

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Dirección y producción en cocina

<i>Familia Profesional:</i>	Hostelería y Turismo
<i>Nivel:</i>	3
<i>Código:</i>	HOT332_3
<i>Estado:</i>	BOE
<i>Publicación:</i>	RD 100/2019
<i>Referencia Normativa:</i>	Orden PRA/1883/2016, Orden PRA/1883/2016, RD 1700/2007

Competencia general

Administrar unidades de producción culinaria y diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos dirigiendo los procesos de elaboración de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento prestando asistencia técnica y operativa de modo que se garantice la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

Unidades de competencia

- UC2280_3:** Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos
- UC2281_3:** Gestionar unidades de producción culinaria
- UC2282_3:** Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento
- UC2283_3:** PREVENIR RIESGOS LABORALES Y GARANTIZAR LA HIGIENE, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA
- UC1064_3:** Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en unidades de producción culinaria en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la preparación y/o servicio de comidas. Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como por cuenta ajena dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. 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 y más concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También pueden realizar sus funciones en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Jefes de cocina
- Segundos jefes de cocina
- Jefes de catering
- Encargados de economato

Formación Asociada (750 horas)

Módulos Formativos

- MF2280_3:** Diseño de ofertas gastronómicas (150 horas)
- MF2281_3:** Gestión de unidades de producción culinaria (180 horas)
- MF2282_3:** Dirección de procesos de elaboración y presentación de platos de cocina (240 horas)
- MF2283_3:** PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA (90 horas)
- MF1064_3:** Aprovisionamiento en restauración (90 horas)

Correspondencia entre determinadas unidades de competencia suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC1062_3	Además debe tener acreditada la UC1063_3	UC2280_3
UC1063_3	Además debe tener acreditada la UC1062_3	UC2280_3
UC1065_3	Además debe tener acreditada la UC1066_3	UC2281_3
UC1066_3	Además debe tener acreditada la UC1065_3	UC2281_3
UC1058_3	Además debe tener acreditada la UC1059_3, la UC1060_3 y la UC1061_3	UC2282_3

Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC1059_3	Además debe tener acreditada la UC1058_3, la UC1060_3 y la UC1061_3	UC2282_3
UC1060_3	Además debe tener acreditada la UC1058_3, la UC1059_3 y la UC1061_3	UC2282_3
UC1061_3	Además debe tener acreditada la UC1058_3, la UC1059_3 y la UC1060_3	UC2282_3
UC1101_3	NO	UC2280_3

Correspondencia entre unidades de competencia actuales y sus equivalentes suprimidas del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Unidad de Competencia actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC2280_3	NO	UC1062_3
UC2280_3	NO	UC1063_3
UC2281_3	NO	UC1065_3
UC2281_3	NO	UC1066_3
UC2282_3	NO	UC1058_3
UC2282_3	NO	UC1059_3
UC2282_3	NO	UC1060_3
UC2282_3	NO	UC1061_3
UC2280_3	NO	UC1101_3

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos

Nivel: 3
Código: UC2280_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Determinar ofertas gastronómicas en función de la tipología del establecimiento de restauración y del servicio que se va a realizar, de modo que resulten atractivas para los clientes potenciales y se ajusten a los objetivos económicos previstos.

CR1.1 La información relativa a la tipología y ubicación del establecimiento, al público potencial, a los objetivos económicos y gastronómicos se obtiene consultando el plan de negocio para extraer conclusiones sobre la idoneidad de la oferta gastronómica a planificar.

CR1.2 La variedad de menús, cartas o análogos se determina en función de los objetivos económicos y gastronómicos del establecimiento para un período de tiempo determinado.

CR1.3 La rotación de menús, cartas o análogos se establece teniendo en cuenta los productos de temporada, la posible incorporación de artículos novedosos y la evolución de los hábitos y gustos del público objetivo.

CR1.4 La carta se estructura en apartados o categorías de platos, facilitando así al cliente la confección de su propio menú.

CR1.5 La propuesta de sugerencias de presentación y apariencia del diseño físico de la carta o menú se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de facilitar la comunicación entre el establecimiento y el cliente.

RP2: Determinar las elaboraciones culinarias de cada apartado de la carta o menú que mejor se adapten a los objetivos del establecimiento y que sirvan como elemento diferenciador con la competencia.

CR2.1 La información sobre técnicas y productos culinarios novedosos se recopila de bibliografía y fuentes específicas del sector para mejorar en todo lo posible la oferta gastronómica planificada.

CR2.2 Los productos o materias primas objeto de selección para incorporar en la carta o menú del establecimiento se determinan en función de los objetivos previstos.

CR2.3 El contacto con los proveedores de los productos a probar se efectúa, pactando con ellos las condiciones de entrega de las muestras solicitadas y de las posibles condiciones contractuales -solicitud/entrega de pedido, condiciones de pago u otras-.

CR2.4 Las muestras se catan, mediante el reconocimiento y la cuantificación de sus atributos sensoriales, clasificándolas en función del destino o elaboración asignados.

CR2.5 Las cantidades de alimentos que deben integrar el plato se determinan, diseñando a su vez presentaciones atractivas que potencien su venta.

CR2.6 Las elaboraciones culinarias de cada apartado de la carta se nombran con denominaciones sugerentes y reconocibles para el cliente.

CR2.7 Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando sea necesario modificar la elaboración de un plato con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes, se aplican informando tanto al personal de cocina como al de sala de las posibles variaciones.

CR2.8 Los platos que componen la carta o menú se confeccionan para ser catados por los equipos de sala y cocina, de modo que todos conozcan sus ingredientes y elaboración, sometiéndolos a la crítica que posibilite mejoras o eliminación de deficiencias.

RP3: Fijar los precios de la oferta gastronómica, calculando los márgenes de beneficio a partir de los costes de producción y en función de las ventas efectuadas, de forma que se cumplan las expectativas y los objetivos económicos del establecimiento.

CR3.1 El escandallo de los productos a elaborar se efectúa para determinar los costes de los platos en función de las mercancías consumidas y de las existencias resultantes.

CR3.2 El resto de los costes -como servicio o personal- se calcula, registrando los datos en aplicaciones informáticas específicas de gestión de gastos.

CR3.3 El precio de los platos se fija considerando todos los cálculos previos de gastos y beneficios.

CR3.4 Los registros o bases de datos referidos a consumos y costes se actualizan planificando los cambios que se puedan hacer para mejorar la rentabilidad como reposicionar, recostear recetas, cambiar presentación, encarecer o bajar precios u otros.

CR3.5 La oferta gastronómica se revisa periódicamente para efectuar un seguimiento de costes, de compras, de incrementos en los consumos de los platos más vendidos y de los menos pedidos, decidiendo la desaparición o agregación de platos o la promoción del establecimiento con diferentes estrategias.

CR3.6 La oferta gastronómica se adapta periódicamente a las expectativas del establecimiento y a las oportunidades del mercado, en función de la evaluación de las ventas realizadas y de la evolución de dicho mercado.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos y aplicaciones informáticas específicas. Productos alimenticios y materias primas.

Productos y resultados

Planificación y rotación de menús, cartas o análogos -sugerencias, menús especiales, entre otros-. Contacto con proveedores. Elaboración de platos de cocina y ensayo de nuevas propuestas. Confección y difusión de las recetas elaboradas entre el personal implicado. Consulta con el departamento/responsable de las pautas a seguir de dietética y nutrición. Cálculo del precio de venta de los platos que componen la oferta gastronómica.

Información utilizada o generada

Plan de negocio del establecimiento -tipología y ubicación, público potencial, objetivos económicos y gastronómicos, entre otros-. Información y fuentes específicas del sector sobre productos de temporada, de técnicas culinarias y/o de productos culinarios novedosos. Información sobre proveedores especializados. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Gestionar unidades de producción culinaria

Nivel: 3
Código: UC2281_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Establecer las necesidades económicas y de personal en la unidad de producción culinaria para el desarrollo de las actividades previstas, en función de la tipología de establecimiento de restauración.

CR1.1 La previsión del gasto del departamento o área de su responsabilidad se determina, incluyendo los costes de producción y el seguimiento económico, de acuerdo a la planificación general establecida por la entidad.

CR1.2 Los presupuestos pertinentes -económicos, de objetivos y planes de actuación- para el departamento o área de su responsabilidad se confeccionan, de modo que sean viables y se integren en la planificación general de la entidad.

CR1.3 Los procesos técnicos de elaboración y servicio de alimentos se diseñan en función de los objetivos previstos y de manera que se consigan unos resultados rentables, utilizando aplicaciones informáticas específicas.

CR1.4 La estructura organizativa del departamento y el sistema de gestión de personal se planifican en función de los objetivos previstos, determinando el número y las funciones de cada integrante de la brigada de cocina para dar respuesta a todos los servicios concertados.

CR1.5 La contratación del personal de cocina se efectúa, en su caso, colaborando con la persona o departamento responsable en la valoración de las cuestiones técnicas y siguiendo las directrices establecidas.

RP2: Dirigir el departamento o área de su responsabilidad motivando e involucrando al personal dependiente para que desarrolle su profesionalidad y tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa.

