



Lanbide

Euskal Enplegu Zerbitzua
Servicio Vasco de Empleo



HOSTELERÍA
Y TURISMO

Certificado de Profesionalidad
DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA
[Nivel 3]



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

ENPLEGU ETA GIZARTE
GAIETAKO SAILA
DEPARTAMENTO DE EMPLEO
Y ASUNTOS SOCIALES



koalifikazioen eta
lanbide heziketaren
euskal institutua
Instituto vasco de
cualificaciones y
formación profesional





Contenidos

I IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

DENOMINACIÓN	06
CÓDIGO	06
FAMILIA PROFESIONAL	06
ÁREA PROFESIONAL	06
CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE REFERENCIA	06
NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	06
COMPETENCIA GENERAL	06
RELACIÓN DE UNIDADES DE COMPETENCIA QUE CONFIGURAN EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	06
ENTORNO PROFESIONAL	06
RELACIÓN DE MÓDULOS, UNIDADES FORMATIVAS Y DURACIONES	08

II PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

1	Unidad de competencia 1	14
	APLICAR Y SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DE TODO TIPO DE TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS.	
2	Unidad de competencia 2	16
	DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS, COMPLEJAS Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES	
3	Unidad de competencia 3	18
	DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.	
4	Unidad de competencia 4	20
	DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.	
5	Unidad de competencia 5	24
	CATAR ALIMENTOS PARA SU SELECCIÓN Y USO EN HOSTELERÍA.	
6	Unidad de competencia 6	25
	ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.	
7	Unidad de competencia 7	27
	DISEÑAR OFERTAS GASTRONÓMICAS.	
8	Unidad de competencia 8	29
	GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN.	
9	Unidad de competencia 9	31
	ORGANIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.	
10	Unidad de competencia 10	33
	ADMINISTRAR UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA.	



III FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

1	Módulo Formativo 1: TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS	38
2	Módulo Formativo 2: ELABORACIÓN CULINARIA	43
3	Módulo Formativo 3: COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	50
4	Módulo Formativo 4: PROCESOS DE REPOSTERÍA	53
5	Módulo Formativo 5: CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	61
6	Módulo Formativo 6: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	64
7	Módulo Formativo 7: OFERTAS GASTRONÓMICAS	66
8	Módulo Formativo 8: APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	68
9	Módulo Formativo 9: ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA	71
10	Módulo Formativo 10: ADMINISTRACIÓN EN COCINA	74
11	Módulo Formativo 11: PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	79

IV PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES, REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS Y CRITERIOS DE ACCESO

FORMADORES	84
ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS	87
CRITERIOS DE ACCESO	88



I IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD



DENOMINACIÓN

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

CÓDIGO

HOTR0110

FAMILIA PROFESIONAL

Hostelería y Turismo.

ÁREA PROFESIONA

Restauración.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE REFERENCIA

HOT332_3 Dirección y producción de cocina (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)

NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

3

COMPETENCIA GENERAL

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

RELACIÓN DE UNIDADES DE COMPETENCIA QUE CONFIGURAN EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

- UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.
- UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
- UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.
- UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

ENTORNO PROFESIONAL

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad



profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

Sectores productivos

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna y colectiva. En menor medida también se ubica en otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación o transportes y comunicaciones.

Ocupaciones o puestos de trabajo

3734.1024 Jefe de partida.

3734.1015 Jefe de cocina.

Segundo jefe de cocina.

Jefe de Catering.

5210.1012 Encargado de Economato.

RELACIÓN DE MÓDULOS Y UNIDADES FORMATIVAS Y DURACIONES

MÓDULO FORMATIVO	HORAS	UNIDADES FORMATIVAS	HORAS
MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios	110	UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación.	50
		UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.	30
		UF1357: Regeneración óptima de los alimentos	30
MF1059_3 Elaboración culinaria	230	UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60
		UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90
		UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80
MF1060_3 Cocina creativa y de autor	80		
MF1061_3 Procesos de repostería	150	UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.	70
		UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores	40
		UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería.	40
MF1062_3 Cata de alimentos en hostelería	60		
MF0711_2 (Transversal). Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		
MF1063_3 Ofertas gastronómicas.	80		
MF1064_3 (Transversal) Aprovisionamiento en restauración	90		



MF1065_3 Organización de procesos de cocina	80		
MF1066_3 Administración en cocina	90		
MP0288 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Dirección y producción en cocina	80		
TOTAL HORAS	1110		

II PERFIL PROFESIONAL

Unidad de competencia 1
APLICAR Y SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DE TODO TIPO DE
TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN CONSERVACIÓN Y
REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

1

Unidad de competencia 2
DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES
CULINARIAS BÁSICAS, COMPLEJAS Y DE MÚLTIPLES
APLICACIONES

2

Unidad de competencia 3
DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS DE COCINA
CREATIVA Y DE AUTOR

3

Unidad de competencia 4
DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE
ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TODO TIPO DE
PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

4

Unidad de competencia 5
CATAR ALIMENTOS PARA SU SELECCIÓN Y USO EN
HOSTELERÍA

5

Unidad de competencia 6
ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y
PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

6

Unidad de competencia 7
DISEÑAR OFERTAS GASTRONÓMICAS

7

Unidad de competencia 8
GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN
RESTAURACIÓN

8

Unidad de competencia 9
ORGANIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

9

Unidad de competencia 10
ADMINISTRAR UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

10



1

Unidad de competencia 1:

APLICAR Y SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DE TODO TIPO DE TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

Código: UC1058_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Preparar y almacenar en crudo todo tipo de géneros culinarios de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos tipos de platos o para su comercialización posterior.

