



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