CR2.1 La instrucción del personal a su cargo se efectúa colaborando en los planes de formación, corrigiendo actitudes y actuaciones desfavorables para la consecución de los objetivos establecidos.

CR2.2 El empleo de la maquinaria, los materiales y el utillaje del departamento se controla, supervisando el uso que recibe por parte del personal y planificando las actuaciones periódicas de revisión y mantenimiento.

CR2.3 Los suministros, equipamiento y zonas de trabajo se inspeccionan para garantizar que cumplen los requisitos establecidos en la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria, registrando los datos oportunos según el procedimiento establecido por la entidad.

CR2.4 El stock de productos, materias primas, útiles y otros se determina, fijando la cantidad necesaria de manera que se mantenga constante y en consonancia con el flujo de producción.

CR2.5 La formalización del inventario de los materiales de uso en el departamento se organiza periódicamente y según el procedimiento establecido, de modo que se concreten las posibles propuestas de reposición.

CR2.6 El pedido de las mercancías perecederas para la producción culinaria se solicita, contactando con los proveedores oportunos y en función de los relevés emitidos por los responsables de cada área de la unidad de producción culinaria.

CR2.7 La cultura y el sistema de calidad implementado por la entidad se gestionan en su ámbito de responsabilidad, estableciendo responsabilidades a todos los niveles y velando en todo momento por su cumplimiento.

CR2.8 Los turnos y vacaciones se determinan, negociando con el personal a su cargo y en función de las necesidades del servicio y/o de la contratación de posibles eventos.

RP3: Desarrollar el servicio de comidas coordinando y facilitando una buena relación entre los departamentos implicados para asegurar la calidad y fluidez del mismo.

CR3.1 La información del servicio a desarrollar y de posibles eventos contratados se obtiene consultando los registros de reservas y comunicando al responsable de sala los platos a ofertar, dando prioridad a aquellos que más interés vender.

CR3.2 La coordinación se mantiene con los diferentes departamentos en todo momento, en especial con el responsable de la zona de servicio de alimentos y bebidas, optimizando los recursos disponibles y corrigiendo cualquier posible error durante el servicio con el fin de facilitar la fluidez y acortar el tiempo de espera de los comensales.

CR3.3 La mise en place o preparación del servicio se supervisa, comprobando que tanto los útiles y equipos necesarios como las elaboraciones culinarias están preparados antes del comienzo del mismo.

CR3.4 El comienzo de servicio se anuncia al personal implicado en el proceso, comprobando la disposición y atención del equipo para proceder "a cantar" las comandas cuidando que la forma sea clara y concisa.

CR3.5 Los platos elaborados se supervisan, finalizando aquellos que lo requieran o devolviendo a la cocina los que no superen el estándar de calidad establecido.

CR3.6 El recuento de comidas servidas se efectúa, cotejando las comandas o el parte diario de producción de cocina con el de sala con el fin de facilitar su posterior control.

CR3.7 La recogida y cierre de instalaciones se supervisa, verificando que tanto los posibles excedentes culinarios como las áreas de trabajo resultan conforme a la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.

CR3.8 Las posibles observaciones o sugerencias de los clientes sobre la elaboración y presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos se recopilan para la toma de decisiones en cuanto a variación de platos o incorporación de novedades.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos. Fichas técnicas. Elaboraciones culinarias. Instalaciones, equipos y útiles propios de la unidad de producción culinaria.

Productos y resultados

Planificación del gasto del área de su responsabilidad. Planificación de necesidades de personal. Diseño de los procesos técnicos de elaboración y servicio de alimentos. Dirección del departamento. Control y mantenimiento en condiciones operativas de las instalaciones y equipos propios del departamento. Supervisión de inventarios y control de stocks. Gestión de la cultura y sistema de calidad implementados en la entidad. Servicio de comidas coordinado.

Información utilizada o generada

Planificación general de la entidad. Costes de producción. Programas de formación para el personal a su cargo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de mantenimiento de instalaciones y equipos. Stock. Relevés. Comandas. Albaranes. Facturas. Oferta gastronómica del establecimiento. Registro de reservas. Plan diario de la producción. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales. Cultura y sistema de calidad implementado en la entidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento

Nivel: 3
Código: UC2282_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Organizar el proceso de preelaboración de géneros y productos culinarios para su posterior utilización en la composición de los platos de la oferta gastronómica del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

CR1.1 La preelaboración de vegetales se supervisa, controlando que la ejecución de la técnica -pelado, torneado, blanqueado u otras- y del fraccionado -juliana, paisana, rodajas u otros- sean los idóneos en cada caso para obtener el máximo rendimiento del género en cuestión.

CR1.2 La preelaboración de carnes, aves y caza se supervisa, verificando que la ejecución de la técnica -desbarbado, deshuesado y bridado entre otras- y del fraccionado -chuleta, tournedó, filete u otros- sean los idóneos para obtener los distintos cortes comerciales y el máximo rendimiento.

CR1.3 La preelaboración de pescados se controla, comprobando que la ejecución de la técnica -eviscerado, desescamado y sangrado, entre otras- y del fraccionado -suprema, rodaja, trancha u otros- sean los idóneos en función de su morfología y la elaboración a la que se destine para obtener el máximo rendimiento del género.

CR1.4 La preelaboración de mariscos se supervisa, verificando que la ejecución de la técnica y del fraccionado -raspado, eliminación de tierra, blanqueado, corte en anillas, entre otros- sean los idóneos en cada caso de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones para obtener una máxima rentabilidad del género.

CR1.5 La conservación y almacenamiento de los géneros preelaborados se controla, comprobando que son etiquetados y almacenados en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR1.6 La limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de preelaboración se corrobora, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR1.7 El cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos y del sistema de calidad implementado se supervisa, comprobando que se practiquen durante todo el proceso para evitar posibles riesgos de contaminación alimentaria.

RP2: Organizar el proceso de elaboración y acabado de los platos de la oferta gastronómica para cumplir con el estándar de calidad establecido, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.

CR2.1 La preparación de elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones -salsas, fondos, farsas, otras- se controla, comprobando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración de los platos de la oferta gastronómica y en cantidad suficiente para las previsiones de producción.

CR2.2 La preparación de elaboraciones culinarias complejas -especialidades, platos de cocina regional, de cocina internacional, de cocina moderna u otras- se supervisa, comprobando las características físicas y organolépticas intermedias y finales -sabor, textura y punto de sazónamiento, entre otros- y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR2.3 El resultado de la aplicación de técnicas de cocinado, tanto tradicionales como vanguardistas, se revisa instruyendo al personal dependiente en aquéllas que necesite ampliar o perfeccionar.

CR2.4 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se controlan antes de su servicio, verificando que las técnicas y elementos de decoración son acordes al plato, resultan atractivos para los clientes y se ajustan a los objetivos gastronómicos establecidos.

CR2.5 El proceso de conservación y regeneración de los posibles excedentes de las elaboraciones confeccionadas se controla, asegurando que se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR2.6 La limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de elaboración de los platos de la oferta gastronómica se corrobora, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP3: Diseñar la exposición de la oferta gastronómica para potenciar la imagen y los objetivos comerciales del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

CR3.1 Las clases y tipos de expositores se determinan para mantener las elaboraciones culinarias en óptimas condiciones comprobando la disponibilidad de equipamiento, el motivo de la exposición y el tipo de evento contratado.

CR3.2 La distribución de los expositores se planifica para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio, en función de las dimensiones y disposición del local/salón.

CR3.3 Las elaboraciones culinarias a exponer se determinan en función de los objetivos económicos y gastronómicos, y la tipología del cliente potencial supervisando su decoración y acabado de manera que resulten atractivas y potencien la venta.

CR3.4 El orden y colocación de la oferta culinaria y demás materiales necesarios para su servicio se establece y distribuye en las distintas zonas de la exposición, diferenciando distintas alturas por grupos de alimentos y/o por temperatura de servicio.

CR3.5 Las técnicas y los elementos decorativos se determinan para presentar armónicamente las elaboraciones instruyendo en su aplicación al personal encargado del montaje y del expositor, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

CR3.6 El mantenimiento del expositor se planifica para garantizar el estándar del servicio, coordinando las tareas de reposición de productos en la medida que se van consumiendo.

CR3.7 El montaje realizado se supervisa, controlando que se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos y reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario, equipos y maquinaria específicos de una unidad de producción culinaria -zona fría, zona caliente, zona de obrador-. Materias primas. Elaboraciones culinarias que conforman la oferta gastronómica. Equipamiento y elementos decorativos propios de expositores de alimentos.

Productos y resultados

Control del proceso de preelaboración de géneros y productos culinarios. Control de los procesos de conservación, almacenamiento y regeneración. Control del proceso de elaboración y acabado de platos que componen la oferta gastronómica. Diseño y montaje de expositores de alimentos. Supervisión del personal a su cargo durante el cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos y del sistema de calidad implementado. Asistencia técnica y operativa durante todos los procesos.

