

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Cocina

<i>Familia Profesional:</i>	Hostelería y Turismo
<i>Nivel:</i>	2
<i>Código:</i>	HOT093_2
<i>Estado:</i>	BOE
<i>Publicación:</i>	Orden PRA/1883/2016
<i>Referencia Normativa:</i>	RD 295/2004, RD 1700/2007

Competencia general

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias y definir ofertas gastronómicas sencillas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Unidades de competencia

- UC0711_2:** Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
- UC0259_2:** Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
- UC0260_2:** Preelaborar y conservar toda clase de alimentos
- UC0261_2:** Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
- UC0262_2:** Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de cocina en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la hostelería. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. 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

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de comidas y bebidas en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También pueden desarrollar sus funciones en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Jefes de partida
- Cocineros
- Preparadores de alimentos infantiles
- Preparadores de precocinados y cocinados
- Cocineros de barco

Formación Asociada (810 horas)

Módulos Formativos

- MF0711_2:** Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)
- MF0259_2:** Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (90 horas)
- MF0260_2:** Preelaboración y conservación de alimentos (240 horas)
- MF0261_2:** Técnicas culinarias (240 horas)
- MF0262_2:** Productos culinarios (180 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Nivel: 2
Código: UC0711_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se cumplen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

RP2: Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

CR2.1 La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan, en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

CR2.5 La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

CR2.6 El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.7 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

RP3: Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

CR3.3 Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.4 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

RP4: Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

CR4.1 La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

CR4.3 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

RP5: Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR5.1 El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

CR5.2 El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

CR5.3 Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

Contexto profesional

Medios de producción

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

Productos y resultados

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

Nivel: 2
Código: UC0259_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.

CR1.1 Las ofertas gastronómicas sencillas se determinan, teniendo en cuenta:

- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de local y su ubicación.
- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- La estacionalidad de los productos, entre otros.

CR1.2 Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando sea necesario elaborar un plato con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes, se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.

CR1.3 La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda, en función de las características cualitativas previamente identificadas en su ficha de especificación técnica.

CR1.4 Las fichas de especificación técnica se actualizan periódicamente en el soporte establecido y de acuerdo a los cambios habidos en el mercado y a la oferta gastronómica del establecimiento.

CR1.5 La rueda de ofertas gastronómicas sencillas y/o las sugerencias del día se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.

CR1.6 El sistema de rotación de las ofertas sencillas diseñadas se establece, en colaboración de quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.7 La colaboración en la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas se efectúa, proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones culinarias que la componen.

RP2: Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de producción de la oferta gastronómica sencilla y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 La hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias se cumplimenta, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.

CR2.2 Las mercancías solicitadas se reciben comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a su naturaleza.

CR2.3 El pedido recibido se almacena y/o distribuye en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.

CR2.4 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.

CR2.5 Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación se mantienen, colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.

RP3: Colaborar en la obtención de los costes de los platos de la oferta gastronómica diseñada, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.

CR3.1 La comprobación del stock de mercancías se verifica colaborando, en su caso, con el responsable y en función de las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.

CR3.2 Los registros o bases de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes se actualizan, en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.

CR3.3 Los costes de los productos elaborados se determinan en función de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, siguiendo instrucciones y en colaboración, en su caso, con el responsable o con quien corresponda.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Oferta gastronómica del establecimiento.

Productos y resultados

Oferta gastronómica sencilla diseñada. Fichas de especificación técnica actualizadas. Colaboración en el establecimiento del sistema de rotación de la oferta gastronómica. Propuestas de denominaciones sugerentes para los platos de cocina de la oferta del establecimiento. Hoja de pedido formalizada. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución de las mercancías en los soportes establecidos. Colaboración para la obtención de costes y consumos.

Información utilizada o generada

Medios de documentación culinaria (revistas del sector, información digital). Pautas básicas de dietética y nutrición. Órdenes de trabajo. Stock de existencias y de las previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentos

normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Preelaborar y conservar toda clase de alimentos

Nivel: 2
Código: UC0260_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preelaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.

CR1.1 El aprovisionamiento de vegetales y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas de preelaboración idóneas en cada caso, tales como pelado, raspado, blanqueado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.

CR1.3 El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.

CR1.4 Las técnicas de conservación tradicionales como encurtido, marinada, escabeche o salmuera se aplican a las hortalizas preelaboradas, usando útiles y productos de uso habitual en las instalaciones de producción de cocina.

