

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE	Duración	60
		Específica	
Código	UF1358		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	Nivel	3
Módulo formativo	Elaboración culinaria	Duración	230
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	Duración	90
	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio, y describir sus procesos de ejecución.

CE1.1 Describir elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.

CE1.2 Diferenciar los tipos de guarnición/decoración, indicando los géneros que los componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que puedan acompañar, variables económicas y características del servicio.

CE1.3 Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas y áreas o departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de elaboración, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

- Hacer interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
- Indicar las necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

C2: Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.

CE2.1 Describir las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CE2.3 Indicar los útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.

CE2.4 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones culinarias con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.

CE2.5 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.6 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CE3.1 Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

CE3.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones.

CE3.3 Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE3.4 Supervisar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y elaboraciones para su posterior utilización en la preparación y presentación de platos.

CE3.5 Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.6 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros y elaboraciones.

Contenidos:

1. Elaboraciones culinarias

– Atendiendo a la composición y producción:

- Pasta.
- Carnes.
- Pescados.
- Verduras.
- Lácteos.

– Guarniciones:

- Definición.
- Tipología y elaboración.

2. Técnicas de cocina

– Definición , clasificación y aplicaciones:

- Abrillantar.
- Acanalar.
- Adobar.
- Asar.
- Blanquear.
- Brasear.
- Bridar.
- Cincelar.
- Clarificar.
- Cocer.
- Confitar.
- Desecar.
- Deshuesar.
- Dorar.
- Empanar.
- Emulsionar.
- Estofar.
- Flambear.
- Freír.
- Glasear.
- Ligar.
- Marcar.
- Macerar.
- Mechar.
- Pelar.
- Picar.
- Pochar.
- Trabajar entre otros.

– Procesos de ejecución de dichas técnicas.

– Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

– Tratamientos y efectos en las materias primas.

3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

– Hervido.

– Asado.

- Salteado.
- Fritura.
- Vacío.
- Plancha.
- Braseado.
- Estofado.
- Pochado.
- Confitado.

4. Propuestas culinarias según establecimientos

- Tipos Servicio.
- Aéreas o departamentos en la restauración.
- Formulas de restauración.
- Establecimiento y categoría.

5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

- Departamentos o unidades que intervienen.
- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:
 - Inventarios en una cocina.
 - Escandallos de las materias primas.
 - Fichas técnicas.
 - Sistema para el aprovisionamiento.
- La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:
 - Estudio de los puntos críticos.
- El releves:
 - Definición.
- Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:
 - Naturaleza del producto:
 - Refrigerados.
 - No refrigerados.
 - Congelados.
 - Destino:
 - Tipo de servicio.
 - Normas higiénico-sanitaria.

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.