Información utilizada o generada

Plan de negocio de la entidad. Plan diario de la producción. Oferta gastronómica del establecimiento. Órdenes de trabajo, fichas técnicas de elaboración y recetarios. Cultura y sistema de calidad implementados por la entidad. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

PREVENIR RIESGOS LABORALES Y GARANTIZAR LA HIGIENE, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA

Nivel: 3
Código: UC2283_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria para garantizar la seguridad y salubridad de los productos manipulados durante las actividades de hostelería, minimizando así los posibles riesgos alimentarios y cumpliendo con los estándares de calidad establecidos.

CR1.1 El sistema de prácticas correctas de higiene y autocontrol de puntos críticos adoptado por la entidad se difunde entre el personal a su cargo, verificando que se comprende y aplica en todas las actividades del área de su responsabilidad.

CR1.2 La formación del personal dependiente en materia de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.

CR1.3 El control del personal en aspectos de higiene personal y de hábitos de trabajo - uniforme, lavado de manos, no estornudar sobre los alimentos, no probar alimentos con los dedos, entre otros- se registra, cumplimentando las listas de revisión establecidas.

CR1.4 Los informes de incidencias se elaboran a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.

CR1.5 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

CR1.6 La información relativa sobre todo ingrediente susceptible de provocar alergias o intolerancias se transmite al personal y se registra en una tabla que pueda ser presentada al consumidor, comprobando que la lista de alérgenos es clara, accesible y proactiva.

RP2: Controlar que el estado de las instalaciones y los equipamientos de protección individual son los adecuados para que el personal dependiente desarrolle su actividad laboral en condiciones de seguridad, supervisando su existencia y conservación.

CR2.1 La formación del personal dependiente en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.

CR2.2 El control de los medios de protección personal y de equipamientos seguros se registra, cumplimentando las listas de revisión periódicas establecidas.

CR2.3 Los informes de incidencias se elaboran a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.

CR2.4 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la utilización de medios adecuados y prácticas correctas se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

RP3: Controlar el mantenimiento en condiciones de salubridad de los equipos y las áreas de trabajo destinadas al almacenamiento, preparación y/o servicio de alimentos/bebidas, coordinando las operaciones necesarias de limpieza y desinfección conforme a la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria.

CR3.1 La limpieza y desinfección del área de trabajo se supervisan, verificando que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene adoptado por la entidad.

CR3.2 La sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección se verifica controlando la periodicidad de aplicación y detectando posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención.

CR3.3 Los peligros físicos -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros- se vigila, evitando así la presencia de cualquier objeto de este tipo en los alimentos.

CR3.4 El estado de los suelos, paramentos verticales y techos se supervisa confirmando que se encuentran en buen estado de conservación y limpieza, conforme a los puntos de control establecidos.

CR3.5 El estado del resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros- se comprueba, verificando que reúnen las condiciones óptimas de limpieza y mantenimiento.

CR3.6 El resultado de la comprobación visual de los elementos y del local en condiciones óptimas se registra en la lista de revisión de mantenimiento, especificando los avisos de averías, sustituciones o reparaciones realizadas en el informe de incidencias y acciones correctoras.

CR3.7 El listado de revisión se cumplimenta y archiva, utilizando equipos y programas informáticos específicos.

RP4: Controlar las operaciones de limpieza de equipos, maquinaria y utillaje propios de las actividades que desarrolla el área de su responsabilidad para favorecer su rendimiento, vida útil y que su uso sea el más eficiente y seguro.

CR4.1 Las fichas técnicas y datos de seguridad de los productos químicos de limpieza y desinfección se archivan, dando a conocer su ubicación al personal encargado de las tareas de limpieza.

CR4.2 La utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección se vigila, de forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos.

CR4.3 Las tareas de limpieza y desinfección se supervisan, constatando que el personal encargado de realizarlas tiene la formación pertinente para la correcta utilización de los productos utilizados.

CR4.4 Las operaciones de mantenimiento técnico de equipos, maquinaria y utillaje de limpieza se controlan, verificando que se desarrollan conforme a las indicaciones del manual del fabricante y asegurando que se comunica al departamento correspondiente los posibles desperfectos.

CR4.5 La confección de los inventarios de equipos, maquinaria y utillaje del departamento se planifica, supervisando su ejecución y formalizando las oportunas propuestas de reposición por rotura o desgaste a la persona o departamento responsable.

CR4.6 La comprobación visual del resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje se registra en la lista de revisión especificando en el informe de incidencias las acciones correctoras efectuadas.

CR4.7 La documentación generada durante el proceso se cumplimenta y archiva, utilizando equipos y programas informáticos específicos.

CR4.8 La aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos se coordina entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria, revisando periódicamente el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo.

RP5: Supervisar la aplicación de las medidas de autocontrol diseñadas para minimizar los riesgos potenciales de las materias primas y productos alimentarios utilizados.

CR5.1 El seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento se coordina entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria del establecimiento, supervisando los registros cumplimentados para tal fin.

CR5.2 La identificación de los productos -como origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros- se registra cumplimentando la documentación establecida, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria.

CR5.3 El proceso de descongelación se controla, en su caso, comprobando que las técnicas empleadas garanticen la inocuidad de los productos alimenticios.

CR5.4 El proceso de enfriamiento se supervisa, en su caso, verificando que se cumple en los tiempos mínimos establecidos.

CR5.5 Las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones se comprueban, verificando que alcanzan las condiciones de seguridad y anotando en el registro el alimento, la fecha de realización de la toma y el resultado obtenido.

CR5.6 Las elaboraciones sometidas al proceso de regeneración se controlan, supervisando que se desechan al final de la jornada.

CR5.7 Las prácticas que evitan la contaminación cruzada se vigilan, potenciando aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido.

CR5.8 El producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad se localiza y se retira, reflejando en el informe de incidencias las acciones correctoras y avisando rápidamente a las autoridades sanitarias y al proveedor.

CR5.9 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

RP6: Colaborar en la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad, aplicando procesos de buenas prácticas en el área del establecimiento de su responsabilidad.

CR6.1 Los procesos de buenas prácticas ambientales a seguir se explican al personal dependiente, utilizando las actuaciones propias como modelo a seguir.

CR6.2 El empleo de productos de temporada se potencia, rentabilizando tanto los recursos de la naturaleza como los recursos económicos de la entidad.

CR6.3 El consumo energético derivado de las actividades propias de su departamento o área de su responsabilidad se controla, vigilando que se utilice la energía imprescindible.

CR6.4 Los distintos tipos de residuos generados -como grasas de fritura, vidrios, cartones, entre otros- se controlan, comprobando que se reducen y separan para un correcto reciclaje y se toman las medidas adecuadas para su almacenamiento y evacuación.

CR6.5 El flujo de retirada de los residuos se controla, supervisando que no coincida en el espacio o en el tiempo con la recepción o elaboración de alimentos y bebidas de manera que no se favorezcan contaminaciones cruzadas.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos. Programa de Formación de la entidad en materia de higiene, y autocontrol de puntos críticos y prevención de riesgos laborales.

Productos y resultados

Control y cumplimiento del sistema de Prácticas Correctas de Higiene y Autocontrol adoptado por la entidad. Formación del personal manipulador. Garantía de seguridad alimentaria del establecimiento: salud, higiene y mantenimiento de infraestructuras y equipos. Garantía de seguridad personal: equipos, utensilios, señalizadores. Control de plagas. Control de los residuos. Control de la trazabilidad de los productos alimenticios y materias primas. Mantenimiento de la cadena del frío. Control y vigilancia de peligros. Archivo de toda la documentación. Gestión medioambiental.

Información utilizada o generada

Sistema de Prácticas Correctas de Higiene y Autocontrol adoptado por la entidad. Listas de Revisión. Informes de incidencias, mejora y acciones correctoras. Programa de Limpieza y Desinfección. Plan de control de plagas. Partes de recogida de aceites y grasas de fritura. Albaranes, como registros de entradas. Registros de control de temperaturas. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales. Normativa aplicable de Seguridad Alimentaria y Nutrición referente a los alérgenos alimentarios.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

Nivel: 3
Código: UC1064_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento de suministros -géneros, productos alimenticios, bebidas y otros materiales- para satisfacer los objetivos de producción y rentabilizar las previsiones económicas del establecimiento de restauración.

CR1.1 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de suministro se determinan en función de la naturaleza de las mercancías necesarias, los posibles factores de riesgo y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR1.2 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación de mercancías se estipula con criterios lógicos y en función de las condiciones idóneas de conservación de las mismas.

CR1.3 Los recursos humanos y materiales necesarios para la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se concretan en función del volumen y de las características de las mismas, de las instalaciones y de la capacidad de producción del establecimiento.

CR1.4 Los procedimientos establecidos de compra de posibles productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad y/o productos internacionales, se determinan conforme a lo establecido por las autoridades aeroportuarias.

CR1.5 Los estándares de especificación de compras de mercancías se pactan con sus colaboradores, y en el caso de catering con sus clientes, de acuerdo con el método previamente establecido, las exigencias de producción y los objetivos económicos del establecimiento.

CR1.6 Las pautas de la gestión de archivo de la documentación técnica (control de registros, listas de revisión y vigilancia, informes de incidencias y de acciones correctivas, u otras) se establece, utilizando equipos y programas informáticos específicos de gestión de aprovisionamiento.

