



**UF0060. Aprovisionamiento y
almacenaje de alimentos y bebidas en
el bar**

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

Contenidos

UF0060. Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	Tiempo estimado
<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. 	7 horas
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. 	16,30 horas
Actividades de Evaluación UA 02	3,30 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
Evaluación final UF0060	1 hora
2 unidades de aprendizaje	30 horas