CR1.5 Los vegetales preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR1.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR1.7 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

RP2: Preelaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.

CR2.1 El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR2.2 La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.

CR2.3 Las operaciones de racionamiento se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser chuleta, filete y hamburguesa, entre otras, en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

CR2.4 Las técnicas de conservación tradicionales como encurtido, marinada, escabeche o salmuera se aplican a las carnes preelaboradas, usando útiles y productos de uso habitual en las instalaciones de producción de cocina.

CR2.5 Las materias primas cárnicas preelaboradas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR2.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR2.7 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

RP3: Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.

CR3.1 El aprovisionamiento de pescados o mariscos y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo.

CR3.2 La preparación de los pescados se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como eviscerado, desescamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión.

CR3.3 La preparación de los mariscos se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como raspado, eliminación de tierra y blanqueado entre otras, en función del uso posterior y de las características del marisco en cuestión.

CR3.4 Las operaciones de racionamiento de los pescados se ejecutan, aplicando técnicas de despique para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden suprema, rodaja y lomos, entre otras, en función de su morfología y posterior aplicación, obteniendo así un máximo aprovechamiento.

CR3.5 Las técnicas de conservación tradicionales como encurtido, marinada, escabeche o salmuera se aplican a los pescados/mariscos preelaborados, usando útiles y productos de uso habitual en las instalaciones de producción de cocina.

CR3.6 Los pescados y mariscos preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR3.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR3.8 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Mobiliario y maquinaria propia de cuarto frío: abatidor de temperatura, máquinas de vacío, batidoras de brazo, máquina corta fiambres, vasos batidores, 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.

Productos y resultados

Géneros preelaborados, acondicionados y conservados para su consumo inmediato o posterior distribución. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios de cuarto frío.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de un cuarto frío. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Fichas técnicas de elaboración (recetas). Escandallos. Órdenes de trabajo. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

Nivel: 2
Código: UC0261_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.

CR1.2 Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'desespumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica -fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros- y de las previsiones de producción.

CR1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazónamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR1.5 Las elaboraciones confeccionadas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR1.6 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.

CR1.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP2: Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de platos elementales de cocina se efectúa, a partir de la ficha de especificación técnica y según el procedimiento establecido.

CR2.2 Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.

CR2.3 Los productos o excedentes de otras elaboraciones culinarias se reutilizan o reciclan siempre que sea posible, asegurando que reúnen las condiciones óptimas para su consumo.

CR2.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, sabor y punto de sazónamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR2.5 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR2.6 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, aplicando técnicas y elementos de decoración acordes al plato de cocina en cuestión.

CR2.7 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR2.8 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.

CR2.9 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia área de producción culinaria: equipos de frío, horno, plancha, salamandra, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones. Platos elementales de cocina. Técnicas de cocinado específicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Menaje de servicio. Productos de limpieza.

Productos y resultados

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Técnicas culinarias específicas utilizadas. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones preparadas y presentadas. Platos elementales de cocina elaborados. Almacenaje y/o regeneración de posibles excedentes. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción culinaria.

Información utilizada o generada

Recetarios y bibliografía específica. Oferta gastronómica. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Escandallos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción culinaria. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Nivel: 2
Código: UC0262_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones culinarias significativas, tanto de la cocina nacional como internacional, se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.

CR1.2 Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria, tales como salteado, rehogado, hervido, fritura, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar.

CR1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR1.5 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato en cuestión.

CR1.6 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan, almacenándolas en los recipientes y con los equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR1.7 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos/desgastes innecesarios.

CR1.8 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP2: Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

CR2.1 La información de recetarios, revistas, artículos y otros del sector se selecciona, en función de las expectativas del cliente potencial y de las necesidades de innovación de la oferta gastronómica del establecimiento.

CR2.2 Los nuevos platos de cocina se diseñan a partir de la información obtenida y de su propia investigación culinaria, adaptándolos a la oferta gastronómica ya existente.

CR2.3 Los productos de temporada se incluyen en el diseño de nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales.

CR2.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, se consideran en la propuesta de nuevos platos de cocina.

CR2.5 Las técnicas culinarias sencillas y novedosas se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia.

CR2.6 Las presentaciones artísticas y el acabado de platos se ejecuta, incorporando técnicas y productos culinarios tanto tradicionales como de nueva cocina.

RP3: Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y de servicios gastronómicos, de modo que resulten atractivos para los clientes y potencien la venta de los productos expuestos.