CR1.7 Las existencias mínimas de mercancías se fijan, considerando las previsiones de producción y las posibles fluctuaciones de precio.

CR1.8 El stock de utensilios, mobiliario y equipos propios del área de su responsabilidad se precisa, cuantificando las unidades de modo que se pueda conocer económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.

CR1.9 Los planes de reposición y amortización de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos se confeccionan para corto, medio y largo plazo, teniendo en cuenta las previsiones de utilización en cada periodo.

CR1.10 Los resultados de los controles del inventario de existencias se supervisan haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando al personal dependiente las rectificaciones oportunas.

RP2: Gestionar la solicitud de pedidos de mercancías de acuerdo con los requerimientos de los departamentos demandantes para disponer de las provisiones solicitadas al menor costo posible, con la mejor calidad y bajo las mejores condiciones de pago.

CR2.1 La cartera de proveedores se determina en función de las condiciones pactadas de entrega, pago y descuentos, comprobando que el precio se adecúa a la calidad de la mercancía y que disponen de autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente.

CR2.2 La propuesta de pedido se confecciona, diaria o semanalmente, en función de las solicitudes de aprovisionamiento recibidas de los distintos departamentos, las previsiones de producción y el stock de existencias.

CR2.3 El pedido se solicita utilizando los canales de comunicación establecidos y programas informáticos específicos de gestión de aprovisionamiento, con la suficiente antelación para que no se vean afectados los objetivos previstos.

CR2.4 El proceso administrativo se controla, supervisando el registro de los albaranes y facturas recibidos y gestionando la aprobación del pago a los proveedores.

CR2.5 Las fichas de especificación técnica de cada uno de las mercancías utilizables se registran, identificando sus características cualitativas y actualizándolas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en la oferta gastronómica del establecimiento.

RP3: Controlar la entrada de mercancías para adoptar las medidas preventivas necesarias y rechazar aquellos productos que estén en mal estado o no cumplan con el nivel de calidad establecido.

CR3.1 Los procesos para la recepción de productos se establecen, determinando los instrumentos y dispositivos de control y concretando las notas de distribución interna para optimizar tiempos y medios.

CR3.2 Las condiciones higiénicas de los receptáculos de los medios de transportes utilizados por los proveedores se supervisan, comprobando que no transporten otros productos que no sean alimenticios, que estén limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento.

CR3.3 La temperatura de transporte de los productos recibidos que necesiten refrigeración se controla, verificando que es la reglamentaria.

CR3.4 El etiquetado de los alimentos/productos que se comercializan envasados se comprueba, constatando que dispone de fecha de caducidad y/o consumo preferente, así como aquellos aspectos que por ley sean obligatorios en el mismo.

CR3.5 El estado de los envases se comprueba verificando que están íntegros y no se aprecian roturas, deformaciones, abombamientos u oxidaciones.

CR3.6 El rechazo de mercancía que se encuentra en mal estado, con etiquetado incorrecto o que no cumple los requisitos de calidad establecidos se notifica al proveedor, cumplimentando los registros de las no conformidades y utilizando el medio de comunicación establecido.

CR3.7 La labor desarrollada por el personal dependiente se supervisa, controlando que cumple con los estándares de calidad establecidos por la organización y que se cumplimentan las listas de revisión específica.

RP4: Gestionar el almacenamiento de las mercancías recibidas para que se mantenga el nivel fijado de stock y que los productos perecederos se conserven en las condiciones adecuadas de temperatura, humedad y ventilación, de modo que se corrijan desviaciones respecto al posible encarecimiento del coste del producto.

CR4.1 Los procesos técnicos de almacenamiento de mercancías se establecen, determinando los puntos críticos de control de calidad exigidos y respetando el principio de rotación de stocks.

CR4.2 Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico de los almacenes se controlan, supervisando al equipo de trabajo durante la aplicación del plan establecido de limpieza y desinfección.

CR4.3 El pedido recibido se almacena en los espacios habilitados para ello en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, supervisando su manipulación de manera que se mantenga en perfecto estado hasta que sea requerido.

CR4.4 Las acciones de seguimiento y control de la trazabilidad de los productos se coordinan registrando los datos de su identificación tales como origen, proveedor, cantidad, fecha producción, recepción, caducidad u otros, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria.

CR4.5 La temperatura de los alimentos almacenados se controla, verificando que es la reglamentaria, de modo que se asegure la no interrupción de la cadena de frío para evitar los posibles peligros derivados de una mala conservación.

CR4.6 La gestión sostenible de los residuos generados se vigila, controlando la aplicación del protocolo establecido para tal fin.

CR4.7 La documentación generada durante el proceso de almacenamiento (albaranes, fichas de almacén, registros de control de temperaturas, informes de incidencias y acciones correctivas, u otros) se gestiona utilizando equipos y programas informáticos específicos.

RP5: Controlar los consumos de existencias para que se puedan determinar los costes de las comidas y bebidas que componen la oferta gastronómica del establecimiento.

CR5.1 Los vales de pedido de los departamentos solicitantes se archivan, verificando que se formalizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR5.2 Los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se registran de modo que se pueda conocer su coste real.

CR5.3 Los registros correspondientes a entradas y salidas de suministros se controlan, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.

CR5.4 El nivel de stock de mercancías se verifica cotejando las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.

CR5.5 El inventario de los productos de mayor importancia y consumo se chequea de forma continua, controlando el tiempo establecido de rotación y procurando su máxima rentabilidad y aprovechamiento.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos y aplicaciones informáticas específicas de gestión de aprovisionamiento. Suministros: géneros, productos alimenticios, bebidas y otros materiales. Zonas de almacenamiento. Equipos e instrumentos de medida. Material de acondicionamiento, como envases, etiquetas u otros.

Productos y resultados

Procesos organizados de aprovisionamiento de suministros en restauración. Distribución de áreas de almacenamiento y circulación de mercancías. Recursos humanos y materiales determinados para el área de su responsabilidad. Nivel de stock: fijación, planes de reposición y amortización, rotación, valoración, control de inventarios. Propuestas realizadas de pedido de mercancías. Recepción de mercancías: instrumentos y dispositivos de control. Gestión de almacenamiento. Control de consumos.

Información utilizada o generada

Plan de negocio del establecimiento -tipología y ubicación, objetivos económicos y gastronómicos, áreas o zonas de almacenamiento, otros-. Información sobre: compra de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad y/o productos internacionales, proveedores especializados, entre otros. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados como: registros de temperatura, listas de revisión y vigilancia, informes de incidencias y de acciones correctivas, inventarios, vales de pedidos, albaranes, facturas, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos, entre otros. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1

Diseño de ofertas gastronómicas

Nivel:	3
Código:	MF2280_3
Asociado a la UC:	UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos
Duración (horas):	150
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración, tanto a nivel nacional como internacional.

CE1.1 Identificar diferentes fórmulas de restauración, definiendo las características básicas de cada una y referenciando modelos actuales en comparación con otros tradicionales.

CE1.2 Clasificar establecimientos de restauración, teniendo en cuenta aspectos como:

- Características fundamentales.
- Procesos básicos.
- Tipo de ofertas gastronómicas.
- Tipologías de clientes, entre otros.

CE1.3 Describir las relaciones, tanto internas como externas, que mantiene el área de producción de cocina con otras áreas o departamentos propios de establecimientos dedicados a la restauración.

CE1.4 Describir el proceso evolutivo del subsector de restauración en general, y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.

C2: Formular la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta parámetros nutritivos, económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.

CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando genéricamente las aportaciones nutritivas de cada uno de ellos.

CE2.2 Describir todo tipo de ofertas gastronómicas, indicando elementos que las componen, características y estructura habitual.

CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración propias de diferentes tipologías de establecimientos hosteleros.

CE2.4 En un supuesto práctico de definición de una oferta gastronómica a partir de unas consideraciones previamente establecidas como estacionalidad, ubicación geográfica y categoría del establecimiento:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole socio-económico, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta.
- Estructurar los grupos de platos susceptibles de componer la oferta.
- Formular, con creatividad e imaginación, denominaciones de platos y propuestas personales de acabado y presentación de las elaboraciones citadas.

