

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Operaciones básicas de cocina

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	1
Código:	HOT091_1
Estado:	BOE
Publicación:	Orden PRE/1635/2015
Referencia Normativa:	RD 295/2004

Competencia general

Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.

Unidades de competencia

- UC0255_1:** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
- UC0256_1:** Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en unidades de producción culinaria en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la preparación y servicio de comidas. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de hostelería, concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendido de mujeres y hombres.

- Ayudantes de cocina
- Preparadores de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, bocadillerías, entre otros)

Formación Asociada (240 horas)

Módulos Formativos

- MF0255_1:** Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 horas)

MF0256_1: Elaboración culinaria básica (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Nivel: 1
Código: UC0255_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa, utilizando los productos de limpieza establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su toxicidad y/o posibilidad de contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se ejecutan para su correcta conservación.

CR1.4 Las materias primas solicitadas se reciben comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones:

- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Embalaje en perfecto estado.
- Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.

CR1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan, bajo supervisión y siguiendo el procedimiento establecido.

CR1.7 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a la persona adecuada.

RP2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios varios para su utilización en la preelaboración de alimentos, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.1 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se efectúa, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.3 Los géneros previstos para la ejecución de las operaciones culinarias se distribuyen entre las zonas correspondientes de la cocina, según la orden de trabajo.

CR2.4 El acopio de utensilios se efectúa en función de las necesidades establecidas en el plan de trabajo.

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como de productos culinarios, se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento responsable.

CR2.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante el proceso de aprovisionamiento interno, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

RP3: Manipular y preelaborar materias primas en crudo para su utilización culinaria o su posterior comercialización según la normativa aplicable higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.1 La preparación de los vegetales se efectúa siguiendo instrucciones y ejecutando técnicas básicas de preelaboración y tratamiento de vegetales en crudo, y técnicas de cocción establecidas para aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.

CR3.2 La preelaboración de los pescados, mariscos, aves, caza y distintas piezas de carne para su posterior elaboración y/o conservación se ejecuta, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.3 La temperatura requerida durante el proceso de preelaboración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preelaboración se limpian y desinfectan, aplicando los productos y métodos establecidos.

CR3.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante el proceso de preelaboración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

RP4: Aplicar métodos sencillos de conservación de géneros y/o elaboraciones culinarias y de regeneración, en su caso, que resulten aptos para su consumo o posterior distribución, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.1 La conservación de los géneros y elaboraciones culinarias se efectúa siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:

- Las características del género y/o elaboración culinaria en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas preestablecidas como pueden ser de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, entre otras.

CR4.2 La regeneración de las preparaciones culinarias se efectúa aplicando los métodos preestablecidos, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.3 La temperatura requerida durante los procesos de conservación y/o regeneración se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian y desinfectan, aplicando los productos y métodos determinados con la frecuencia establecida.

CR4.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso de conservación y/o regeneración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. 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.

Productos y resultados

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios de cuarto frío. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución en los soportes establecidos. Mercancías y géneros preelaborados, acondicionados y conservados para su consumo inmediato o posterior distribución.

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. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Nivel: 1
Código: UC0256_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje propios del área de producción culinaria se efectúa según el sistema establecido, con los productos y métodos determinados.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se cumplen, optimizando así los recursos disponibles y alargando su vida útil.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud al responsable encargado de solventar las incidencias surgidas.

RP2: Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y mediante técnicas sencillas de cocina.

CR2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.

CR2.2 La preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización se elabora bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR2.3 El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se efectúa, bajo supervisión y en el tiempo establecido.

CR2.4 La conservación y el almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones se efectúa, bajo supervisión y teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración culinaria en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- La temperatura idónea de conservación según la naturaleza del producto.
- Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.

CR2.5 Las preparaciones culinarias se regeneran a la temperatura de servicio aplicando los métodos establecidos con los equipos designados, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.6 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR2.7 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP3: Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos conforme a la definición del producto y las técnicas básicas de su elaboración.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración o procedimiento que la sustituya.

CR3.2 La elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR3.3 El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se efectúa, bajo supervisión y según la ficha técnica de elaboración.

CR3.4 La conservación y el almacenamiento, en su caso, de aperitivos sencillos y platos combinados se efectúa, teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración culinaria en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- La temperatura idónea de conservación para cada tipo de producto.
- La normativa aplicable de manipulación de alimentos, otros.

CR3.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de elaboración de aperitivos sencillos y platos combinados se limpian, con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR3.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Colaborar en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias, prestando la asistencia requerida a su nivel y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CR4.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 La asistencia requerida para la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta, colaborando con el superior jerárquico y siguiendo instrucciones precisas.