CR3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se proponen y/o determinan, en función de:

- Tipo de establecimiento.
- Tipo de servicio.
- Tipo de producto.
- Tipología de cliente potencial.
- Tendencias gastronómicas actuales y vigentes.
- Clases y tipos de expositores.
- Estacionalidad de los productos.
- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.

CR3.2 Los equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se deducen en colaboración del responsable o con cierta autonomía, en función de la tipología del establecimiento, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.

CR3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para el montaje del expositor o servicio se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.

CR3.4 Los géneros, productos y demás materiales se disponen en el expositor y/o local, empleando los utensilios y elementos del montaje determinados para la decoración.

CR3.5 El montaje realizado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción culinaria: equipos de frío, horno, plancha, salamandra, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Menaje de servicio. Expositores de comida. Productos de limpieza.

Productos y resultados

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Técnicas culinarias específicas utilizadas. Elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional preparadas y presentadas. Elaboración de platos de cocina de creación propia. Almacenaje y/o

regeneración de posibles excedentes. Montaje y decoración de expositores y/o servicios gastronómicos. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción culinaria.

Información utilizada o generada

Recetarios y bibliografía específica. Oferta gastronómica. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Escandallos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción culinaria. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Nivel:	2
Código:	MF0711_2
Asociado a la UC:	UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- CE1.1** Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.
 - CE1.2** Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.
 - CE1.3** Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.
 - CE1.4** Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.
 - CE1.5** Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.
 - CE1.6** Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.
 - CE1.7** Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.
 - CE1.8** En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:
 - Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
 - Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
 - Identificar los parámetros objeto de control.
 - Enumerar los equipos necesarios.
 - Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
 - Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar y desinsectar.
- C2:** Especificar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- CE2.1** Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.
 - CE2.2** Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

CE2.3 Identificar los parámetros básicos que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.3 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Deducir la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.3 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.4 En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control.
- Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

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

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

Otras Capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Contenidos

1 Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad higiénico-sanitaria.

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

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2 Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Concepto y niveles de limpieza.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.

Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

3 Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.

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

Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección, adecuación y normativa aplicable.

Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.

Planes de emergencia y evacuación.

Primeros auxilios.

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 laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Diplomatura 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

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Nivel:	2
Código:	MF0259_2
Asociado a la UC:	UC0259_2 - Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas y tipologías de clientela entre otros.

CE1.2 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.3 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.4 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Definir ofertas gastronómicas tipo, menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes, entre otros), estimando sus diferencias.

CE2.1 Definir grupos de platos de los que se compone un menú tipo enumerando distintos variantes de cada uno de ellos.

CE2.2 Describir ofertas gastronómicas sencillas indicando los elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas tipo según las fórmulas más habituales de restauración.

CE2.4 En un supuesto práctico de diseño de una oferta gastronómica para un tipo de establecimiento dado y caracterizado por los datos necesarios de ubicación, tipología y estacionalidad:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

- Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas sencillas, que resulten variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

- Formular propuestas de presentación de la oferta gastronómica sencilla diseñada, con creatividad e imaginación personales.

- C3:** Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
- CE3.1** En un supuesto práctico de diseño de oferta gastronómica sencilla caracterizado por los datos relativos a un establecimiento dado en cuanto al público objetivo y al nivel de producción:
- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
 - Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos y los proveedores.
 - Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para la formalización de las fichas.
- C4:** Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas sencillas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- CE4.1** Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
- CE4.2** En un supuesto práctico de cálculo de necesidades para una oferta gastronómica sencilla o planes de trabajo caracterizados por la composición de los platos de cocina que la componen:
- Determinar las necesidades de aprovisionamiento de géneros indicando cantidades.
 - Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
 - Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
 - Explicar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información referida al proceso de aprovisionamiento interno, tratándolas con rigor.
- C5:** Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- CE5.1** Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios básicos, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
- CE5.2** Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.
- CE5.3** Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.
- CE5.4** Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.
- CE5.5** Identificar responsabilidades personales en la participación en los procesos de recepción y distribución de mercancías.
- CE5.6** Identificar los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de aprovisionamiento de géneros y productos culinarios.
- C6:** Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.