- C3:** Valorar el empleo de técnicas, materias primas y productos culinarios novedosos en función de la tipología de diversos establecimientos de restauración y de criterios que potencien la venta.
- CE3.1** Categorizar técnicas culinarias novedosas para su uso en función de las posibilidades y versatilidad del equipamiento básico del departamento de cocina.
 - CE3.2** Comparar las aportaciones estéticas de materias primas y productos culinarios tradicionales con otros más novedosos.
 - CE3.3** Catar productos susceptibles de incluir en ofertas gastronómicas, cuantificando sus atributos sensoriales y versatilidad culinaria.
- C4:** Categorizar elaboraciones culinarias propias de diferentes tipologías de establecimientos dedicados a la restauración, proponiendo aspectos de mejora tanto gastronómicos como de presentación estética.
- CE4.1** Diferenciar y clasificar posibles proveedores del entorno que satisfagan las necesidades de aprovisionamiento en función de los objetivos económicos y gastronómicos de un establecimiento en cuestión.
 - CE4.2** Redefinir recetas de platos y postres de cocina tradicionales en función de distintas materias primas y técnicas culinarias a utilizar, tanto clásicas como novedosas.
 - CE4.3** Calcular las cantidades de los ingredientes que conforman cada plato de la oferta gastronómica del establecimiento, tanto de los géneros principales como de guarniciones, salsas o complementos.
 - CE4.4** Justificar la clasificación de los distintos platos que componen la oferta gastronómica, ya sea en función del coste, de la aceptación del público, de la estacionalidad u otras.
- C5:** Deducir márgenes de beneficio a obtener dentro del área de su responsabilidad, en función de los costes de producción de una oferta gastronómica determinada.
- CE5.1** Relacionar la documentación necesaria para la obtención de los costes de los productos utilizados en el área de producción culinaria -materias primas, productos culinarios, materiales diversos, productos de limpieza, u otros-.
 - CE5.2** Argumentar la información obtenida de los costes de servicio y personal, a partir de planes de negocio previamente definidos en los que se contextualiza el organigrama del departamento.
 - CE5.3** Definir los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios de ofertas gastronómicas, justificando el uso de aplicaciones informáticas específicas como medidas de verificación de los resultados obtenidos.
 - CE5.4** En un supuesto práctico de cálculo del margen de beneficio de una oferta gastronómica previamente aportada en la se detallan los precios de venta al público y las ventas efectuadas durante un período concreto de tiempo:
 - Cuantificar el coste del pago a proveedores.
 - Precisar los porcentajes de mermas de las distintas materias primas utilizadas en la composición de los platos de la oferta gastronómica.
 - Calcular el gasto del personal y de los suministros generales.
 - Estimar el gasto de las ventas no efectuadas y de los costes de los posibles excedentes.
 - Utilizar herramientas informáticas específicas de la actividad.

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

C2 completa; C3 completa; C5 completa.

Otras Capacidades:

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar iniciativa y creatividad en el desarrollo del trabajo que realiza.

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

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Adaptarse a situaciones o a contextos nuevos.

Contenidos

1 Las empresas de restauración

Aspectos económicos del subsector.

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos.

Tendencias culinarias.

2 Planificación y diseño de ofertas gastronómicas

Elementos de una oferta gastronómica: clasificación y variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.

Planificación y diseño de ofertas: menús, cartas, galas, banquetes y otras.

3 Cata de materias primas y productos culinarios

Cárnicos.

Pescados y mariscos.

Lácteos.

Condimentos.

Conservas.

Vegetales.

Otros.

4 Pautas básicas de dietas y nutrición

Diferencia entre alimentación y nutrición.

Unificación de dietas.

Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.

Caracterización de los grupos de alimentos.

Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

5 Determinación de precios

Métodos estándar.

Concepto de margen de contribución.

Métodos para el cálculo de los precios: aplicación y relación precio/volumen de ventas.

Métodos para evaluar las ventas.

Definición y cálculo del coste de materias primas.
Registro documental.

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, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el diseño de ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, 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

Gestión de unidades de producción culinaria

Nivel:	3
Código:	MF2281_3
Asociado a la UC:	UC2281_3 - Gestionar unidades de producción culinaria
Duración (horas):	180
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria, en función de objetivos previstos en una organización.
- CE1.1** Justificar la importancia de la planificación en el proceso de administración de empresas o entidades propias del sector de hostelería.
 - CE1.2** Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación como enfoque racional para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.
 - CE1.3** Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.
 - CE1.4** En un supuesto práctico de definición de planes específicos para el área de producción culinaria y a partir de unas características previamente determinadas respecto a un establecimiento tipo de restauración:
 - Formular objetivos para la unidad en el marco de hipotéticos planes generales de empresa o entidad.
 - Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
 - Plantear los programas que se deriven de tales opciones, determinando los medios humanos y materiales necesarios.
 - Realizar esquemas de distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y elaboración culinaria, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.
 - CE1.5** Argumentar la importancia de la revisión periódica de los planes en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de cada tipo de establecimiento de restauración.
- C2:** Precisar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, explicando el proceso de cálculo de costes y de presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.
- CE2.1** Identificar los tipos de costes que afectan directamente a unidades de producción culinaria, relacionándolos entre sí.
 - CE2.2** Definir los conceptos de costes totales, unitarios y márgenes con respecto a los precios de venta de diferentes ofertas gastronómicas.

CE2.3 Diferenciar los tipos de presupuestos más utilizados por los establecimientos de restauración, expresando los objetivos de cada uno de ellos y describiendo la estructura y las partidas que componen dichos presupuestos.

CE2.4 Identificar las variables que se deben tener en cuenta en la confección de presupuestos.

CE2.5 En un supuesto práctico de control presupuestario de una unidad de producción culinaria y a partir de unos supuestos objetivos económicos de producción, de costes directos e indirectos y de volumen de negocio para un período de tiempo:

- Establecer programas de actuación en el marco del período concretado.
- Determinar los costes de los distintos recursos disponibles.
- Calcular el punto muerto de explotación y los niveles de productividad.
- Establecer métodos de seguimiento y control presupuestarios.

CE2.6 Argumentar la necesidad de intervenir en el proceso con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

C3: Planificar procesos de cocina (técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control) en función de objetivos gastronómicos y de productividad previstos.

CE3.1 Enumerar los factores que determinan las necesidades que deben ser cubiertas por el departamento de cocina, en función del tipo de establecimiento de restauración y del público objetivo.

CE3.2 En un supuesto práctico de elaboración de planes de trabajo del departamento y de organización de los distintos procesos de cocina:

- Estimar necesidades de recursos humanos y materiales para el buen funcionamiento del departamento.
- Definir objetivos de productividad del departamento a corto o medio plazo, a partir de los recursos estimados en el supuesto.
- Ajustar y priorizar las tareas objeto de realización por el personal disponible para dar respuesta a la planificación del día, semana o mes teniendo en cuenta permisos, vacaciones, bajas y otros.
- Formalizar la documentación necesaria para la programación del trabajo.
- Manejar equipos y programas informáticos específicos para la organización de la producción culinaria.

CE3.3 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración caracterizándolos por la competencia profesional expresada en términos de capacidades y logros a los niveles requeridos en el mundo laboral.

CE3.4 En un supuesto práctico de definición organizativa y funcional del área de producción culinaria y a partir de un proyecto dado de establecimiento de restauración:

- Evaluar la organización propuesta juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas, justificando los cambios introducidos en función de una organización más eficaz.
- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.

CE3.5 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

CE3.6 Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.

CE3.7 Comparar diversos programas de formación relacionados con los puestos de trabajo propios del departamento, identificando puntos comunes y divergencias y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.

C4: Identificar diferentes técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria que posibiliten la cohesión del grupo de trabajo, y armonicen las relaciones personales en los momentos de estrés propios del servicio.

CE4.1 Identificar procesos y situaciones habituales de comunicación y negociación en el marco de los departamentos o unidades de producción culinaria.

CE4.2 Justificar la figura del directivo y del líder en una organización, argumentando actuaciones personales que posibiliten aspectos cuantitativos de mejora.

CE4.3 Describir las técnicas de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo aplicables a los departamentos o unidades de producción culinaria.

CE4.4 Justificar los procesos de motivación del personal adscrito a departamentos o unidades de producción culinaria.

CE4.5 En un supuesto práctico de relaciones jerárquicas entre miembros de departamentos o unidades de producción culinaria y a partir de un organigrama previamente caracterizado por distintos niveles profesionales:

- Relacionar las técnicas de comunicación idóneas para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar planes de trabajo.
- Intervenir en supuestos conflictos originados mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- Adoptar las decisiones idóneas en función de las circunstancias que las propician y las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- Ejercer el liderazgo, de una manera efectiva, en el marco de sus competencias profesionales, adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Dirigir equipos de trabajo, integrando y coordinando las necesidades del grupo en el marco de objetivos, políticas o directrices predeterminadas.
- Dirigir, animar y participar en reuniones de trabajo, dinamizándolas, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes, y actuando de acuerdo con los fines de la reunión.

C5: Identificar técnicas y habilidades de comunicación para aplicar en la relación con el departamento de sala y con cualquier otro departamento implicado en el servicio, durante la atención al cliente en la resolución de posibles peticiones o quejas propias del ámbito gastronómico.

CE5.1 Definir las diferentes tipologías de clientes restauración, describiendo sus actitudes y comportamientos habituales.

CE5.2 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto en un establecimiento de restauración determinado por una tipología de cliente previamente definida.

CE5.3 Identificar la legislación aplicable sobre protección de consumidores y usuarios del ámbito de la restauración y ejemplarizar comportamientos personales en situaciones habituales.

CE5.4 Identificar normas de actuación relacionadas con los servicios de restauración, en función de la tipología de clientes, durante el proceso de asesoramiento gastronómico y/o de resolución de quejas en situaciones simuladas.

