CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:
Actividades auxiliares de cocina

Familia Profesional:	***Hostelería y Turismo***
Nivel:	***1***
Código:	***HOT091_1***
Estado:	***BOE***
Publicación:	***RD 915/2024***
Referencia Normativa:	***RD 295/2004, Orden PRE/1635/2015***

Competencia general

Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preparación y presentación de géneros y productos culinarios en establecimientos de hostelería y restauración, según las especificaciones de la empresa prestataria del servicio, prestando el servicio bajo la aplicación de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria, de protección de datos personales, protección medioambiental y sobre prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

UC0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

UC0256_1: Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad en el departamento de hostelería, dedicada al área de restauración, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su naturaleza jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de restauración.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Ayudantes de cocina
- Auxiliares de preparación de comida rápida

Formación Asociada (240 horas)

Módulos Formativos

MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias (120 horas)

MF0256_1: Elaboración culinaria (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

Nivel: *1*
Código: *UC0255_1*
Estado: *Tramitación BOE*

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Desarrollar actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento, seguridad y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) queden garantizados.

CR1.1 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta su uso y manipulación para controlar la toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.3 Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético y comunicando las anomalías, para prolongar el uso y vida de los mismos.

CR1.4 Las mercancías solicitadas se recepcionan, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de los Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con:
- Tipología de producto.
- Coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas.
- Estado de embalaje y su reciclaje.
- Temperatura de conservación durante el transporte.

CR1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.

CR1.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

RP2: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria,

ejecutando actividades auxiliares de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.

CR2.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos.

CR2.2 Las materias primas para la preelaboración culinaria se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

CR2.3 Los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto se disponen en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada.

CR2.4 Las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

RP3: Preelaborar materias primas en crudo de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilización culinaria y comercialización, manipulándolas según la normativa aplicable higiénico-sanitaria, para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

CR3.1 Los vegetales se manipulan, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.

CR3.2 Los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se manipulan, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.

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

CR3.4 Los equipos, herramientas e instrumentos utilizados en el proceso de preelaboración se limpian, aplicando los productos y técnicas para realizar el sistema de control.

RP4: Conservar géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución, atendiendo al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para completar el proceso, según las necesidades de servicio.

CR4.1 Los géneros y elaboraciones culinarias se conservan, presentándolos, teniendo en cuenta:

- Las características del género y/o elaboración culinaria.
- Los procesos de conservación.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- La ubicación según naturaleza de producto.
- La gestión de residuos y reciclaje.

CR4.2 Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.

CR4.3 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.

CR4.4 Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de congelación. 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 y desinfección.

Productos y resultados

Actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas desarrolladas. Aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos efectuado. Materias primas en crudo preelaboradas. Géneros o elaboraciones culinarias conservados.

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. 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.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria

Nivel: *1*
Código: *UC0256_1*
Estado: *Tramitación BOE*

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: 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).

CR1.1 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.

CR1.2 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.

CR1.3 Los equipos, herramientas, batería e instrumentos se manipulan, atendiendo a las instrucciones de mantenimiento, seguridad y ahorro energético, para prolongar su vida útil.

CR1.4 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.

RP2: 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.

CR2.1 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.

CR2.2 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.

CR2.3 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se presentan, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria.

CR2.4 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.

CR2.5 Las elaboraciones culinarias se regeneran a temperatura de servicio, aplicando los métodos y equipos específicos, y siguiendo las instrucciones del plan de trabajo.

CR2.6 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.

CR2.7 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.

RP3: 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.

CR3.1 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.

CR3.2 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.

CR3.3 Las elaboraciones confeccionadas se presentan, atendiendo a su tipología, tiempos y temperaturas para garantizar la adecuación de las mismas a la demanda.

CR3.4 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.

CR3.5 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.

CR3.6 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.

RP4: 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.

CR4.1 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.

CR4.2 Las elaboraciones culinarias se inician, prestando asistencia para prepararlas según las fichas técnicas.

CR4.3 La zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acondicionan, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación.

CR4.4 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

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.

Productos y resultados

Actividades auxiliares de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en las zonas de producción culinaria desarrolladas. Actividades auxiliares en elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones desarrolladas. Platos combinados y aperitivos elaborados. Actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias desarrolladas.

