

4.3. Objetivos generales relacionados.

Los del Certificado de Profesionalidad denominado “Operaciones Básicas de Restaurante y Bar”, Módulo Formativo I (MF0257_1), Unidad Formativa 1 (UF0053):

- a. Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- b. 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.
- c. Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- d. Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- e. 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.

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.

Unidad Formativa 1 (UF0053): Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Asiste en el servicio así como prepara y presenta bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none">a. Se han identificado e interpretado las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.b. Se han identificado todos los riesgos, peligros y factores desencadenantes de la aparición de enfermedades de origen alimentario.c. Se ha reconocido el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones.d. Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usado los adecuados en cada caso.e. Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de los consumidores de una manipulación, preparación y/o servicio inadecuados.f. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias y aplicando correctamente los métodos de limpieza y orden.

4.5. Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de preservar la higiene de los alimentos a lo largo de la cadena de recepción, producción, elaboración, almacenamiento y servicio de los alimentos. - La higiene personal y la salud de los manipuladores de alimentos. Hábitos higiénicos e indumentaria. - Actividades de limpieza y desinfección. - Etiquetado de alimentos. Legislación. Símbolos utilizados. - Los peligros para la salud de los clientes. Descripción y caracterización. - El control de los peligros a través de la higiene. Principios básicos de buenas prácticas en la elaboración de platos sencillos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos para el reconocimiento de etiquetados y simbologías en productos específicos comercializados para la restauración. - Proceso de elaboración de comida básica y sencilla. - Puntos críticos en las operaciones de manipulación, elaboración y servicio. - Procedimientos de limpieza, desinfección y lucha contra plagas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes, una correcta atención basada en el conocimiento de la prestación del servicio y la prevención de los riesgos alimentarios. - Valoración de posibles perjuicios para la salud causados por una inadecuada manipulación, elaboración y servicio.