

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA	Duración	30
		Condicionado	
Código	UF0054		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de cocina	Nivel	1
Módulo formativo	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (Transversal)	Duración	30
	Preelaboración y conservación culinarias		60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2 de la UC0255_1 excepto en lo referido al cumplimiento de normas y condiciones higiénico- sanitarias.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.

CE1.2. Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

Contenidos

1. El departamento de cocina

- o Definición y organización característica.
- o Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- o Especificidades en la restauración colectiva.
- o Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

- o Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- o Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- o Controles de almacén.

3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

- o Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- o Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Sin criterios de acceso.

Debe haberse superado la UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Operaciones básicas de cocina.