



## **MF0255\_1: Aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios.**

**Sku:** PA\_MF0255\_1

**Horas:** 120

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- 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.
- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- 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.

### **CONTENIDOS**

- **Unidad 1. UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**
  - Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
  - Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
  - Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
  - Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
- **Unidad 2. UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.**
  - El departamento de cocina
  - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

- Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina
- **Unidad 3. UF0055: Preelaboración y conservación culinarias**
  - Uso de 55 y equipos básicos de cocina
  - Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina
  - Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina
  - Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina
  - Participación en la mejora de la calidad