

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **1**
Código **ECP0256_1**
Estado **BOE**
Publicación **RD 915/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar actividades auxiliares de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en las zonas de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria, seguridad y sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

IC1.1 Los equipos, herramientas, batería e instrumentos de la zona de producción culinaria fría o caliente se preparan, efectuando actividades de acondicionamiento y desinfección, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.

IC1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto del área de producción culinaria se utilizan, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante de manipulación para controlar la toxicidad y la contaminación medioambiental.

IC1.3 Los equipos, herramientas, batería e instrumentos se manipulan, atendiendo a las instrucciones de mantenimiento, seguridad y ahorro energético, para prolongar su vida útil.

IC1.4 Las disfunciones y/o anomalías generadas durante el proceso de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos se solventan, devolviéndoles su funcionalidad y/o comunicándolo al departamento de mantenimiento, para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios que genere su imposibilidad de uso.

EC2 Desarrollar actividades auxiliares en elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto, utilizando técnicas de cocina, bajo la normativa aplicable higiénico-sanitaria.

IC2.1 Las materias primas, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acopian, siguiendo el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades del servicio.

IC2.2 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se preparan, gestionando las técnicas de manipulación, tratamiento de alimentos en crudo y de cocción en su caso, para su posterior utilización.

IC2.3 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se presentan, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria.

IC2.4 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se conservan almacenándolas, teniendo en cuenta:

- La tipología de la elaboración (salsas, guarniciones, pescados, carnes, aves, hortalizas, entre otros).
- El etiquetado y trazabilidad.
- Los recipientes, envases y equipos.
- La temperatura de conservación según naturaleza de producto.
- Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.

IC2.5 Las elaboraciones culinarias se regeneran a temperatura de servicio, aplicando los métodos y equipos específicos, y siguiendo las instrucciones del plan de trabajo.

IC2.6 La zona de producción culinaria, equipos, herramientas, batería e instrumentos, se acondicionan, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación de forma que respondan a las instrucciones del plan de trabajo.

IC2.7 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

EC3 Elaborar platos combinados y aperitivos de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, para que el proceso quede completado, según las necesidades del plan de trabajo.

IC3.1 Las materias primas, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acopian, siguiendo el plan de trabajo establecido con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

IC3.2 Los platos combinados y aperitivos se elaboran, aplicando las técnicas de manipulación y de cocción establecidas en el plan de trabajo, para su posterior utilización.

IC3.3 Las elaboraciones confeccionadas se presentan, atendiendo a su tipología, tiempos y temperaturas para garantizar la adecuación de las mismas a la demanda.

IC3.4 Los platos combinados y aperitivos se conservan, almacenándolos, teniendo en cuenta:

- La tipología de la elaboración (salsas, guarniciones, pescados, carnes, aves, hortalizas, entre otros).
- El etiquetado y trazabilidad.
- Los recipientes, envases y equipos.
- La temperatura de conservación según naturaleza de producto.
- Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.

IC3.5 La temperatura durante el proceso de elaboración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

IC3.6 La zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acondiciona, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación de forma que los mismos queden adaptados a las instrucciones del plan de trabajo.

EC4 Desarrollar actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y APPCC para que completar el proceso, según las necesidades de servicio.

IC4.1 Las materias primas, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acopian, siguiendo el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

IC4.2 Las elaboraciones culinarias se inician, prestando asistencia para prepararlas según las fichas técnicas.

IC4.3 La zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acondicionan, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación.

IC4.4 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia área de producción culinaria: horno, plancha, salamandra, freidora y otros. Máquinas auxiliares. Equipos. Herramientas. Batería. Instrumentos de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Material de limpieza y desinfección. Uniformidad.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción culinaria. Documentos normalizados como "relevés", vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. 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.