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.

MÓDULO FORMATIVO 1

Aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

Nivel:	*1*
Código:	*MF0255_1*
Asociado a la UC:	*UC0255_1 - Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias*
Duración (horas):	*120*
Estado:	*Tramitación BOE*

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de recepción y almacenaje de materias primas, considerando procesos de servicios de hostelería y restauración para su posterior almacenaje y distribución.

CE1.1 Determinar operaciones de limpieza de superficies, equipos, herramientas e instrumentos en lugares de recepción y almacenaje, describiendo productos, uso y manipulación.

CE1.2 Reconocer materias primas alimentarias, describiendo sus características y necesidades de conservación y regeneración.

CE1.3 Describir fórmulas de comercialización y etiquetado, diferenciando calidades.

CE1.4 En un supuesto práctico de recepción y almacenaje de materias primas, partiendo de una información técnica:

- Realizar actividades auxiliares de control, utilizando medios e instrucciones aportados.
- Detectar desviaciones entre cantidades-calidades de géneros solicitados y recibidos, unidades y pesos, caducidad, etiquetado, embalaje, temperatura, entre otros, recogiendo información en un soporte informático.
- Manipular materias primas, teniendo en cuenta normativa higiénico-sanitaria, equipos de control y géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Almacenar mercancías, teniendo en cuenta lugar, carga, uso de los Equipos de Protección Individual (EPI), dimensiones, sistema FIFO/PEPS, equipamiento y sistema establecido.
- Cumplimentar fichas de almacén, utilizando documentos o aplicaciones específicas.

C2: Definir procesos de aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos, considerando normativa de manipulación de alimentos para su posterior uso.

CE2.1 Determinar documentación para un aprovisionamiento interno, explicando la cumplimentación de vales de pedido.

CE2.2 En un supuesto práctico de selección de maquinaria, utensilios y herramientas, en relación a elaboraciones culinarias:

- Seleccionar la maquinaria, justificando la decisión, en función de la preparación.
- Organizar una secuencia de uso de maquinaria, utensilios y herramientas, describiendo normas de uso y riesgos asociados a su manipulación.
- Determinar el mantenimiento, señalando partes sensibles de maquinaria y herramientas.

CE2.3 Reconocer géneros para preparar y presentar preelaboraciones culinarias, utilizando fichas e indicando lugares de ubicación en partidas.

CE2.4 En un supuesto práctico de solicitud de materias primas para su provisión interna, partiendo de una demanda:

- Solicitar géneros, atendiendo a un plan de trabajo determinado o necesidades de servicio.
- Distribuir géneros por partidas en forma, lugar y cantidad, teniendo en cuenta aplicación posterior.
- Ejecutar acopio de utensilios, distribuyéndolos por partidas.
- Verificar existencias mínimas, comunicando a través de un soporte específico información de estocaje.

C3: Aplicar técnicas de apoyo en procesos de preelaboración de géneros culinarios, considerando necesidades de servicio y características de las mismas para su posterior acabado y comercialización.

CE3.1 Determinar equipos, herramientas e instrumentos, relacionándolos con su uso en preelaboraciones.

CE3.2 Describir cortes de vegetales, pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne, asociándolos a géneros culinarios.

CE3.3 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, partiendo de un plan de trabajo:

- Reconocer partidas de trabajo frías o calientes, indicando preelaboraciones susceptibles de desarrollo en ellas.
- Reconocer temperaturas en una zona de trabajo, identificándolas en dispositivos específicos.
- Preparar una partida de trabajo, ejecutando acopio de equipos, herramientas e instrumentos.
- Efectuar limpieza de géneros culinarios, utilizando equipos, herramientas e instrumentos.
- Manipular vegetales en crudo, cortándolos.
- Manipular pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne en crudo, ejecutando actividades de desescamado, desespinado, flameado, despiezado, entre otros.
- Conservar géneros culinarios preelaborados, teniendo en cuenta etiquetado, lugar de ubicación, conservación, temperatura y sistema de APPCC.

CE3.4 Determinar procesos de limpieza y desbarase de partidas, explicando productos y técnicas, según recomendaciones de fabricante.

C4: Aplicar técnicas de apoyo en conservación y regeneración de géneros o elaboraciones culinarias, atendiendo a un sistema de APPCC.

