



MF0256_1 ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA.

SKU: PD120

Horas [180](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- El curso de “Elaboración culinaria básica” trata de aportar los conocimientos necesarios para asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas, preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, 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.

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.
- 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

CONTENIDO

UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales. Las instalaciones. El mobiliario. Los equipos. La maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 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
- 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
- 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 obligatoria
- 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)

Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
- Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- Interpretación de las especificaciones
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Uniformes de cocina: tipos
- Prendas de protección: tipos. Adecuación y normativa
- Uniformes del personal de restaurante-bar

UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.

Unidad didáctica 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

- Clasificación. Definición y aplicaciones
- Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
- Aplicaciones de técnicas de regeneración

Unidad didáctica 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina

- Definición. Clasificación y tipos
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básico
Esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de calidad

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos.

Unidad didáctica 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación
- Tipos y técnicas básicas
- Decoraciones básicas
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 2. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos