

# Índice

## MF0255 Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios

### UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas .....7
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos .... 15
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas .....45
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.....59

### UF0054. Aprovechamiento de materias primas en cocina

1. El departamento de cocina .....69
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.....77
3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina .....85
4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.....99

### UF0055. Preelaboración y conservación culinarias

1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina .....107
2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina .....129
3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina .....135
4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina .....157
5. Participación en la mejora de la calidad .....169

- GLOSARIO DE COCINA .....174**