CR1.1 El aprovisionamiento de géneros y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se realizan a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 Las operaciones de limpieza y acondicionamiento del género se realizan originando la menor merma posible.

CR1.3 Las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo se aplican, una vez finalizada su manipulación, utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos géneros que lo necesiten.

CR1.4 Los cortes de las piezas se obtienen en función de sus aplicaciones culinarias posteriores y métodos de elaboración, aplicando, en su caso, las técnicas básicas para ablandar, recortar, mechar, bridar o albardar los mismos.

CR1.5 Las operaciones de corte tales como troceo, fraccionamiento, picado, racionamiento u otras se realizan obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros.

CR1.6 El almacenamiento de los géneros se realiza en función de sus características y temperaturas de conservación, siguiendo los procedimientos establecidos, en los envases apropiados y con los equipos asignados.

CR1.7 La limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

CR1.8 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR1.9 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP2: Conservar y envasar géneros que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR2.1 La conservación y envasado de los géneros se realiza:

- Teniendo en cuenta las características del género en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los envases y con los equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.
- Aplicando, en su caso, técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado.
- Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.
- Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de gas inerte.
- Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

CR2.2 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.3 Los equipos de calor y de frío se mantienen, durante los procesos, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR2.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.5 Las técnicas de desecación de alimentos se aplican según las normas establecidas.

RP3: Regenerar géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR3.1 La preparación de útiles, equipos y el aprovisionamiento de géneros o de elaboraciones culinarias se realiza a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya.



CR3.2 Los métodos y equipos establecidos se utilizan para regenerar géneros culinarios y alimentos a la temperatura de utilización.

CR3.3 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR3.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la regeneración de géneros o de elaboraciones culinarias, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Supervisar los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros, pre elaboraciones y elaboraciones culinarias, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

CR4.1 La manipulación en crudo de todo tipo de géneros culinarios se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

CR4.2 El almacenaje en crudo de los géneros manipulados se supervisa, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

CR4.3 La conservación de géneros y elaboraciones culinarias se supervisa, garantizando que resulten aptas para su posterior consumo o distribución comercial.

CR4.4 El envasado de géneros y elaboraciones culinarias se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

CR4.5 La regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias se supervisa, garantizando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Mobiliario y maquinaria propios de un cuarto frío, tales como pilas estáticas para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras, mesas de acero inoxidable, cámaras frigoríficas, congeladores, sierras eléctricas, picadoras y cortadoras de fiambre. Autoclave. Equipos generadores de ozono. Abatidores de temperatura. Equipos de envasado. Maquinaria de desecación. Máquinas auxiliares. Utensilios y menaje de cocina. Materias primas crudas. Elaboraciones culinarias. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos o resultado del trabajo

Géneros y elaboraciones culinarias preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, distribución comercial, regeneración o elaboración posterior de platos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Vales de economato. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

Unidad de competencia 2: **DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS, COMPLEJAS Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

Código: UC1059_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Preparar elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de elaboración o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 Las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas u otras, se realizan aplicando las técnicas y normas de manipulación, tratamiento o cocción de alimentos.

CR1.3 El acabado y presentación de las elaboraciones básicas que vayan a ser objeto de servicio inmediato, se realiza de acuerdo con las normas definidas, una vez finalizado el proceso de elaboración.

CR1.4 Los métodos y equipos establecidos se utilizan en la regeneración a temperatura de servicio.

CR1.5 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR1.6 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR1.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.8 Las elaboraciones válidas para distintas necesidades nutricionales se realizan, en caso necesario, con una misma materia prima.

RP2: Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de elaboración o procedimiento que la sustituya.

CR2.2 La preparación culinaria elemental se ejecuta aplicando las técnicas y normas básicas de elaboración establecidas en la ficha técnica.

CR2.3 El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

CR2.4 Los métodos y equipos establecidos se utilizan en la regeneración de elaboraciones culinarias elementales a temperatura de servicio.

CR2.5 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en los procesos se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.6 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR2.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP3: Preparar y presentar elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del plato, las técnicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

CR3.1 La preparación y presentación de las elaboraciones culinarias complejas se ejecuta atendiendo a:

- El aprovisionamiento interno de materias primas o productos semielaborados.
- La preparación de útiles y equipos.
- La aplicación de técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas de elaboración establecidas para cada preparación culinaria.
- El acabado y presentación del plato.
- La regeneración a temperatura de servicio.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.



- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.
- CR3.2 Las elaboraciones culinarias nuevas se preparan a partir de nueva información recibida, como recetarios, fichas técnicas de fabricación u otras.
- CR3.3 Ante la imposibilidad de aprovisionamiento, se sustituyen ingredientes de un determinado plato, satisfaciendo, no obstante, al cliente.
- CR3.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, son objeto de satisfacción en el marco de las normas y estándares de calidad establecidos.
- CR3.5 En las preparaciones culinarias se mantiene un alto nivel de calidad.
- CR3.6 Las presentaciones artísticas y complejas de platos son objeto, en su caso, de realización.
- CR3.7 Las técnicas más novedosas de cocción se utilizan eficazmente.

RP4: Realizar decoraciones culinarias para todo tipo de platos y asistir en la decoración y montaje de los expositores.