- CE6.1** Describir sistemas tipo de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
- CE6.2** Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
- CE6.3** Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
- CE6.4** Justificar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
- CE6.5** Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
- CE6.6** Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- CE6.7** Describir la documentación y libros varios para el control del almacén.
- CE6.8** Identificar responsabilidades personales en la participación en los procesos de almacenaje y distribución de mercancías.
- CE6.9** Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de almacenamiento de géneros y productos culinarios.
- C7:** Calcular costes de productos y/o platos de cocina para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas, en colaboración con el responsable de tal cometido.
- CE7.1** Identificar la documentación referida a la obtención de costes de productos y/o platos culinarios, destacando los apartados más relevantes.
- CE7.2** Definir métodos básicos de presupuestación y de fijación de precios, seleccionando los más habituales.
- CE7.3** En un supuesto práctico de cálculo de costes y a partir de una oferta gastronómica sencilla dada:
- Obtener costes de platos y/o productos culinarios, a partir del coste de las materias primas indicando los documentos consultados y realizando los cálculos pertinentes.
 - Formalizar la documentación específica.
 - Proponer precios de los platos de la oferta gastronómica a la persona responsable.
- CE7.4** Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles, identificando los programas informáticos específicos para el cálculo de costes.
- CE7.5** Explicar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información referida al proceso de obtención de costes, tratándolas con rigor.

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

C2 respecto a CE2.4; C3 completa; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.3; C6 respecto a CE6.5; C7 respecto a CE7.3.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.

Contenidos

1 Ofertas gastronómicas sencillas

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.

Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.

Planificación y diseño de las ofertas: el menú, la carta y análogos.

Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros, el ciclo de compra, registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.

Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas, registros documentales y colaboración en la gestión y control de inventarios.

2 Colaboración en el control de consumos y costes

Definición y clases de costes.

Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.

Métodos básicos de fijación de precios.

3 Colaboración en la gestión y control de calidad en restauración

Características básicas y peculiares.

Concepto de calidad por parte del cliente.

Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.

Técnicas básicas de autocontrol.

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 laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la definición de ofertas gastronómicas sencillas, la realización del aprovisionamiento y el control de consumos, 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 3

Preelaboración y conservación de alimentos

Nivel:	2
Código:	MF0260_2
Asociado a la UC:	UC0260_2 - Preelaborar y conservar toda clase de alimentos
Duración (horas):	240
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- CE1.1** Describir todo tipo de útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
 - CE1.2** Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
 - CE1.3** Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
 - CE1.4** Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- C2:** Clasificar las materias primas alimentarias de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- CE2.1** Identificar y caracterizar materias primas alimentarias, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, entre otras), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración y sus necesidades de conservación.
 - CE2.2** Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
 - CE2.3** Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- C3:** Describir las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- CE3.1** Describir los cortes o piezas más usuales asociados a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.
 - CE3.2** Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.

CE3.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

CE3.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

CE3.5 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.

CE3.6 Justificar el método y lugar de conservación de los géneros preelaborados teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

C4: Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

CE4.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas o aportadas y destino o consumo asignados.

CE4.3 Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.

CE4.4 Aplicar normas de control establecidas, para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

CE4.5 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

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

C1 respecto a CE1.4; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.3.

Otras Capacidades:

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Reconocer el proceso productivo de la organización.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Contenidos

1 El departamento de cocina

Definición y modelos de organización.

Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.

Especificidades en la restauración colectiva.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

2 Maquinaria y equipos básicos de cocina

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y de control característicos.

Especificidades en la restauración colectiva.

3 Materias primas

Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

Materias Primas: época óptima de consumo y estacionalidad.

Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.

Necesidades de regeneración y conservación.

4 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias

Formalización y traslado de solicitudes.

Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.

5 Regeneración de géneros y productos culinarios

Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

6 Preelaboración de géneros culinarios

Tratamientos característicos de las materias primas.

Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

Técnicas culinarias tradicionales y modernas aplicadas a la conservación de los alimentos.

7 Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios

Clases y caracterización.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario en cuestión.

Deducción de la técnica o método apropiado.

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

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 laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, 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 4

Técnicas culinarias

Nivel:	2
Código:	MF0261_2
Asociado a la UC:	UC0261_2 - Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
Duración (horas):	240
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.

CE1.1 Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE1.2 Identificar necesidades de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.

CE1.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

CE1.4 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.

CE1.5 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE1.6 Justificar los métodos y lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CE2.1 Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

CE2.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE2.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE2.4 Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.

CE2.5 Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

- C3:** Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.
- CE3.1** Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación/procesos, procedimientos y modos operativos, instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.
 - CE3.2** Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.
 - CE3.3** Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.
 - CE3.4** Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
 - CE3.5** Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.
 - CE3.6** Justificar los lugares y métodos de almacenamiento o conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- C4:** Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias para su uso o consumo posterior.
- CE4.1** Explicitar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
 - CE4.2** Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales o información generadas durante el proceso.
 - CE4.3** Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- C5:** Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- CE5.1** Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.
 - CE5.2** Realizar las operaciones de guarnición y decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

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

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.1; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.1.