CE4.1 Diferenciar equipos de conservación, regeneración y envasado, explicando sus características.

CE4.2 Determinar sistemas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación, explicando operaciones auxiliares para productos en crudo, semielaborados y elaboraciones culinarias.

CE4.3 Determinar sistemas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros, explicando operaciones auxiliares para productos, semielaborados y elaboraciones culinarias.

CE4.4 En un supuesto práctico de aplicación de técnicas auxiliares de conservación y regeneración de géneros, partiendo de unas materias primas dadas:

- Envasar géneros y elaboraciones, teniendo en cuenta gramaje, densidad y temperatura.
- Etiquetar géneros y elaboraciones, siguiendo sistema de APPCC.
- Controlar temperatura de generadores de frío, registrándolos en soportes de APPCC.

- Abatir géneros, utilizando maquinaria específica.
- Almacenar productos envasados, disponiéndolos en cámaras generadoras de frío.
- Descongelar productos envasados, aplicando parámetros de tiempos y ubicación.
- Regenerar productos envasados elaborados, utilizando maquinaria o batería de cocina específica.
- Controlar temperaturas de géneros en un proceso de conservación y regeneración, utilizando paneles de maquinaria o sondas.

CE4.5 Determinar procesos de limpieza y desbarase de partidas, explicando productos y técnicas, según recomendaciones de fabricante.

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

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3 y C4 respecto a CE4.4.

Otras Capacidades:

Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.
Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 El departamento de cocina

Caracterización, diseño y modelos de organización de sus diferentes tipos. Zonas de producción culinaria: cuarto frío. Entremetier. Salsero. Pastelería. Otras. Especificidades en distintos tipos de restauración: tradicional, colectiva, moderna, rápida, "FoodTrucks", "Stands". Otros. Organigrama del departamento de cocina: funciones. Maquinaria generadora de frío: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento. Maquinaria generadora de calor: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento. Maquinaria auxiliar: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento. Herramientas e instrumentos. Materias primas perecederas y no perecederas: clasificación gastronómica y clasificación comercial. Recepción y almacenamiento: métodos. Documentación. Aplicaciones. Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2 Preelaboración de géneros culinarios

Términos culinarios relacionados con la preelaboración. Técnicas auxiliares de preelaboración. Preelaboración de vegetales, pescados, mariscos, carnes, aves. Otros. Obtención de cortes y piezas.

3 Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias

Conservación: equipos. Técnicas. Procesos. Aplicaciones. Sistemas de conservación mediante frío: refrigeración. Congelación. Ultracongelación. Sistemas de conservación mediante calor: esterilización. Pasteurización. UHT (Ultra Hight Temperature / Ultrapasteurización o Uperización). Otros. Regeneración: equipos. Técnicas. Procesos. Aplicaciones.

4 Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

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. Aplicación de salud laboral referente a los Equipos de Protección Individual (EPI). Requisitos de los manipuladores de alimentos. Gestión de residuos y reciclaje. Limpieza y desinfección: aplicaciones. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad Higiénico-Sanitaria: aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta 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 laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
- Formación académica de nivel 2 (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

Nivel:	*1*
Código:	*MF0256_1*
Asociado a la UC:	*UC0256_1 - Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria*
Duración (horas):	*120*
Estado:	*Tramitación BOE*

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en zonas de producción culinaria, a partir de procesos de servicios de hostelería y restauración para su posterior almacenaje y distribución.

CE1.1 Determinar operaciones de limpieza de superficies, equipos, herramientas, batería e instrumentos en áreas de producción culinaria fría o caliente, describiendo productos, uso y manipulación.

CE1.2 Determinar productos de limpieza de uso común en un área de producción culinaria, describiendo sus características y necesidades de ubicación.

CE1.3 Determinar equipos, herramientas, batería e instrumentos de uso común en un área de producción culinaria, describiendo sus características, ubicación y mantenimiento.

CE1.4 En un supuesto práctico de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en un área de producción culinaria, partiendo de un sistema de APPCC técnico:

- Limpiar y desinfectar zonas de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos, utilizando productos y dosis según instrucciones de fabricante.
- Almacenar productos, teniendo en cuenta lugar, carga, uso de los Equipos de Protección Individual (EPI), dimensiones, sistema FIFO/PEPS y equipamiento.
- Detectar disfunciones y anomalías, describiéndolas.
- Cumplimentar fichas de limpieza y desinfección, utilizando documentos o aplicaciones específicas.

