

# Estándar de competencias profesionales

## Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**  
Nivel **1**  
Código **ECP0255\_1**  
Estado **BOE**  
Publicación **RD 915/2024**

### Competencia profesional

#### Elementos de la competencia

**EC1** Desarrollar actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento, seguridad y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) queden garantizados.

**IC1.1** Las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.

**IC1.2** Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta su uso y manipulación para controlar la toxicidad y contaminación medioambiental.

**IC1.3** Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético y comunicando las anomalías, para prolongar el uso y vida de los mismos.

**IC1.4** Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de los Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con:

- Tipología de producto.
- Coincidencia entre vale de pedido y albarán.

- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas.
- Estado de embalaje y su reciclaje.
- Temperatura de conservación durante el transporte.

**IC1.5** Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.

**IC1.6** Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.

**IC1.7** Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

**EC2** Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria, ejecutando actividades auxiliares de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.

**IC2.1** Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos.

**IC2.2** Las materias primas para la preelaboración culinaria se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

**IC2.3** Los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto se disponen en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada.

**IC2.4** Las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

**EC3** Preelaborar materias primas en crudo de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilización culinaria y comercialización, manipulándolas según la normativa aplicable higiénico-sanitaria, para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

- IC3.1** Los vegetales se manipulan, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.
- IC3.2** Los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se manipulan, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.
- IC3.3** La temperatura durante el proceso de preelaboración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.
- IC3.4** Los equipos, herramientas e instrumentos utilizados en el proceso de preelaboración se limpian, aplicando los productos y técnicas para realizar el sistema de control.

**EC4** Conservar géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución, atendiendo al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para completar el proceso, según las necesidades de servicio.

- IC4.1** Los géneros y elaboraciones culinarias se conservan, presentándolos, teniendo en cuenta:
  - Las características del género y/o elaboración culinaria.
  - Los procesos de conservación.
  - Los recipientes, envases y equipos asignados.
  - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras.
  - El etiquetado para su conservación o posterior uso.
  - La ubicación según naturaleza de producto.
  - La gestión de residuos y reciclaje.
- IC4.2** Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.
- IC4.3** La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.
- IC4.4** Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

## Contexto profesional

## Ámbito profesional

## Sectores productivos

## Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

### Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de congelación. Mobiliario y maquinaria propia de un cuarto frío: abatidor de temperatura, máquinas de vacío, batidoras de brazo, máquina corta fiambres, vasos batidores y otros. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar géneros crudos. Utensilios y herramientas propios de la preelaboración culinaria. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Material de limpieza y desinfección.

### Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza y desinfección. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de cuarto frío. Documentos normalizados como "relevés", vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Órdenes de trabajo. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Documentación y fichas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y gestión de residuos. Guía de prácticas correctas de higiene. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.