

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0256_1 Elaboración Culinaria Básica

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos, incluida en el Módulo Formativo MF0256_1 Elaboración culinaria básica, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para 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 y realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

UNIDAD FORMATIVA 1. 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

1. 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
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
3. Uniformes de pastelería: tipos
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
5. Uniformes del personal de restaurante-bar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto de alimento
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
11. Manejo de residuos y desperdicios
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
19. 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

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación
2. Características principales de uso
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
4. Interpretación de las especificaciones
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación
2. Tipos y técnicas básicas
3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES

ELEMENTALES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación
2. Tipos y técnicas básicas
3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es