- CR4.1 El modelo gráfico se diseña utilizando imaginación y creatividad.
- CR4.2 El modelo gráfico que detalla el motivo de decoración se plasma con rigor y sentido estético.
- CR4.3 La técnica de decoración adecuada a cada preparación culinaria concreta es objeto de selección previa, teniendo en cuenta los géneros con que se trabaja, los gustos de los clientes y las tendencias actuales en la cocina.
- CR4.4 Los géneros culinarios y demás materiales escogidos son aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo diseñado con antelación.
- CR4.5 El lugar de ubicación de los motivos decorativos se establece o comprueba.
- CR4.6 El orden de colocación de los productos culinarios en los expositores se decide siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto, temperatura de conservación y momento de utilización.
- CR4.7 Las técnicas y elementos decorativos que mejor se adecuen al tipo de establecimiento, temporada, oferta gastronómica, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor se determinan.
- CR4.8 Las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de expositores se deducen y establecen.
- CR4.9 Las decoraciones se realizan conforme al diseño previamente definido y a las técnicas seleccionadas.

RP5: Supervisar los procesos de realización de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, así como los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de preparación y el estándar de calidad establecido.

- CR5.1 La regeneración de géneros o preelaboraciones culinarias por medio de calor, en condiciones de uso, se supervisa garantizando que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.
- CR5.2 La preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones se supervisa garantizando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.
- CR5.3 La preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas y complejas se supervisan, garantizando su concordancia con la definición del producto, respetando las técnicas básicas de preparación y consiguiendo un elevado estándar de calidad.
- CR5.4 La preparación y presentación de diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional y extranjera se supervisan para garantizar que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.
- CR5.5 El diseño y realización de decoraciones culinarias se supervisan, garantizando su adecuación a la definición del plato, al tipo de expositor o al tipo de decoración previamente conceptualizada, a con rigor y sentido estético.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Mobiliario específico de cocina. Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños. Equipos de frío. Equipos de envasado. Expositores. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios y menaje de cocina. Menaje de servicio. Materias primas crudas y/o preparadas. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes apropiados.



Productos o resultado del trabajo

Platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional. Decoraciones culinarias para todo tipo de expositores realizadas.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Vales de economato. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

3 Unidad de competencia 3: DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Código: UC1060_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Preparar y presentar diferentes platos de cocina creativa para enriquecer la oferta gastronómica y captar nuevos clientes, ajustándose a los objetivos económicos del establecimiento.

CR1.1 La preparación y presentación de platos de cocina creativa se ejecuta de acuerdo con las normas establecidas en lo que se refiere a:

- La preparación de útiles y equipos.
- El aprovisionamiento de materias primas o semielaboradas.
- La regeneración a temperatura de servicio.
- La aplicación rigurosa de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- La aplicación rigurosa de las técnicas de elaboración establecidas para cada preparación culinaria.
- El acabado y presentación siguiendo las indicaciones establecidas en la ficha técnica.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

CR1.2 De los géneros se obtiene el máximo partido gastronómico y económico.

CR1.3 La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta gastronómica se realiza en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento, aplicando su cultura gastronómica y habilidades de adaptación.

CR1.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, son objeto de satisfacción en el marco de las normas y estándares de calidad establecidos.

RP2: Preparar y presentar diferentes tipos de platos de autoría personal para diferenciarse de la competencia, ampliar el espectro de clientes y potenciar la imagen del establecimiento.

CR2.1 En la concepción del plato se siguen las siguientes pautas:

- Identificación y selección de géneros.
- Selección de técnicas.
- Planificación del proceso de ejecución.
- Identificación de puntos críticos.
- Diseño de la presentación.

CR2.2 La preparación y presentación de platos de elaboración propia se ejecuta en lo que se refiere a:

- La preparación de útiles y equipos.
- El aprovisionamiento de materias primas o semielaboradas.
- La regeneración a temperatura de servicio, en su caso.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas culinarias.



- El acabado del plato.
 - La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
 - Las tareas de limpieza.
- CR2.3 De los géneros se obtiene el máximo partido gastronómico.
- CR2.4 Los platos se elaboran a partir de su propia investigación gastronómica, con imaginación y creatividad.
- CR2.5 La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta gastronómica se realiza en función de la clientela potencial a la que vaya dirigida y de la disponibilidad de materia prima.
- CR2.6 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas a través del personal del comedor, son objeto de satisfacción en el marco de las normas y estándares de calidad establecidos.

RP3: Preparar y presentar diferentes tipos de platos de reconocidos autores, para enriquecer la oferta gastronómica y captar nuevos clientes, ajustándose a los objetivos económicos del establecimiento.

CR3.1 La preparación y presentación de platos de reconocidos autores se ejecuta atendiendo a:

- La interpretación de la receta.
- La preparación de útiles y equipos.
- El aprovisionamiento de materias primas o semielaboradas.
- La regeneración a temperatura de servicio, en su caso.
- Las preelaboraciones especificadas en la receta.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas
- La utilización de las técnicas culinarias establecidas en la ficha técnica.
- El acabado del plato.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

CR3.2 De los géneros se obtiene el máximo partido gastronómico y económico.

CR3.3 Los platos se elaboran a partir de su propia investigación gastronómica, con imaginación y creatividad.

CR3.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, son objeto de satisfacción en el marco de las normas y estándares de calidad establecidos.

RP4: Supervisar los procesos de realización de platos de cocina creativa y de autor, así como los productos intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.

CR4.1 La regeneración de géneros o preelaboraciones culinarias por medio de calor, en condiciones de uso, se supervisa, garantizando que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

CR4.2 La preparación y presentación de platos de cocina creativa se supervisan, garantizando su concordancia con la definición del producto, respetando las técnicas de preparación y consiguiendo un elevado estándar de calidad.

CR4.3 La preparación y presentación de diferentes tipos de platos de cocina de autor, propia o de otros, se supervisan para garantizar que resultan atractivos para los clientes y se ajustan a los objetivos económicos del establecimiento.

CR4.4 El diseño y realización de decoraciones culinarias se supervisan, garantizando su adecuación a la definición del plato, al tipo de expositor o al tipo de decoración previamente conceptualizada.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Mobiliario específico de cocina. Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños. Equipos de frío. Expositores. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares y menaje de cocina. Utensilios diversos. Menaje de servicio. Materias primas crudas y/o preparadas. Elaboraciones culinarias. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes apropiados.

Productos o resultado del trabajo

Platos significativos de reconocidos autores en el ámbito nacional e internacional. Platos de creación propia.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios, catálogos y bibliografía específica. Tablas de temperaturas

apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros sanitarios.

4 Unidad de competencia 4: DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Código: UC1061_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Confeccionar todo tipo de masas de acuerdo con las técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptas para la preparación posterior de determinados platos y productos de repostería en general, respetando lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.

CR1.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de elaboración, orden de trabajo o procedimiento que las sustituya, verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.

CR1.2 Las condiciones idóneas se consiguen actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos de operación.

CR1.3 Las masas se obtienen:

- Aplicando las técnicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Dosificando los ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.

Aplicando, en cada caso, técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias.

- Controlando los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa y de espesor y reposo de las masas laminadas, y adoptando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.

– Verificando las características físicas y organolépticas de la masa tales como color, extensibilidad, tenacidad, textura y fluidez.

CR1.4 Los equipos y medios energéticos establecidos se utilizan para el proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP2: Realizar elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CR2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realizan a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimiento que las sustituya.

CR2.2 Las condiciones idóneas de operación se establecen por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos.

CR2.3 Las elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones se ejecutan:

- Aplicando las técnicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en cada caso, las técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido o emulsionado, fundido, atemperado, moldeado y cocción, entre otras.

– Obteniendo, para cada producto, la textura, densidad, fluidez y demás características físicas y organolépticas adecuadas, y adoptando, en caso de desviación, las medidas correctoras oportunas.

CR2.4 Las elaboraciones específicas se realizan aplicando las técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos, y utilizando las técnicas de cocción establecidas.

CR2.5 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones específicas de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR2.6 Finalizado el proceso de elaboración se realiza el almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

CR2.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.



CR2.8 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

RP3: Diseñar y realizar todo tipo de decoraciones para repostería y productos similares y para toda clase de expositores y servicios, y montar dichos expositores.

CR3.1 El modelo gráfico que detalla el motivo de decoración seleccionado se plasma utilizando su imaginación y creatividad.

CR3.2 La técnica de decoración seleccionada se adecúa al tipo de producto, a los gustos de los clientes y a las tendencias actuales en repostería.

CR3.3 Los géneros culinarios y demás materiales escogidos son aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la realización del motivo decorativo diseñado.

CR3.4 El lugar de ubicación de los motivos decorativos se decide y comprueba.

CR3.5 El orden de colocación de los productos de repostería en los expositores se decide siguiendo criterios de sabor, olor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

CR3.6 Las técnicas y elementos decorativos se seleccionan en función de los que mejor se adecuen al tipo de establecimiento, temporada, oferta de repostería, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor.

CR3.7 Decoraciones de todo tipo se realizan conforme al diseño previamente definido y a las técnicas seleccionadas.

CR3.8 Las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de expositores se establecen.

RP4: Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas de elaboración, productos hechos a base de masas tales como panes, bollos, tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.

CR4.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones complementarias y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de elaboración, orden de trabajo o procedimiento que las sustituya.

CR4.2 Las condiciones idóneas de operación se consiguen actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos.

CR4.3 La elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, tales como tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas y otros productos de pastelería salada, se ejecutan de acuerdo con la ficha técnica de elaboración:

- Aplicando las técnicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas.
- Utilizando las elaboraciones complementarias que correspondan.
- Obteniendo el máximo partido económico y gastronómico a los productos de temporada.

CR4.4 Finalizado el proceso de elaboración del producto se realiza:

- Su acabado y presentación de acuerdo con las normas previamente definidas, en el caso de productos para el consumo.
- Su almacenamiento en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas adecuadas.

CR4.5 Los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio se utilizan eficazmente.

CR4.6 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR4.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP5: Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, todo tipo de helados y postres de cocina tradicionales y de autor.

CR5.1 La preparación y presentación de helados y postres de cocina tradicionales y de autor se ejecuta atendiendo a:

- El aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones específicas.
- La preparación de útiles y equipos.
- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas de elaboración propias de cada preparación.
 - El acabado y presentación del plato.
 - El almacenamiento.
 - La regeneración a temperatura de servicio.
 - El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
 - La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.



– Las tareas de limpieza.

CR5.2 Las preparaciones se realizan conforme a recetas o fichas técnicas de elaboración.

CR5.3 Las presentaciones se realizan teniendo en cuenta las tendencias más vanguardistas.

