

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	REGENERACIÓN ÓPTIMA DE LOS ALIMENTOS	Duración	30
		Específica	
Código	UF1357		
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
	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y con la RP4 en lo relativo a la supervisión en los procesos de regeneración.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE1.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.

CE1.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración.

CE1.3 Explicar las necesidades de regeneración que precisan los géneros y las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE1.4 Supervisar la ejecución las operaciones previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido y el destino o consumo asignados.

CE1.5 Comprobar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración de todo tipo de géneros.

CE1.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

C2: Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de regeneración 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 regeneración de toda clase de alimentos.

CE2.2 En casos prácticos de procesos de regeneración 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. Regeneración de géneros y productos culinarios

– Definición.

– Clases de procesos, técnicas y métodos.

– Equipos asociados:

• Hornos mixtos.

• Armarios o carros de regeneración.

• Microondas.

• Cocedores a vapor.

– Técnicas y métodos adecuados.

– Operaciones de regeneración.

– Fases en la regeneración de productos.

2. Procesos de regeneración de alimentos

– Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios:

- Aplicaciones.
- Tipos.

– Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:

- Aplicaciones.
- Tipos.

– Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:

- Aplicaciones.
- Tipos.

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.