Otras Capacidades:

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante los errores y fracasos.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos

1 Técnicas de cocina

Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

Tratamiento y efectos en las materias primas.

Procedimientos de condimentación.

Terminología utilizada en la producción culinaria.

2 Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.

Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.

Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.

Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3 Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones

Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, aparejos, gelatinas y otras.

4 Platos elementales de cocina

De hortalizas, verduras y tubérculos.

Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.

Ensaladas simples y compuestas.

Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.

Arroces elementales.

Elaboraciones básicas de pastas italianas.

Elaboraciones básicas de huevos.

Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.

Elaboraciones básicas de aves y caza.

Elaboraciones básicas de casquería y despojos.

Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5 Guarniciones culinarias

Definición.

Clasificación.

Guarniciones simples.

Guarniciones compuestas.

Guarniciones con denominación propia.

Otras.

6 Regeneración de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones

Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

7 Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

Definición.

Normas y combinaciones organolépticas básicas.

Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización.

Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.

Aplicaciones y ensayos prácticos.

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 laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales, 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 5

Productos culinarios

Nivel:	2
Código:	MF0262_2
Asociado a la UC:	UC0262_2 - Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional
Duración (horas):	180
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

CE1.1 En un supuesto práctico de transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
- Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar esquemáticamente la presentación de los resultados esperados.

C2: Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.

CE2.1 Seleccionar útiles, herramientas y géneros para la realización de elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos.

CE2.2 Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.3 Ejecutar las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE2.4 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE2.5 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignados a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Proponer variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.

CE3.1 Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.

- CE3.2** Identificar técnicas culinarias novedosas, describiendo algunos de los resultados que se obtienen.
- CE3.3** Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y formas de presentación y decoración.
- CE3.4** Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
- CE3.5** Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias de autor.
- CE3.6** Comparar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, entre otros), con las elaboraciones culinarias originales.
- CE3.7** Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
- C4:** Analizar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- CE4.1** Sintetizar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.
- CE4.2** En un supuesto práctico de cocinado de elaboraciones culinarias concretas, y teniendo en cuenta los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una determinada clientela:
- Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la demanda.
 - Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la demanda.
 - Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.
- C5:** Presentar todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas básicas de decoración.
- CE5.1** Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.
- CE5.2** Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, entre otros.
- CE5.3** Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa a aplicar.
- CE5.4** Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el tipo de elaboración culinaria a presentar.
- CE5.5** Colocar los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

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

C1 completa; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.5.

Otras Capacidades:

- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrado cordialidad y amabilidad en el trato.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.

Contenidos

- 1 Cocinas territoriales de España y cocinas más significativas del mundo**
 - Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional y cocina internacional más significativa.
 - Características generales y evolución histórica.
 - Conceptos generales en las tradiciones de la alimentación.
 - Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas.
 - Utilización de términos culinarios característicos.
 - Esquemas de elaboración de los platos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
 - Elaboración de los platos más significativos.
- 2 Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios para la elaboración de los platos más significativos de la cocina regional, internacional y de nueva creación**
 - Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
 - Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
 - Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
 - Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
 - Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
 - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- 3 Cocina actual**
 - Fuentes de información y bibliografía sobre cocina actual.
 - Identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
 - Características generales.
 - Evolución de los movimientos gastronómicos.
 - Hábitos y tendencias de consumo.
- 4 Experimentación y evaluación de resultados**
 - Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
 - Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
 - Utilización de materias primas novedosas.
 - Análisis, control y valoración de resultados.

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

5 Análisis y acabado de elaboraciones culinarias de creación propia

Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración y combinaciones base.

Experimentación y evaluación de resultados.

Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: la técnica del color en gastronomía, contraste y armonía, sabor, color y sensaciones.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

El dibujo aplicado a la decoración culinaria: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado, necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

Ejecución de operaciones básicas para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de cocina actual, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

6 Decoración de elaboraciones y montaje de expositores y/o servicios afines

Definiciones.

Normas y combinaciones organolépticas básicas.

Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

Motivos decorativos.

Operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.

Aplicaciones y ensayos prácticos.

7 Regeneración de elaboraciones culinarias de la cocina tradicional, internacional y de platos de nueva creación

Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

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 laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preparación y presentación de los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional, 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.