

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	2
Código	ECP0260_2
Estado	BOE
Publicación	RD 1023/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de ofertas gastronómicas de cocina, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso, según las necesidades del servicio.
- IC1.1** Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.
- IC1.2** Las materias primas para las elaboraciones de las ofertas gastronómicas se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.
- IC1.3** Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
- IC1.4** Las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.
- EC2** Preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, siguiendo la definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.

- IC2.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, la distribución y conservación para controlar la trazabilidad.
- IC2.2** Los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.
- IC2.3** Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto, utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.
- IC2.4** Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se preelaboran, garantizando los estándares de calidad de la empresa considerando:
- Las técnicas de pesaje, medición, limpieza, cortado como juliana, paisana, rodajas, entre otros para los vegetales.
 - Las técnicas de deshuesado, pesaje, medición, cortado, racionado, mechado, bridado, entre otras, para carnes, aves y caza.
 - Las técnicas de pesaje, eviscerado, desescamado, cortado, racionado, entre otras para pescados.
 - Las técnicas de raspado, eliminación de tierra y blanqueado, entre otras para mariscos.
 - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI), en su caso.
- IC2.5** Los equipos y utillaje del área de preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se limpian, usando los productos y ropa específicos para cumplir las normas higiénico-sanitarias.
- IC2.6** Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.
- EC3** Conservar materias primas preelaboradas o crudas, utilizando sistemas tradicionales, mediante frío o calor, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.
- IC3.1** Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados se envasan, etiquetándolos según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de asegurar la trazabilidad.

IC3.2 Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados se conservan, teniendo en cuenta:

- Las características del género y/o elaboración culinaria.
- Los procesos de conservación según naturaleza de producto.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras.
- Las técnicas de conservación como encurtido, marinada, escabeche, salmuera, entre otros.
- El uso de recipientes, bolsas, envoltorios específicos para pescados, carnes, aves, entre otros, homologados.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- La ubicación según naturaleza de producto.
- El uso de Equipos de protección individual (EPI), en su caso.

IC3.3 Las materias primas conservadas se mantienen, en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.

IC3.4 Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.

IC3.5 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.

IC3.6 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 de 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. Equipos y utillaje para 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. Stock de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para la preelaboración almacenamiento de materias primas. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.