RP6: Preparar y presentar diferentes tipos de productos de repostería de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

CR6.1 La preparación y presentación de helados y postres de creación propia se ejecuta atendiendo a:

– El aprovisionamiento de materias primas.

– La preparación de útiles y equipos.

– La aplicación de técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos.

– La utilización de las técnicas de elaboración que se precisen.

– El acabado y presentación del plato.

– El almacenamiento.

– La regeneración a temperatura de servicio.

– El mantenimiento de las temperaturas requeridas.

– La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

– Las tareas de limpieza.

CR6.2 De los productos de temporada se obtiene el máximo partido gastronómico y económico.

CR6.3 Los helados y postres de cocina de creación propia se elaboran a partir de su propia investigación gastronómica, con imaginación y creatividad.

CR6.4 La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta de repostería se realiza en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento, aplicando su cultura gastronómica y habilidades de adaptación.

RP7: Conservar y regenerar géneros, masas, elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones y productos de repostería, de forma que resulten aptos para su acabado posterior o distribución comercial.

CR7.1 Los equipos y métodos establecidos en la regeneración de géneros y elaboraciones se utilizan eficazmente.

CR7.2 La conservación de masas, elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones y productos de repostería se realiza:

– Teniendo en cuenta las características de la elaboración en cuestión.

– Siguiendo las técnicas y procedimientos establecidos.

– En los recipientes y envases y con los equipos asignados.

– Regulando las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.

– Comprobando que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo en las cámaras de refrigerado o de congelado, se mantienen dentro de las tolerancias permitidas, actuando, en caso necesario, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

– Respetando, durante el proceso de almacenamiento en las cámaras, los procedimientos establecidos respecto a la distribución y volumen.

– Estableciendo los parámetros idóneos para que el proceso se realice con las debidas garantías de higiene y conservación de las elaboraciones.

CR7.3 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR7.4 Los equipos de calor y de frío se mantienen durante los procesos en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR7.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP8: Supervisar los procesos de preparación, conservación y regeneración de masas, elaboraciones y productos de repostería, así como los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones.

CR8.1 Los procedimientos de control que se establecen y aplican permiten determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento interno y manipulación.

CR8.2 Los procesos de confección de masas, elaboraciones complementarias, específicas y productos de repostería son objeto de comprobación en lo que se refiere a:

– La preparación de útiles y equipos.

– La regeneración de la masa o elaboración.



- La aplicación de técnicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
 - La utilización de las técnicas de elaboración establecidas.
 - El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
 - El acabado del producto.
 - La utilización de los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios mediante las normas de uso establecidas.
 - Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso.
- CR8.3 En los procesos de conservación y regeneración de géneros, elaboraciones complementarias y específicas, así como productos de repostería se comprueba que:
- Se han tenido en cuenta las características del género o elaboración de repostería en cuestión.
 - Se han seguido los procedimientos establecidos.
 - Se han utilizado los recipientes, envases y equipos asignados.
 - Se han aplicado las temperaturas adecuadas.
 - Se han aplicado, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.
 - Se han mantenido los equipos de calor y frío en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.
 - Se han utilizado los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios mediante las normas de uso establecidas.
 - Se han realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Mobiliario general de obrador y cocina. Almacenes. Cámaras de conservación: refrigeración y congelación. Equipos de envasado. Equipos y máquinas específicos de repostería: hornos de convección, conducción, radiación o mixtos, horno microondas; laminadoras, batidoras, divisoras, dosificadoras, cazos y espátulas eléctricos, freidoras, escaldadoras, enfriadores, baños maría, timbres de pastelería, lateros. Maquinaria de atemperado y elaboración de chocolate. Equipos generadores de ozono. Menaje y utensilios propios de repostería. Expositores. Escaparates. Materias primas crudas o preparadas para la elaboración de productos de repostería. Material de acondicionamiento tal como envases, cierres, etiquetas. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos o resultado del trabajo

Masas azucaradas. Masas escaldadas. Masas batidas. Hojaldres. Semifríos. Rellenos dulces y salados y coberturas básicas. Otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Productos semielaborados, refrigerados o congelados. Elaboraciones conservadas, envasadas y almacenadas. Tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas, otros productos de pastelería salada, postres de cocina y helados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para repostería y similares. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas y de densidades apropiadas. Vales de economato. Partes de registro de trabajo e incidencias. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.



5

Unidad de competencia 5: CATAR ALIMENTOS PARA SU SELECCIÓN Y USO EN HOSTELERÍA

Código: UC1062_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Seleccionar y preparar alimentos para su cata con el fin de valorar su posible adquisición y uso en elaboraciones culinarias nuevas o ya ofertadas.

CR1.1 El acopio de los útiles y géneros necesarios para la cata se realiza de acuerdo al tipo de cata, disponiéndolos para su uso.

CR1.2 Los géneros que contribuyen a la limpieza del paladar entre una cata y otra se disponen.

CR1.3 Las condiciones ambientales de iluminación, temperatura, olores, ruidos, grado de comodidad y otras, en las que se realiza la cata, se aseguran de modo que no se desvirtúen las características del producto en cuestión.

CR1.4 Los atributos que se van a medir se seleccionan.

CR1.5 El tipo de escala que se va a aplicar se decide y, en su caso, se define para cada prueba sensorial, en función de los atributos que se van a medir y de los objetivos propuestos.

