

Estándar de competencias profesionales

Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular

Familia Profesional	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Nivel	1
Código	ECP1331_1
Estado	BOE
Publicación	Orden PRA/260/2017

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Comprar alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo con las indicaciones y el presupuesto establecido, teniendo en cuenta las fechas de caducidad y cumpliendo la normativa de prevención en riesgos laborales en materia de riesgos ergonómicos y manipulación de cargas.
- IC1.1** Las existencias de la despensa se revisan para detectar las necesidades de compra, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.
- IC1.2** La compra de los productos se realiza conforme a la lista elaborada y el presupuesto asignado para garantizar las existencias, comprobando la fecha de caducidad de lo que se adquiere.
- IC1.3** Los productos se transportan de forma segura manteniéndolos íntegros para su posterior almacenaje.
- EC2** Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones, para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso y cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.
- IC2.1** La compra se clasifica para su almacenaje y manipulación, en función del etiquetado, envasado y las características del producto, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad.

- IC2.2** Las manos, los utensilios y las superficies se limpian extremando las medidas de higiene para evitar riesgos en la salud.
- IC2.3** Los productos que requieren medidas de refrigeración y congelación para su conservación se atienden con prioridad, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.
- IC2.4** Los productos que necesiten una manipulación se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación.
- IC2.5** Los productos restantes se colocan en los lugares destinados a tal fin para su posterior utilización estableciendo un orden, respetando las fechas de caducidad.

EC3 Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación indicada, respetando los tiempos de preparación y normativa aplicable en materia de higiene y manipulación de alimentos.

- IC3.1** Los ingredientes y productos se eligen, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades de nutrición de los/las comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada.
- IC3.2** Los utensilios para la elaboración de la comida se seleccionan dependiendo de los alimentos que se van a cocinar, preparándolos para su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos.
- IC3.3** Los alimentos se preparan en función del proceso de elaboración para su posterior cocinado o consumo.
- IC3.4** Los alimentos se cocinan siguiendo procedimientos acordes a los mismos para su consumo posterior, respetando los tiempos de preparación y temperaturas.
- IC3.5** La comida ya elaborada se presenta y se reserva para su consumo, garantizando las condiciones de conservación.
- IC3.6** Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa aplicable en materia de seguridad.

EC4 Limpiar la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables, reordenando el espacio y sus elementos.

- IC4.1** La vajilla y utensilios utilizados en el proceso de cocinado y consumo se limpian, retirando previamente los restos de comida, para permitir su posterior utilización.
- IC4.2** El procedimiento de lavado ("a mano" o con electrodoméstico) se adecua al tipo de material a limpiar para conservar sus características, garantizando, en todo el proceso, el uso racional del agua.

- IC4.3** Los residuos generados se clasifican para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.
- IC4.4** Los electrodomésticos se limpian y acondicionan tras su utilización para su posterior funcionamiento, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando las medidas de seguridad e higiene.
- IC4.5** La vajilla y los utensilios limpios y secos se colocan de nuevo en los muebles habilitados al efecto, manteniendo el orden en la cocina, para su posterior utilización.
- IC4.6** Las superficies se limpian para su uso futuro garantizando su higienización.
- IC4.7** El espacio de la cocina se organiza para permitir su posterior uso, verificando su orden y limpieza.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Alimentos Recetarios Electrodomésticos Accesorios y útiles de cocina Contenedores Productos de limpieza Equipos de protección individual.

Información utilizada o generada

Folleto publicitarios. Recetarios. Manual de manipulación de alimentos. Manual de instrucciones de electrodomésticos. Etiquetaje de productos y alimentos. Normativa aplicable en riesgos laborales y protección medioambiental. Gestión de residuos. Menús semanales o mensuales.