CE5.5 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE5.6 Argumentar la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus gustos, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE5.7 En un supuesto práctico de coordinación entre los departamentos implicados en el desarrollo del servicio de comidas de un establecimiento de categoría media y con un aforo previamente determinado:

- Explicar al personal de sala la información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.
- Sensibilizar al personal de servicio sobre supuestas prioridades de consumo u objetivos de venta.
- Sintetizar el protocolo y la forma correcta de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, al personal de comedor.
- Asegurar que las elaboraciones culinarias se sirven a la temperatura adecuada y que el tiempo de espera por parte del cliente sea razonable.
- Evaluar observaciones formuladas por los clientes sobre la elaboración y presentación de los platos o sobre curiosidades y gustos gastronómicos, y justificar decisiones en cuanto a variación del plato en cuestión o incorporación de novedades gastronómicas.

CE5.8 Argumentar la importancia de actuar con rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

C6: Valorar la implementación y gestión de modelos habituales de sistemas de calidad propios de unidades de producción culinaria, explicando ventajas o posibles inconvenientes de aplicación.

CE6.1 Explicar el concepto de calidad en servicios de restauración e identificar los factores causales de la no-calidad.

CE6.2 Describir la función de gestión de la calidad en relación con los objetivos de la empresa o entidad y de los departamentos o unidades que la componen.

CE6.3 Definir el proceso de control: operaciones y fases; dispositivos, instrumentos y parámetros; las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales y los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.

CE6.4 Identificar y valorar las dimensiones y atributos de calidad de los servicios de restauración.

CE6.5 Aplicar las herramientas básicas para la determinación y análisis de las causas de la no-calidad.

CE6.6 Explicar la documentación e información de sistemas de calidad tipo.

CE6.7 Argumentar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de los usuarios de servicios gastronómicos.

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

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.5; C3 completa; C4 completa; C5 completa.

Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con la organización de procesos de producción culinaria.

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Favorecer el desarrollo profesional y personal en el equipo de trabajo.

Contenidos

1 La planificación del departamento de producción culinaria

La planificación departamental en el proceso de planificación empresarial.

La planificación en las unidades de producción culinaria.

Concepto y propósito de los presupuestos.

Ciclo presupuestario.

Tipos de presupuestos característicos de las unidades de producción culinaria.

Gestión presupuestaria del departamento: previsión, control y revisión periódica.

Evaluación de costes, productividad y análisis económico.

Tipos y cálculo de costes empresariales específicos: estructura de las cuentas de costes y resultados.

Cálculo y análisis de niveles de productividad, de puntos muertos de explotación o umbrales de rentabilidad.

Parámetros de evaluación: ratios, porcentajes, márgenes de beneficio y rentabilidad.

2 La organización en los establecimientos de restauración

Normativa aplicable sobre autorización, tipología y clasificación de establecimientos de restauración.

Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes.

Estructuras y relaciones, departamentales y externas, de los distintos tipos de establecimientos de restauración.

Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos generados en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

3 El departamento de cocina y la organización de la producción culinaria

Definición, caracterización y modelos de organización.

Locales y zonas de producción culinaria.

Procesos industriales de cocina.

Elaboración de planes de producción culinaria.

Recursos materiales: estimación de necesidades, ubicación y distribución en planta de equipos e instalaciones.

Recursos humanos: estimación de necesidades, competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento, organización y distribución de las tareas, horarios y turnos de trabajo, estimación y asignación de tiempos.

Flujos de entrada y de salida de géneros, productos y desperdicios.

Sistemas de raciones y gramajes.

Coordinación de la producción culinaria con el departamento de servicio: transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos, prioridades de consumo u objetivos de venta, protocolo de servicio, control de tiempos, entre otros.

4 La dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones.

Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones.

Solución de problemas y toma de decisiones.

Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo: justificación y aplicaciones.

Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo.

La selección de personal: principales métodos para la definición de puestos y selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

Programas de formación para el personal dependiente.

La motivación en el entorno laboral: técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal.

5 Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

Tipos de cliente y tratamiento.

Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales.

Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.

Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.

Asesoramiento gastronómico especializado.

Normativa aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

Técnicas para el tratamiento de quejas y reclamaciones en restauración.

6 Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

El concepto de calidad y peculiaridades en la producción y en los servicios de alimentos.

La gestión de la calidad total.

Sistemas y normas de calidad.

Implementación de sistemas de calidad: factores clave, proyecto, programas y cronograma.

La mejora continua y los planes de mejora.

La evaluación de la satisfacción del cliente.

Gestión documental del sistema de calidad: autoevaluaciones y auditorías.

La acreditación de la calidad.

Procesos de certificación.

7 Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria

Tipos y comparación.

Programas a medida y oferta estándar del mercado.

Utilización y manejo.

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, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de unidades de producción 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.

MÓDULO FORMATIVO 3

Dirección de procesos de elaboración y presentación de platos de cocina

Nivel:	3
Código:	MF2282_3
Asociado a la UC:	UC2282_3 - Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento
Duración (horas):	240
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Esquematizar procesos habituales de preelaboración de platos de cocina de ofertas gastronómicas propias de establecimientos de restauración de distintas modalidades, en función de unas previsiones de producción fijadas y objetivos económicos previstos.

CE1.1 Precisar los ingredientes necesarios para confeccionar ofertas gastronómicas propias de distintos establecimientos, en función de los grupos de platos que la componen -aperitivos, entrantes, principales y postres-.

CE1.2 Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y productos culinarios en función de unas determinadas previsiones de producción.

CE1.3 En un supuesto práctico de supervisión del proceso de preelaboración de los vegetales necesarios para la confección de los platos que componen una oferta gastronómica determinada:

- Secuenciar el proceso en función de las características del vegetal a tratar.
- Formular instrucciones claras para lograr el resultado esperado.
- Demostrar con habilidad las técnicas a utilizar como el manejo de distintos tipos de cuchillos (puntilla, cebollero, otros), manejo de útiles varios (pelador, descorazonador, acanalador, otros), obtención de cortes con denominación propia (brunoise, mirepoix, juliana, torneados, otros) y aplicación de técnicas de tratamientos por calor (blanqueado, salteado, escarchado, otras) o por frío (inmersión en líquido frío, en hielo, otros).
- Corregir la actuación del personal dependiente ante posibles desviaciones, prestando asistencia técnica y operativa.

CE1.4 En un supuesto práctico de supervisión del proceso de preelaboración de carnes -vacuno, porcino, caprino, aves, caza y otras- necesarias para la confección de los platos que componen una oferta gastronómica determinada:

- Secuenciar el proceso en función de las características de las carnes a tratar.
- Formular instrucciones claras para lograr el resultado esperado.
- Demostrar con habilidad las técnicas a utilizar como el manejo de distintos tipos de cuchillos (deshuesador, de golpe, media luna, otros), manejo de útiles varios (chaira, mechadora, aguja de bridar, otros), obtención de piezas y cortes con denominación propia (chuleta, solomillo, tournedó, otros) y aplicación de técnicas de tratamientos por calor (confitado, pochado, ahumado, otras) o por frío (refrigeración, congelación, otros).
- Corregir la actuación del personal dependiente ante posibles desviaciones, prestando asistencia técnica y operativa.

CE1.5 En un supuesto práctico de supervisión del proceso de preelaboración de pescados - grandes piezas o de ración- necesarios para la confección de los platos que componen una oferta gastronómica determinada:

- Secuenciar el proceso en función de las características de los pescados a tratar.
- Formular instrucciones claras para lograr el resultado esperado.
- Demostrar con habilidad las técnicas a utilizar como el manejo de distintos tipos de cuchillos (tranchelar, cebollero, otros), manejo de útiles varios (desescamador, tijeras, otros), obtención de piezas y cortes con denominación propia (suprema, medallón, darné, otros) y aplicación de técnicas de tratamientos por calor (vapor, caldo corto, otras) o por frío (refrigeración, congelación, salmuera, otros).
- Corregir la actuación del personal dependiente ante posibles desviaciones, prestando asistencia técnica y operativa.

CE1.6 En un supuesto práctico de supervisión del proceso de preelaboración de mariscos - crustáceos y moluscos- necesarios para la composición de los platos que componen una oferta gastronómica determinada:

- Secuenciar el proceso en función de las características de los mariscos a tratar.
- Formular instrucciones claras para lograr el resultado esperado.
- Demostrar con habilidad las técnicas a utilizar como el manejo de distintos tipos de cuchillos (tranchelar, puntilla, otros), manejo de útiles varios (abreostras, tijeras, otros), obtención de piezas con denominación propia (aros, colas, huevas, otros) y aplicación de técnicas de tratamientos por calor (vapor, gratinado, otras) o por frío (refrigeración, congelación, otros).
- Corregir la actuación del personal dependiente ante posibles desviaciones, prestando asistencia técnica y operativa.

CE1.7 Justificar las condiciones de limpieza y desinfección en que deben quedar las instalaciones, maquinaria, equipo y útiles de trabajo una vez finalizado el proceso de preelaboración.

CE1.8 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho de las materias primas utilizadas en el proceso.

C2: Elaborar y presentar los platos que componen la oferta gastronómica de distintos establecimientos de restauración, en función de las previsiones de producción y de la tipología del establecimiento y del público objetivo.

CE2.1 Determinar los ingredientes necesarios para elaborar los platos -aperitivos, entrantes, principales y postres- que componen la oferta gastronómica dada.

CE2.2 Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas, preelaboraciones y productos culinarios en función de determinadas previsiones de producción.

CE2.3 En un supuesto práctico de organización del proceso de preparación de elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones -salsas, fondos, farsas y otras- necesarias para la confección de los platos que componen una oferta gastronómica determinada:

- Establecer y analizar las recetas para su posterior desarrollo.
- Secuenciar el proceso en función del tiempo de ejecución de cada una de ellas.
- Formular instrucciones claras para lograr el resultado esperado.
- Controlar que el personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a las instrucciones recibidas y que cumple en todo momento con la normativa aplicable de manipulación de alimentos.
- Estimar si la variedad y la cantidad de las elaboraciones ejecutadas dan cobertura a las necesidades de producción previstas.
- Corregir la actuación del personal dependiente ante posibles desviaciones, prestando asistencia técnica y operativa.

CE2.4 En un supuesto práctico de organización del proceso de preparación de elaboraciones culinarias complejas de cocina regional, de cocina internacional, cocina moderna, especialidades u otras, necesarias para la confección de los platos que componen una oferta gastronómica determinada:

- Establecer y analizar las recetas para su posterior desarrollo.
- Secuenciar el proceso en función del momento de la demanda o solicitud.
- Formular instrucciones claras para lograr el resultado esperado.
- Controlar que el personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a las instrucciones recibidas y que cumple en todo momento con la normativa aplicable de manipulación de alimentos.
- Detectar posibles deficiencias o aspectos de mejora en las características intermedias y finales de los platos y asegurar que cumplen con el estándar de calidad establecido.
- Corregir la actuación del personal dependiente ante posibles desviaciones, prestando asistencia técnica y operativa.

CE2.5 Definir técnicas de cocinado tradicionales y enumerar técnicas novedosas y vanguardistas.

CE2.6 Modificar el acabado y la presentación de aquellos platos confeccionados que no se ajusten a las instrucciones dadas.

CE2.7 Justificar las condiciones de limpieza y desinfección en que deben quedar las instalaciones, maquinaria, equipo y útiles de trabajo una vez finalizado el proceso de elaboración y presentación de las elaboraciones culinarias previstas.

CE2.8 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho de las materias primas utilizadas en el proceso.

C3: Plantear diferentes propuestas de montaje y exposición de ofertas gastronómicas, en función de las características físicas y ambientales de un espacio o local previamente definido.

CE3.1 Argumentar los elementos clave a tener en cuenta para la planificación de cualquier montaje gastronómico.

CE3.2 Deducir los recursos materiales necesarios en función de unas previsiones de producción determinadas tales como el motivo de la exposición, las características físicas del espacio a utilizar, la tipología del establecimiento, el público objetivo al que se dirige la oferta u otras.

CE3.3 Justificar la distribución espacial de los expositores, las condiciones de mantenimiento y las necesidades de reposición.

CE3.4 Establecer el orden y la colocación de las elaboraciones culinarias, atendiendo a condicionantes como la temperatura de servicio, la técnica de cocina utilizada, el precio de coste u otros.

CE3.5 Detectar productos y/o elaboraciones culinarias expuestos que no mantengan las características organolépticas propias a su naturaleza en condiciones aceptables.

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

C1 completa; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 completa.

Otras Capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

Demostrar un buen hacer profesional en el tratamiento de géneros culinarios.

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

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

Habituar al ritmo de trabajo de la organización.

Contenidos

1 Preelaboración de géneros culinarios

Terminología culinaria.

Maquinaria, equipamiento y útiles específicos para las operaciones de preelaboración.

Operaciones de preelaboración: métodos, técnicas, racionamiento, aprovechamiento de géneros, y otras.

Piezas y cortes con denominación propia.

Sistemas y métodos de conservación.

2 Cocina tradicional

Historia de la gastronomía.

Técnicas culinarias.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, fondos, farsas, otras.

Elaboraciones culinarias complejas basadas en la utilización de todo tipo de ingredientes.

Esquemas de elaboración de los platos más características de las cocinas regional e internacional.

3 Elaboraciones de repostería propias de establecimientos de restauración

Terminología específica.

Maquinaria, equipos y utensilios específicos.

Tratamiento y manipulación de materias primas.

Operaciones y técnicas de repostería propia de restauración.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: masas, cremas, rellenos, cubiertas, salsas, otras.

Elaboraciones complejas: postres de restauración, pastelería salada, helados, entre otras.

Decoración y exposición de postres de restauración.

Sistemas y métodos de conservación.

4 Cocina creativa

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

Características generales.

Terminología culinaria característica.

Hábitos y tendencias de consumo.

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas y formas de acabado.

Técnicas de decoración y presentación.

Análisis, control y valoración de resultados.

Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores.

5 Cocina de autores de prestigio

Fuentes de información y bibliografía sobre autores nacionales y extranjeros.

Clasificación y descripción de elaboraciones significativas.

Análisis comparativos.

Esquemas de elaboración de los platos más representativos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

6 Tendencias productivas en la cocina actual

Evolución de los movimientos gastronómicos.

Nuevas tecnologías y técnicas culinarias: principios, aplicaciones y resultados.

Nuevas fórmulas de producción en restauración comercial y colectiva.

7 Decoración y presentación de elaboraciones culinarias y de repostería propia de restauración

Cualidades organolépticas específicas de los géneros y productos culinarios: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración, combinaciones base, experimentación y evaluación de resultados.

Formas y colores en la decoración y presentación: la técnica del color, contraste y armonía, sabor, color, texturas y sensaciones.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

El dibujo aplicado a la decoración: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.

Montaje y exposición de ofertas gastronómicas.

8 Dirección de equipos de trabajo

Principales métodos para la definición de puestos de trabajo en una organización.

Principales métodos para la selección de trabajadores cualificados en una entidad.

Características diferenciadoras en la definición de puestos de trabajo y de selección de personal para los mismos.

Planificación de los RRHH: horarios, temporadas, formación continua, otros.

La función de integración del personal.

Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal en las instituciones.

La dirección y el liderazgo en las organizaciones.

La comunicación en las organizaciones de trabajo.

Negociación en el entorno laboral.

Solución de problemas y toma de decisiones.

Dinamización de equipos y reuniones de trabajo.

La evaluación, la formación y la motivación en el entorno laboral.

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, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dirección de los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento, 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

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA

Nivel:	3
Código:	MF2283_3
Asociado a la UC:	UC2283_3 - PREVENIR RIESGOS LABORALES Y GARANTIZAR LA HIGIENE, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Organizar acciones y aplicación de las normas y medidas necesarias en su área de responsabilidad para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería en distintos modelos de establecimientos de restauración.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería, priorizando en orden de importancia aquéllas de obligado cumplimiento.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 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.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y condiciones óptimas para su multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Identificar las intolerancias y alergias alimentarias y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con los alimentos que pueden contener las sustancias causantes.

CE1.8 Precisar planes de formación para el departamento o área de su responsabilidad con unas instalaciones y un número de personal previamente determinado y por unas características sujetas al plan de producción del establecimiento.

C2: Organizar acciones y aplicación de normas y medidas preventivas para su área de responsabilidad potenciando la seguridad de los empleados en las actividades de hostelería en distintos modelos de establecimientos de restauración.

CE2.1 Identificar e interpretar las normas de prevención de riesgos laborales relacionadas con la seguridad y la salud, priorizando en orden de importancia aquéllas de obligado cumplimiento.

CE2.2 Estimar las consecuencias para la seguridad del personal la falta de formación y carencia de medios de EPIs (equipos de protección individual) en las rutinas de trabajo.

CE2.3 Identificar los requisitos de seguridad que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE2.4 Definir medios de protección personal propios del área de su responsabilidad y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir un accidente laboral.

CE2.5 Precisar planes de formación para el departamento o área de su responsabilidad con unas instalaciones y un número de personal previamente determinado y por unas características sujetas al plan de producción del establecimiento.

C3: Sistematizar la aplicación de tratamientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos propios del área de su responsabilidad, justificando la idoneidad de cada uno de ellos.

CE3.1 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza tales como desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE3.2 Interpretar fichas técnicas de los productos químicos de uso común en las operaciones de limpieza y desinfección en el área de su responsabilidad.

CE3.3 En un supuesto práctico de revisión del estado de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de unas instalaciones determinadas y dedicadas a actividades propias de hostelería:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia de aplicación del tratamiento.
- Detectar posibles deficiencias y justificar la aplicación de medidas correctoras concretas.

CE3.4 Valorar el uso de programas informáticos específicos de control y registro de la frecuencia y aplicación de las operaciones de limpieza.

C4: Relacionar las distintas medidas de seguridad a adoptar en situaciones de riesgo personal en las actividades de hostelería, argumentando las acciones a seguir y los métodos de control que aseguren su cumplimiento por parte de todos los componentes del equipo de trabajo.

CE4.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE4.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia, entre otras.

CE4.3 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.

CE4.4 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, entre otros.