RP2: Realizar catas de alimentos mediante el reconocimiento y la cuantificación de sus atributos sensoriales.

CR2.1 Se comprueba que el alimento cumple con las características del patrón establecido, atendiendo a su clasificación comercial, denominación de origen, si la tuviera, y otros posibles estándares.

CR2.2 El análisis sensorial de los alimentos se realiza utilizando los sentidos y aplicando las escalas de medidas seleccionadas.

CR2.3 El desarrollo de las pruebas se realiza con un nivel de concentración tal que minimice las distracciones y discriminando aquellos factores fisiológicos o psicológicos que puedan afectar a los resultados.

CR2.4 La cata se realiza de forma reiterada para comprobar la constancia de calidad del producto que aporta el proveedor.

CR2.5 La cata se realiza siguiendo un orden lógico y con un tiempo suficiente para que ésta se realice con rigor.

CR2.6 Los atributos sensoriales que caracterizan de una manera singular a la calidad de un producto y que pueden variar con los procesos de elaboración y afectar a la aceptación por parte del consumidor, se identifican, describen y cuantifican, utilizando un vocabulario específico y sin ambigüedades.

CR2.7 Las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación y almacenamiento se identifican.

CR2.8 Las principales virtudes y defectos de los productos se identifican y ponderan.

CR2.9 Las fichas para la valoración en la cata se formalizan, aplicando las normas de puntuación.

RP3: Juzgar y clasificar los productos catados en función del destino o elaboración asignados.

CR3.1 Las características del producto en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación y almacenamiento se valoran.

CR3.2 Los resultados del análisis sensorial de alimentos se interpretan para su posterior aplicación práctica.

CR3.3 Las anotaciones realizadas son coherentes y fiables.

CR3.4 El comportamiento y la evolución de un producto ya catado y su inalterabilidad durante el almacenamiento se valoran.

CR3.5 La adecuación de los productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata se estima.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipamiento específico de cata. Equipos de refrigeración. Maquinaria auxiliar. Productos de limpieza. Géneros alimenticios.

Productos o resultado del trabajo

Cata de alimentos. Valoración de alimentos. Selección de alimentos. Ficha de cata. Análisis de posibles aplicaciones de los géneros.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados de cata. Metodología de cata. Escalas para el análisis sensorial. Información sobre alimentos. Información sobre proveedores. Información sobre denominaciones de origen de los alimentos. Normas de



seguridad, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Información sobre presentación comercial de los géneros. Fichas de cata.

6

Unidad de competencia 6:

ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.



RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.



RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos o resultado del trabajo

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

7

Unidad de competencia 7: DISEÑAR OFERTAS GASTRONÓMICAS

Código: UC1063_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Definir todo tipo de ofertas gastronómicas en términos de menú, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para todo tipo de consumidores.

CR1.1 Todo tipo de ofertas gastronómicas se definen, teniendo en cuenta:

- Las necesidades, gustos, culturas y creencias de los clientes potenciales.
- Las posibilidades de suministro de las materias primas.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- Equilibrio de los principios inmediatos en los tres platos.



- Combinación variada de texturas
- Color, armonía y sabor.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación.

CR1.2 La rueda de menú y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican y en su caso, propiciando la creación de hábitos saludables.

CR1.5 Se comprueba que la presentación impresa de las ofertas gastronómicas se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

RP2: Adaptar ofertas gastronómicas a las expectativas y oportunidades del mercado en función de la evaluación de las ventas realizadas y de la evolución de dicho mercado, o a las características de determinados grupos de consumidores.

CR2.1 Un sistema de información se diseña, permitiendo evaluar en todo momento, con respecto a las ventas:

- Los precios.
- Los productos culinarios vendidos.
- El grado de satisfacción de los clientes.
- La cifra de ventas.
- La frecuencia en la demanda de cada plato.

CR2.2 Las posibles desviaciones se analizan detalladamente, una vez evaluadas las ventas de productos culinarios, elaborando un plan de acción para corregirlas.

CR2.3 Las oportunidades del mercado y el desarrollo de nuevos productos culinarios se estiman, una vez evaluada la evolución del mismo, con el propósito de dar respuesta a la demanda potencial.

RP3: Fijar los precios de los productos gastronómicos de forma que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR3.1 Para cada uno de los productos culinarios que componen la oferta gastronómica del establecimiento se fijan los precios estándares y los precios de coste.

CR3.2 El precio de venta se determina teniendo en cuenta:

- La política de precios del establecimiento.
- El precio medio pedido y el precio medio ofrecido.
- Los costes de materia prima.
- Las oscilaciones del mercado.
- Los gastos generales.

CR3.3 Un sistema de control diario de costes de producción culinaria se aplica para conocer, con un mínimo de error, si los costes reales se ajustan a los costes teóricos, posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

CR3.4 Los márgenes se calculan a partir de los costes de producción culinaria.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos. Internet e Intranet. Página web del establecimiento. Equipos y material de oficina.

Productos o resultado del trabajo

Análisis del mercado. Programas de ventas y ofertas gastronómicas tales como carta, menú, menús especiales, sugerencias u otras ofertas gastronómicas, diseñados y establecidos. Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Evaluación de las ventas realizada. Adaptación de ofertas gastronómicas. Precios de los productos gastronómicos fijados.

Información utilizada o generada

Estudios y datos sobre el mercado. Plan de marketing o de comercialización. Bases de datos y directorios. Informes y listados. Informaciones facilitadas por los clientes. Información interna referente a políticas y programas de la empresa. Información interdepartamental y jerárquica. Software aplicado. Impresos varios. Información nutricional. Manuales de dietas.



