



## **MF0256\_1: Elaboración culinaria básica.**

**Sku:** PA\_MF0256\_1

**Horas:** 180

**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 y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

### **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. UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.**
  - Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones
  - Realización de elaboraciones elementales de cocina
  - Participación en la mejora de la calidad

- **Unidad 3. UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.**
  - Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos
  - Participación en la mejora de la calidad