CR4.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian y desinfectan con la frecuencia que se necesite, usando los productos adecuados y según los métodos establecidos.

CR4.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple en todo momento, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia área de producción culinaria: horno, plancha, salamandra, freidora y otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Material de limpieza.

Productos y resultados

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del área de producción culinaria. Aprovisionamiento interno de mercancías y útiles para la ejecución de los trabajos. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, platos combinados y aperitivos sencillos. Asistencia a sus superiores jerárquicos. Elaboraciones culinarias acondicionadas y/o conservadas para su consumo inmediato o distribución posterior.

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. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1

Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Nivel:	1
Código:	MF0255_1
Asociado a la UC:	UC0255_1 - Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- CE1.1** Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
 - CE1.2** Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
 - CE1.3** Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa aplicable higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
 - CE1.4** Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
 - CE1.5** Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a informar en los distintos tipos de establecimientos.
 - CE1.6** Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- C2:** Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- CE2.1** Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.
 - CE2.2** Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- C3:** Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del departamento de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- CE3.1** En un supuesto práctico de identificación de útiles, herramientas, equipos y maquinaria de un departamento de cocina tipo, describir:
 - Funciones.

- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE3.3 Describir las acciones más oportunas para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y útiles propios del departamento de cocina de acuerdo a las instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE3.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

CE4.1 Describir los cortes básicos o las piezas más usuales asociados a los géneros culinarios más comunes.

CE4.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE4.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

CE4.4 Efectuar técnicas de preelaboración básicas para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

CE4.5 Realizar las operaciones de preelaboración de alimentos obteniendo el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar métodos sencillos de regeneración, conservación y envasado de géneros crudos y elaboraciones culinarias que se adapten a las necesidades específicas de conservación con los equipos idóneos para cada caso.

CE5.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.

CE5.2 Diferenciar y describir los métodos básicos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE5.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE5.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

CE5.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C6: Analizar y aplicar las normas higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE6.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE6.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza y desinfección más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE6.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE6.4 Enumerar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE6.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE6.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de la normativa aplicable higiénico-sanitaria en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 completa; C3 respecto a CE3.1; C5 respecto a CE5.4; C6 completa.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Contenidos

1 El departamento de cocina

Definición y organización característica.

Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.

Especificidades en distintos tipos de restauración: tradicional, colectiva, moderna, rápida, otras.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.

Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.

Recepción y almacenamiento: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2 Preelaboración de géneros culinarios de uso común

Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

Técnicas de preelaboración básicas.

Preelaboración de verduras, pesados, mariscos, carnes, otros.

Obtención de cortes básicos y piezas más usuales.

3 Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias

Conservación: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas y procesos simples y aplicaciones sencillas.

Regeneración: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas y procesos simples y aplicaciones sencillas.

4 Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción culinaria.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Manejo de residuos y desperdicios.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Elaboración culinaria básica

Nivel:	1
Código:	MF0256_1
Asociado a la UC:	UC0256_1 - Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas de cocinado sencillas, previamente definidas.

CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.

CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.

CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.

CE1.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE1.5 Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.

CE1.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

CE1.7 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.

CE2.3 Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE2.4 Identificar los métodos de conservación de alimentos y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

CE2.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE3.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE3.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.

CE3.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

CE3.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar posible riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE4.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE4.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE4.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE4.4 Explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE4.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE4.6 Argumentar los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de elaboración culinaria.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.5; C2 completa; C3 completa.

Otras Capacidades:

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.
Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos, prestando atención a las mejoras que puedan presentarse.
Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Contenidos

1 Técnicas básicas de cocina

Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
Procesos de ejecución: fases, instrumentos y procedimientos más habituales.
Tratamiento y efectos en las materias primas.
Terminología utilizada en la producción culinaria.

2 Elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones

Definición, clasificación, y aplicaciones.
Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
Aplicación de técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
Elaboraciones culinarias elementales: fondos básicos de cocina, caldos cortos, salsas básicas, guarniciones sencillas, otros.
Aplicación de técnicas de conservación.

3 Platos combinados y aperitivos sencillos

Definición, clasificación, y aplicaciones.
Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
Aplicación de técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
Elaboraciones culinarias sencillas: platos combinados, aperitivos sencillos, comida rápida, otros.
Aplicación y técnicas sencillas de decoración.
Aplicación de técnicas de conservación.

4 Seguridad e higiene alimentaria en la producción culinaria

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción culinaria.
Requisitos de los manipuladores de alimentos.
Manejo de residuos y desperdicios.
Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia en la elaboración culinaria y la realización y presentación de preparaciones sencillas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.