

UF0053

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

Transversal

Descripción:

Esta unidad formativa desarrolla los conocimientos necesarios para identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos en restauración.

En la manipulación de alimentos, es importante cumplir una serie de especificaciones que aseguren la plena integridad del producto. De este modo, se comprueba la seguridad del consumidor, previniendo posibles intoxicaciones provocadas por manipulación errónea o por instalaciones en malas condiciones.

Nº de horas:

30horas

Objetivos:

- Adquirir conocimientos para poder trabajar con seguridad y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias en el ámbito de la restauración.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- 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.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Contenido UF0053

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

- 1.1. 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
- 1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 2.1. Concepto de alimento
- 2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- 2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos
- 2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- 2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- 2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- 2.9. Fuentes de contaminación
- 2.10. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.11. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
- 2.12. Manejo de residuos
- 2.13. Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos
- 2.14. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- 2.15. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
- 2.16. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 2.17. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria
- 2.18. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- 2.19. Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)
- 2.20. 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

- 3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
- 3.2. Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
- 3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- 3.4. Interpretación de las especificaciones
- 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- 4.1. Uniformes de cocina: tipos
- 4.2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
- 4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar

UF0058

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

Operaciones básicas de restaurante y bar / HOTR0208

Perteneciente a MF0257_1

Descripción:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Y asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Nº de horas:

30 horas.

Objetivos:

- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante.
- Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos, en función de tipo y volumen de servicio.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Contenido UF0058

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio:

Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- 1.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- 2.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
- 2.2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

Unidad didáctica 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

- 3.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 3.2. Ubicación y distribución
- 3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
- 3.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- 4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes
- 4.2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
- 4.3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
- 4.4. Formalización de la documentación necesaria
- 4.5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas

UF0059

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

Operaciones básicas de restaurante y bar / HOTR0208

Perteneciente a MF0257_1

Descripción:

La presente unidad formativa, Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante, trata sobre la realización de tareas sencillas de servicio de alimentos y bebidas, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y del tipo de servicio.

Dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra asistir en el servicio, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación y conservación.

Nº de horas:

60 horas.

Objetivos:

- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Contenido UF0059

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante:

Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- 1.1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica
- 1.2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas
- 1.3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
- 1.4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades
- 1.5. Formalización de comandas sencillas
- 1.6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente
- 1.7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- 2.1. Tipos y modalidades de postservicio
- 2.2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad

- 3.1. Aseguramiento de la calidad
- 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos