



MF1089_1. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.
- Realizar la puesta a punto de las áreas de trabajo de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente.
- Seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos apropiados para cada servicio de catering en función de lo especificado en la orden de servicio.
- Realizar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno y, en su caso, externo, de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos que conforman la carga del servicio de catering.
- Realizar, bajo supervisión, las acciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de catering, aplicando las normas de seguridad e higiene.
- Disponer para su carga géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso montado o ubicado en equipos, según procedimientos establecidos.

□ **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.
- Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

- Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.
- Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

Contenidos

MF1089_1. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120 horas
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. • Fuentes de contaminación. • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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
UF0062. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Organización del departamento de montaje para servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering. • Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering. • Relaciones con otros departamentos. • Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering. • Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia. • Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones. • Materiales y equipos de montaje de servicios de catering. • Maquinaria y equipos habituales. • Compañías de transporte con servicio de catering más habituales. • Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte. • Especificidades en la restauración. 	
Actividades de Evaluación UA 01	12 horas
Tiempo total de la unidad	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacén, economato y bodega. • Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno. 	
Actividades de Evaluación UA 02	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	28,50 horas

<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: El proceso de montaje de servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fases. • Tipos de montaje de servicios de catering más habituales. • Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering. • El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medio de transporte. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	29 horas
Evaluación final UF0062	1 hora
2 unidades formativas / 6 unidades de aprendizaje	120 horas