

Estándar de competencias profesionales

Realizar la gestión, manipulación, preparación y conservación de los alimentos en el domicilio

Familia Profesional	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Nivel	1
Código	ECP1331_1
Estado	BOE
Publicación	Orden EFD/374/2026
Normativa	RD 532/2025 Orden PRA/260/2017

Competencia profesional

Preparar menús adecuados a los gustos y preferencias de las personas usuarias, incluyendo el almacenamiento y manipulación de alimentos de acuerdo con las fechas de caducidad y normas de seguridad, así como el mantenimiento de la cocina en condiciones higiénicas saludables.

Elementos de la competencia e indicadores de calidad

- EC1** Organizar los alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo con las indicaciones, teniendo en cuenta las fechas de caducidad, etiquetado y conservación, cumpliendo la normativa sobre 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** Los productos se almacenan, según sus características, de forma segura, manteniéndolos íntegros para su conservación.
 - IC1.3** La comunicación con la persona usuaria, se alcanza empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.

- EC2** Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones de la persona usuaria, 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 e higiene.
 - IC2.2** Las manos, los utensilios y las superficies se limpian/desinfectan, garantizando las medidas de higiene para evitar riesgos en la salud.
 - IC2.3** Los productos que requieren refrigeración y congelación para su conservación se priorizan, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.
 - IC2.4** Los productos que necesiten una manipulación previa se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación.
 - IC2.5** Los productos restantes se colocan en la despensa, en los lugares destinados a tal fin, para su posterior utilización, protegiéndolos de los factores ambientales (humedad, luz, entre otros), estableciendo un orden y respetando las fechas de caducidad.
 - IC2.6** La comunicación con la persona usuaria, se alcanza empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.
- 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 específicas 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 elaboración y temperaturas.
 - IC3.5** La comida ya elaborada se presenta/se reserva para su consumo, garantizando las condiciones de manipulación y conservación.

- IC3.6** Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 - IC3.7** La normativa sobre manipulación de alimentos se aplica en la elaboración, manipulación y conservación de los mismos.
 - IC3.8** La comunicación con la persona usuaria, se alcanza empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.
- 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 su lavado, aclarado y secado.
 - 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 eficiente del agua y la energía.
 - IC4.3** Los residuos generados se separan gestionándolos para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.
 - IC4.4** Los electrodomésticos se limpian/se acondicionan tras su utilización para su posterior funcionamiento y conservación, 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/se desinfectan, garantizando su higienización, organizando el espacio de la cocina para su próximo uso, verificando su orden y limpieza.
 - IC4.7** Los riesgos derivados de la elaboración, manipulación y conservación de los alimentos se identifican detectando sus posibles consecuencias (cortes, quemaduras, caídas, entre otros).
 - IC4.8** La comunicación con la persona usuaria, se alcanza empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional dedicada al servicio del hogar, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño grande, mediano, pequeño o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de personal técnico superior. En el desarrollo de su actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores productivos

Se ubica en el sector de Servicios Socioculturales y a la Comunidad, en el subsector de Servicios a la persona usuaria.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Cocineros en el domicilio

Medios de producción

Alimentos. Recetarios. Aplicaciones móviles. Electrodomésticos. Accesorios y útiles de cocina. Contenedores. Productos de limpieza.

Información utilizada o generada

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