



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1049\_2 Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar-Cafetería

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1049\_2 Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar-Cafetería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades necesarias para utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, así como analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO

## COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales:
2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas:
4. Técnicas de conservación para materias primas elementales:
5. Lugar de conservación de materias primas elementales:
6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales:
7. Costes de materias primas sobre su elaboración

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES

1. Preparaciones culinarias elementales:
2. Clasificación, descripción y aplicaciones
3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones
4. Terminología culinaria
5. Recetario básico

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:
2. Técnicas:
3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial
4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y PREELABORACIÓN

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria
3. Batería y utillaje de cocina

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. MONTAJE DE EXPOSITORES Y BARRAS DE DEGUSTACIÓN

1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas
2. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN CON PRODUCTOS EN LAS DIFERENTES ELABORACIONES GASTRONÓMICAS SENCILLAS EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Técnicas de decoración con géneros frescos
2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet
3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE BAR-CAFETERÍA

1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería
2. Dietas saludables en el bar- cafetería
3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería

4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús:
5. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)