C5: Definir criterios a cumplir y aspectos a evaluar en materia de autocontrol para las actividades de hostelería propias del área de su responsabilidad, justificando la necesidad un riguroso cumplimiento por parte de todo el personal.

CE5.1 Diseñar planes de control y ámbitos y frecuencia de aplicación para un establecimiento dedicado a la actividad de hostelería previamente caracterizado.

CE5.2 Definir actividades de control para llevar a cabo en cada plan de control.

CE5.3 Estandarizar puntos de vigilancia y de control para aspectos críticos de parámetros de seguridad.

CE5.4 Adaptar documentos tipo empleados en registros y listas de revisión de puntos críticos de aplicación en el ámbito de su responsabilidad.

CE5.5 Determinar acciones correctivas a aplicar a partir de la lectura de distintos informes de mejora.

C6: Formular propuestas de mejora para minimizar la problemática medioambiental originada en la actividad de hostelería, justificando las medidas a adoptar para el control de los residuos producidos.

CE6.1 Enunciar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE6.2 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE6.3 Diferenciar los posibles efectos de contaminación medioambiental de los residuos y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE6.4 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE6.5 Analizar buenas prácticas en el consumo de agua y de energía en un establecimiento de hostelería previamente determinado e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE6.6 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo para un departamento tipo del área de su responsabilidad.

CE6.7 Reconocer los parámetros que posibilitan los principios de sostenibilidad en los procesos de hostelería.

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

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.3.

Otras Capacidades:

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Favorecer el desarrollo profesional y personal en el equipo de trabajo.

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

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Contenidos

1 Higiene y seguridad alimentaria. Manipulación de alimentos

Normativa aplicable en materia de higiene alimentaria.

Normativa aplicable de Seguridad Alimentaria y Nutrición referente a los alérgenos alimentarios.

Programas informáticos específicos para el control de la actividad.

Alteración y fuentes de contaminación de los alimentos.

Alimentación y salud: riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos, intolerancias, alergias, principales alérgenos.

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), registros y listas de revisión, trazabilidad alimentaria.

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Personal manipulador: vestimenta y equipo de trabajo autorizados, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2 Condiciones de salubridad de instalaciones y equipos propios de hostelería

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

Productos de limpieza de uso común: tipos, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenamiento.

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

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

Procedimientos de actuación en situaciones de emergencia: primeros auxilios, planes de emergencia y evacuación.

3 Condiciones de seguridad en el manejo de equipos propios de hostelería y recomendaciones posturales, ergonomía

Concepto de accidente laboral y enfermedad profesional.

Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios y equipamiento personal de seguridad (EPIs).

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

Técnicas básicas de primeros auxilios. Quemaduras, heridas y su protección.

4 Gestión medioambiental

Agentes y factores de impacto.

Control y tratamiento de residuos.

Ahorro y alternativas energéticas.

Normativa aplicable sobre protección ambiental.

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, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la prevención de riesgos laborales y garantía de la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería, 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 5

Aprovisionamiento en restauración

Nivel:	3
Código:	MF1064_3
Asociado a la UC:	UC1064_3 - Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Clasificar y evaluar materias primas y productos culinarios de uso común en establecimientos de restauración en función de parámetros de tolerancia de calidad y, según en qué casos, de calibre.
- CE1.1** Identificar y caracterizar materias primas alimentarias describiendo sus características físicas, tales como forma, color, tamaño y otras, y necesidades de conservación en función de su naturaleza.
 - CE1.2** Citar productos de zonas geográficas con reconocimiento de una calidad diferenciada de D.O., de I.G.P. y E.T.G.
 - CE1.3** Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de materias primas y productos culinarios, indicando calidades y características habituales.
 - CE1.4** Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación en función de la fórmula de presentación comercial.
- C2:** Estructurar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de los suministros necesarios para el desarrollo de las actividades propias de establecimientos de restauración, especificando medidas e instrumentos de control a aplicar.
- CE2.1** Explicar procesos y métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de mercancías empleadas en restauración.
 - CE2.2** Describir procedimientos de compra, recepción y almacenamiento de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales.
 - CE2.3** Concretar sistemas y procesos habituales de recepción de mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.
 - CE2.4** Comparar los distintos sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de provisiones.
 - CE2.5** Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable respecto al control de los almacenes y a la trazabilidad de los productos alimentarios.
 - CE2.6** Justificar la necesidad de implementar instrumentos y dispositivos de control de la calidad en los procesos propios del área de su responsabilidad.
 - CE2.7** Confirmar las ventajas operativas que conlleva el diseño de rutas de recepción de suministros y de su posterior distribución interna.

C3: Asegurar el abastecimiento al menor costo posible, con unos criterios de calidad previamente establecidos y en la fecha pactada, de las provisiones demandadas por los distintos departamentos de un establecimiento de restauración para un período de tiempo establecido.

CE3.1 Seleccionar posibles proveedores en función de la oferta gastronómica y de los objetivos económicos y de producción del establecimiento de restauración.

CE3.2 Justificar la creación de carteras de proveedores, tanto habituales para géneros de uso común como de proveedores especializados para artículos de uso singular.

CE3.3 Estimar la necesidad de establecer canales de comunicación eficaces y ágiles para implementar en el proceso de compra.

CE3.4 En un supuesto práctico de solicitud de pedido para satisfacer las necesidades de producción de un establecimiento de restauración tipo y con una oferta gastronómica previamente determinada:

- Cuantificar el conjunto de las necesidades de suministros recibidas de cada departamento.
- Deducir posibles carencias de artículos de uso común a partir de las previsiones de producción.
- Revisar las fichas de almacén y las del control de inventario.
- Determinar los artículos y las cantidades a solicitar a los proveedores.
- Utilizar vías de comunicación habituales en la gestión de aprovisionamiento (medios informáticos y de telefonía).
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de aprovisionamiento en restauración.
- Controlar que las mercancías entrantes cumplen con los requisitos de calidad y de seguridad alimentaria.
- Aplicar prácticas de protección ambiental de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de los residuos provenientes del embalaje de los productos solicitados.

C4: Organizar procesos de formalización de inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios del área de su responsabilidad, argumentando la necesidad de prestar asistencia técnica y operativa en función del número de personal a su cargo.

CE4.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios del área de su responsabilidad en establecimientos de restauración.

CE4.2 Justificar procedimientos para valorar económicamente las existencias, consumos y bajas, así como para confeccionar planes de reposición y amortización a medio y a corto plazo.

CE4.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE4.4 En un supuesto práctico de control y chequeo de un inventario previamente definido de un establecimiento de restauración de categoría y explotación media:

- Supervisar si la actuación del personal dependiente durante las actividades de actualización del inventario dado se ajusta a los planes e instrucciones establecidos y a la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.
- Verificar los resultados presentados haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Supervisar la formalización de los informes relativos a cantidad, nivel de consumo, grado de rotación y conservación del stock fijado, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.
- Reforzar las actividades del personal dependiente prestando asistencia técnica y operativa.

C5: Aplicar prácticas habituales necesarias para el control del consumo de mercancías y suministros almacenados, demostrando que se tiene conocimiento en todo momento del stock existente o de la necesidad de pedido.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 Utilizar equipos y programas informáticos específicos de gestión de aprovisionamiento, demostrando habilidad y soltura.

CE5.3 En un supuesto práctico de control de consumos en restauración y a partir de unas especificaciones previamente determinadas en la documentación que se utiliza habitualmente en el proceso:

- Revisar los vales de pedido y los vales de transferencia emitidos por los distintos departamentos.
- Verificar los datos correspondientes a entradas, salidas y bajas por mal estado o rotura de suministros.
- Contrastar la documentación relativa a las ventas con los albaranes de proveedores y con los vales de pedido interno.
- Considerar el método a utilizar para el registro y archivo de la documentación generada durante el proceso.

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

C1 respecto a CE1.1; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.3.

Otras Capacidades:

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

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

Contenidos

1 Mercancías habituales en establecimientos de restauración

Materias primas y productos culinarios: clasificación gastronómica, clasificación y presentación comercial. D.O., I.G.P. y E.T.G.

Productos alimenticios y bebidas.

Productos sometidos a condiciones especiales, como insularidad y/o productos internacionales.

Otros materiales: para servicios de catering, fungibles, inventariables, otros.

2 Procesos de aprovisionamiento en restauración

Instalaciones: almacenes, equipos, mobiliario, cámaras de conservación y otras.

Útiles: balanzas, termómetros, material de acondicionamiento y otros.

Fuentes de suministro: negociación con proveedores.

Canales de distribución y medios de transporte habituales.

Caracterización y concreción de sistemas: recepción, almacenamiento y distribución interna.

Medidas sanitarias en el almacén.

3 Control e inventario de existencias

Guarda y custodia de los suministros.

Gestión de stocks.

Planes de reposición y amortización de existencias.

Procesos administrativos.

Documentación técnica: libros de registro, vales de pedido, fichas de especificación de producto, albaranes, hojas de incidencias, registro de tomas de temperatura, otras.

Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de almacenes.

4 Prácticas generales de salubridad y control de la trazabilidad

Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

Normativa higiénico-sanitaria aplicable.

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

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

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

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, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración, 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.