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común.</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 02	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
Evaluación final UF0060	1 hora
UF0061.Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60 horas
Unidad de Aprendizaje 1	

<p>Unidad Didáctica 1: El bar como establecimiento y como departamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. • Competencias básicas de los profesionales que invierten en el departamento. <p>Unidad Didáctica 2: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, y descripción según características, funciones y aplicaciones. • Ubicación y distribución. • Aplicación de técnicas, procedimientos y modelo de operación y control característicos. • Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes. <p>Unidad Didáctica 3: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición e identificación de los principales equipos asociados. • Clases de técnicas y procesos simples. • Aplicaciones sencillas. <p>Unidad Didáctica 4: 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"> • Identificación y clases. • Identificación de equipos asociados. • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. • Ejecución de las operaciones poco complejas. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	<p>4,50 horas</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>21 horas</p>
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, características y tipos. 	

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

<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y técnicas básicas. • Decoraciones básicas. • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. <p>Unidad Didáctica 10: Participación en la mejora de la calidad</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
Evaluación final UF0061	1 hora
3 unidades de formativas / 8 unidades de aprendizaje	120 horas