

# UF0060

## Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

### **Descripción:**

En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para ejecutar de forma eficaz el servicio, así como preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Además, el presente curso aporta los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.

Este curso está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del ámbito de la restauración o no, que estén interesados en adquirir conocimientos relativos a las operaciones básicas de restaurante o bar, en general, y aquellos aspectos relacionados con el aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, en particular.

**Nº de horas:**

30 horas

**Objetivos:**

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades solicitadas y los recibidos.
- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.
- Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.
- Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.

**Requisitos y conocimientos:**

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

Al tratarse de un certificado de profesionalidad de nivel 1, no son necesarios conocimientos previos para cursar el módulo con aprovechamiento.

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 UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar****Unidad didáctica 1 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar**

- 1.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos, documentación y aplicaciones
- 1.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- 1.3 Controles de almacén

**Unidad didáctica 2 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar**

- 2.1 Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas
- 2.2 Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades básicas de regeneración y conservación

**Unidad didáctica 3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar**

- 3.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas
- 3.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

**Más Información:**

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013<br><br>