

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	Duración	30
		Específica	
Código	UF1356		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	Nivel	3
Módulo formativo	Tratamiento de géneros culinarios	Duración	110
	Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación	Duración	50
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Regeneración óptima de los alimentos		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y con la RP4 en lo relativo a la supervisión en los procesos de conservación y envasado.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE1.1 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, dirigir la selección de los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.2 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.

CE1.3 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

CE1.4 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.5 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, realizar medidas correctivas durante el proceso de conservación y, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE1.6 En un supuesto práctico de limpieza de maquinaria, dirigir las operaciones de limpieza y acondicionamiento de equipos e instalaciones.

C2: Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE2.1 Aplicar procedimientos de control para comprobar la correcta conservación y envasado de toda clase de alimentos.

CE2.2 En casos prácticos de procesos de, conservación y envasado de alimentos:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Evitar y corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal dependiente.

Contenidos:

1. Sistemas y métodos de conservación

- Definición.
- Operaciones y fases necesarias.
- Sistemas:

- Frescos.
- Refrigerados.
- Pasteurizados.
- Al vacío.
- Congelados.
- Desecados.
- Liofilizados.
- Marinados.
- Ahumados.
- Salazones.
- Escabeches.
- Equipos asociados:
 - Hornos.
 - Roner.
 - Cámaras.
 - Ahumadoras.
 - Congeladores.
 - Envasadoras.
 - Liofilizadoras.
 - Abatidores de temperatura.
 - Desecadoras.
- Limpieza de equipos de conservación:
 - Envasadores.
 - Abatidores de temperatura.

2. Normas de control en la correcta conservación de los géneros

- Análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
- Ejecución de controles de calidad:
 - Las buenas prácticas de manufactura.

3. Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo

- Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
- Recepción y control de mercancías.
- Acondicionamiento previo al almacenaje.
- Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
- Normas higiénico-sanitaria.
- Limpieza de instalaciones:
 - Local.
 - Cámaras.
 - Timbres.
 - Almacenes.
 - Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

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.