

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN	Duración	80
		Condicionada	
Código	UF1360		
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	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	Duración	60
	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas		90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 Y RP5.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE1.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

CE1.2 En casos prácticos de procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evitar y corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

C2: Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE2.1 Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

CE2.2 Realizar las operaciones de guarnición y decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CE2.3 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado de platos.

C3: Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas, y asistir en el montaje de expositores.

CE3.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE3.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE3.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color y otras.

CE3.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE3.5 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE3.6 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE3.7 Dirigir la colocación de los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

Contenidos:

1. Supervisión de los procesos de elaboración

- Fases de las elaboraciones culinarias:
 - Pedidos de mercancía.
 - Recepción.
 - Almacenamiento según producto.
 - Operaciones preliminares.
 - Terminación.
 - Presentación.
- Procedimientos de supervisión:
 - La Compra.
 - La recepción y control de la mercancía.

2. Organización del trabajo del personal

- Realizar cuadros de trabajo:
 - Fichas de recetas.
 - Cuadros de eventos.
 - Tiempos de realización.
 - Fases del proceso.
- Control de costes.
- Medidas correctivas en la elaboración.

3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

- Definiciones.
- Tipología según finalidad.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:
 - Cocina tradicional.
 - Cocina moderna o creativa.
 - Buffets.
 - Tapas y pinchos.
 - Cocina internacional.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.
- Diseño de bocetos.
- Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias

- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - La técnica del color en gastronomía.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - Técnicas.
 - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
 - Aerógrafos.
 - Spray alimentarios.
 - Biberones.
 - Cortapastas.
 - Saca bolas.
 - Acanaladores.
 - Rizador.
 - Sacapuntas verduras.
 - Mandolina entre otros.

5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar

- Conocimiento de Temperaturas:
 - Refrigeración y congelación.
- Control de las temperaturas de cocción.

- El enfriamiento adecuado:
 - El abatidor.

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.