8

Unidad de competencia 8:

GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

Código: UC1064_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Definir y organizar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.

CR1.1 Las necesidades de materias primas, géneros y bebidas de que debe aprovisionarse el establecimiento se concretan, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

CR1.2 La calidad de las mercancías se determina teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

CR1.3 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se establecen, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias que se deben controlar en la recepción.

CR1.4 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen con criterios lógicos.

CR1.5 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro se establecen, teniendo en cuenta las características organolépticas, las condiciones de conservación de las mercancías, su rotación, los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR1.6 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se establecen.

CR1.7 Los recursos humanos y materiales se asignan, optimizando el proceso y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.

CR1.8 Los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución se establecen.

CR1.9 Los procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, se aplican conforme a lo establecido por las autoridades aeroportuarias.

CR1.10 La selección de productos a granel y que generen menor cantidad de residuos se prefieren frente a aquellos que se presentan en envases individuales.

RP2: Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 En la aplicación del sistema de control del aprovisionamiento se contempla:

- El proceso de selección de las fuentes de suministro.
- El seguimiento de los pedidos.
- El proceso administrativo de recepción.
- La aprobación del pago a los proveedores.
- El control de los almacenes.

CR2.2 Los estándares de especificación de compras de cada uno de los artículos que es necesario adquirir se establecen con sus colaboradores, y en el caso de catering, con sus clientes de acuerdo con el método previamente establecido.

CR2.3 Al seleccionar a los proveedores se tienen en cuenta como criterios que:

- La calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos.
- El plazo de entrega es oportuno.
- El precio se adecua a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.

RP3: Dirigir la gestión de compras y recepción de mercancías necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

CR3.1 Las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los géneros utilizables se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR3.2 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.



CR3.3 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se verifican en cuanto a su desarrollo conforme a las pautas sobre características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias establecidas para el control en la recepción de los géneros.

CR3.4 En la solicitud de compra se comprueba que se han tenido en cuenta las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.

CR3.5 Se asegura que la recepción de los artículos solicitados se efectúa comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

CR3.6 Se asegura que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con: unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado, temperatura adecuada y registros sanitarios.

CR3.7 Se asegura el stock mínimo de material y equipos necesario para ofrecer el servicio a los diferentes clientes de catering.

RP4: Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR4.1 Se asegura que el almacenamiento de las mercancías se realiza teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

CR4.2 Se asegura que la ficha de almacén se formaliza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR4.3 Se asegura que los artículos se almacenan de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR4.4 Se asegura que el mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento se tienen en cuenta para el control de aprovisionamiento.

CR4.5 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, que impiden el desarrollo bacteriológico nocivo y aseguran la conservación, son objeto de comprobación para su cumplimiento.

RP5: Dirigir la formalización y control de los inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos, de modo que se pueda conocer su cantidad, grado de rotación y conservación, prestando asistencia técnica y operativa.

CR5.1 Los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas y para confeccionar los planes de reposición y amortización, se establecen.

CR5.2 Los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se confeccionan teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CR5.3 Los inventarios de existencias y los registros de bajas se asignan, para su realización, a las personas idóneas, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR5.4 Las diferentes ubicaciones de las cargas en el sector del catering de transporte se tienen en cuenta en el procedimiento de inventario.

CR5.5 Los resultados de los controles se verifican haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.

CR5.6 Las actualizaciones de dichos inventarios se aseguran, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios.

CR5.7 Los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utensilios se realizan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las correspondientes solicitudes.

RP6: Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto al coste del producto y al estándar de calidad establecido.

CR6.1 Durante los procesos necesarios para el aprovisionamiento y almacenaje de géneros:

- Las instrucciones pertinentes se transmiten de forma clara, comprobando que han sido asimiladas por sus colaboradores.
- Las desviaciones, anomalías o fallos detectados, se verifican en cuanto a su solución.
- Se comprueba que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones que se hayan establecido, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.
- Se comprueba que los resultados satisfacen los niveles de calidad establecidos, tomando las medidas oportunas y dando un tratamiento adecuado a la «no conformidad».

CR6.2 Al personal dependiente se le asiste y forma técnicamente cuando es necesario.

CR6.3 En el proceso se interviene operativamente ante causas imprevistas e insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal.



RP7: Controlar consumos de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados y procurar el máximo aprovechamiento de los productos.

CR7.1 Los vales de pedido se comprueba que se realizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR7.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se comprueba que se formalizan de modo que se pueda conocer su coste real.

CR7.3 Todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos de aprovisionamiento. Equipos y material de oficina. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Materias primas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias. Bebidas. Material fungible de catering. Material inventariable de catering. Material de acondicionamiento, como envases, etiquetas u otros. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos o resultado del trabajo

Procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros, bebidas y elaboraciones culinarias definidos y organizados. Sistema de control del aprovisionamiento aplicado. Gestión de compras y recepción de mercancías realizadas. Gestión de almacenamiento de alimentos, bebidas y demás géneros realizada. Inventarios formalizados y controlados. Procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros supervisados. Control de consumos y estimación de costes realizados.