C2: Determinar procesos de apoyo en preparación de elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, reconociendo técnicas y clasificación.

CE2.1 Explicar tipos de elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones ofertados en establecimientos de restauración, clasificándolos.

CE2.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, partiendo de una oferta gastronómica dada:

- Describir técnicas culinarias, indicando aplicaciones según tipología.
- Enumerar fases de aplicación, explicando procesos de preparación y conservación.
- Seleccionar utensilios y batería de cocina, ejemplificando uso.
- Explicar resultados de elaboraciones, indicando supuestas anomalías y rectificaciones.

CE2.3 Reconocer espacios de ubicación para géneros de aplicación de elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones en forma, lugar, temperatura y cantidad, aplicando técnicas de conservación, envasado y etiquetado.

C3: Aplicar técnicas de apoyo en preparación, presentación y conservación de platos combinados y aperitivos, utilizando procesos culinarios.

CE3.1 Identificar tipos de platos combinados y aperitivos ofertados en establecimientos de restauración, clasificándolos.

CE3.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de platos combinados y aperitivos, partiendo de una oferta gastronómica:
- Describir técnicas culinarias, indicando aplicaciones según tipología.
- Enumerar fases de aplicación, explicando procesos de preparación y conservación.
- Describir temperaturas en una zona de preparación y presentación, indicando máximos y mínimos.
- Seleccionar utensilios y batería de cocina, ejemplificando uso.
- Explicar resultados de elaboraciones, indicando supuestas anomalías y rectificaciones.
- Presentar platos combinados, teniendo en cuenta fichas técnicas.

CE3.3 Reconocer espacios de ubicación para géneros de aplicación de comidas rápidas en forma, lugar, temperatura y cantidad, aplicando técnicas de conservación, envasado y etiquetado.

C4: Aplicar técnicas de apoyo en preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias, utilizando procesos culinarios.

CE4.1 Identificar tipos de elaboraciones culinarias ofertadas en establecimientos de restauración, clasificándolas.

CE4.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de elaboraciones culinarias, partiendo de una oferta gastronómica:
- Describir técnicas culinarias, indicando aplicaciones según tipología.
- Enumerar fases de aplicación, explicando procesos de preparación y conservación.
- Seleccionar utensilios y batería de cocina, ejemplificando uso.
- Explicar resultados de elaboraciones, indicando supuestas anomalías y rectificaciones.

CE4.3 Reconocer espacios de ubicación para géneros en forma, lugar, temperatura y cantidad, aplicando técnicas de conservación, envasado y etiquetado.

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

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.2; C3 respecto a CE3.2 y C4 respecto a CE4.2.

Otras Capacidades:

Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.
Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 Técnicas de cocina

Clasificación. Descripción. Aplicaciones. Procesos de ejecución: fases Zonas Instrumentos. Procedimientos. Tratamiento y efectos en las materias primas. Terminología utilizada en la producción culinaria.

2 Elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones

Clasificación. Aplicaciones. Productos de quinta gama. Aplicación de técnicas y procedimientos de ejecución: fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Documentación relacionada con la producción en cocina: ficha técnica, ficha de elaboración o receta, ficha de procesos y tiempos, sistemas de valoración de stock. Elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones: fondos de cocina. Caldos cortos. Salsas básicas. Guarniciones. Otras. Aplicación de técnicas de conservación.

3 Platos combinados y aperitivos

Clasificación. Aplicaciones. Aplicación de técnicas y procedimientos de ejecución: fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Elaboraciones culinarias: platos combinados, aperitivos, comida rápida. Otras. Aplicación y técnicas 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 servicio de alimentos y bebidas. Aplicación de salud laboral referente a los Equipos de Protección Individual (EPI). Requisitos de los manipuladores de alimentos. Gestión de residuos y reciclaje. Limpieza y desinfección: aplicaciones. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad Higiénico-Sanitaria: aplicaciones. Autocontrol: criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta 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 laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de actividades auxiliares en la elaboración culinaria, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
- Formación académica de nivel 2 (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.