Información utilizada o generada

Manuales de material de compañías en catering de transporte. Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como inventarios, *relevé*, vales de pedidos, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos. Tablas de temperaturas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

9

Unidad de competencia 9:

ORGANIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Código: UC1065_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Definir los procesos técnicos de elaboración culinaria, conservación y envasado, generando la información técnica necesaria para asegurar la factibilidad de la producción y participando en la formación y evaluación del personal colaborador.

CR1.1 Los procesos y procedimientos técnicos de elaboración culinaria, conservación y envasado se definen para conseguir la mayor eficacia en función de los medios disponibles y del tipo de establecimiento de restauración.

CR1.2 Las materias primas y géneros necesarios para los procesos se concretan, determinando su nivel de calidad.

CR1.3 Las operaciones y fases básicas de los procesos se definen, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR1.4 Los equipos, máquinas, útiles y herramientas precisos se establecen.

CR1.5 Los parámetros de operación de los equipos y los puntos críticos de los procesos se determinan.

CR1.6 El tiempo asignado para la ejecución de los diversos procesos y procedimientos se calcula y establece.

CR1.7 Los procedimientos de control establecidos permiten determinar la capacidad y eficacia de los procesos de producción de la unidad.

CR1.8 El proceso de control de la calidad se establece, determinando las pautas de inspección que incluyan:



- Operaciones y fases de control.
- Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
- Las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.
- Los criterios de aceptación/rechazo.

CR1.9 Los recursos humanos y materiales necesarios se determinan y asignan a los procesos, teniendo en cuenta la optimización de la producción y los niveles de calidad previstos.

CR1.10 Los manuales de operaciones, o documentos equivalentes, para la asistencia y formación técnica de su equipo, se elaboran de forma que proporcionen la información necesaria para la ejecución de las tareas asignadas.

CR1.11 Los criterios de evaluación para el seguimiento de la labor efectuada por el personal a su cargo se establecen de forma que permitan conocer su eficacia en el trabajo.

CR1.12 En la formación técnica del personal colaborador se participa.

RP2: Organizar procesos de elaboración culinaria, conservación y envasado, y establecer planes específicos de producción para conseguir unos resultados adecuados y rentables, los niveles de calidad previstos y la optimización de los procesos.

CR2.1 La disposición de equipos y máquinas, la distribución de las diversas áreas de producción y el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios se determinan.

CR2.2 En la organización del espacio físico correspondiente al área de su responsabilidad se tiene en cuenta:

- La adaptación a los medios disponibles.
- El establecimiento de un flujo de trabajo rápido.
- La facilidad en el contacto y comunicación personal.
- La optimización de las tareas y circulaciones, adaptándose a las directrices de la empresa, la capacidad del establecimiento, fórmula de restauración y tipo de oferta gastronómica, el presupuesto económico y la relación eficacia - coste de cada elemento así como los principios básicos de ergonomía, seguridad e higiene.

CR2.3 Los planes específicos de producción culinaria se establecen teniendo en cuenta:

- Las características del establecimiento: fórmula de restauración, tipo de oferta gastronómica, capacidad, categoría, ubicación, política de empresa, tipo de clientes y otras.
- Los medios humanos y materiales disponibles.
- La estructura organizativa establecida.
- Los procesos y procedimientos definidos.
- Las técnicas propias del área.

CR2.4 Los sistemas de raciones y gramajes se aplican en función de las necesidades nutricionales.

CR2.5 Las necesidades de personal se identifican para cumplir los planes específicos de producción culinaria establecidos.

CR2.6 La contratación de personal para cubrir las necesidades detectadas se propone, participando en el reclutamiento y selección de los candidatos.

CR2.7 La distribución, la asignación de tareas y la formulación de instrucciones se realiza teniendo en cuenta las exigencias de producción culinaria, las prioridades establecidas, la capacitación y las características del personal.

CR2.8 Los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo se determinan en función de las necesidades del servicio y conforme a la legislación laboral y convenios colectivos vigentes.

RP3: Coordinar los procesos de elaboración culinaria con los procesos de servicio.

CR3.1 El tiempo desde la terminación del plato y la recogida por parte del servicio se controla y se asegura que es lo más breve posible, sin que afecte a la temperatura del plato ni a los tiempos de espera por parte del cliente.

CR3.2 La información sobre la composición, el tiempo de servicio y las técnicas de elaboración del plato se transmite al personal de servicio de modo que se asegure su explicación a los clientes.

CR3.3 Los estándares establecidos en la composición y presentación de cada plato se dan a conocer al personal de servicio para que éste pueda detectar anomalías antes de proceder a su servicio al cliente.

CR3.4 Las prioridades de consumo u objetivos de venta se dan a conocer al personal de servicio para que éste los materialice.

CR3.5 El protocolo y la forma correcta de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, se explica al personal de comedor para asegurar un servicio conforme a dichas pautas.

CR3.6 Las observaciones de los clientes transmitidas por el personal de servicio sobre la elaboración y presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, se analizan e integran para la toma de decisiones en cuanto a variación del plato o incorporación de novedades.



Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos informáticos. Programas informáticos. Medios y materiales de oficina en general. Instalaciones, mobiliario y equipamiento de cocina.

Productos o resultado del trabajo

Procesos técnicos de elaboración culinaria, conservación y envasado definidos y organizados. Planes específicos de producción culinaria establecidos. Asistencia en la formación y evaluación del personal colaborador prestada. Procesos de elaboración culinaria coordinados con los de servicio.

Información utilizada o generada

Información interna referente a las políticas y programas de la empresa y a los procesos, procedimientos y métodos de organización y operación. Información interdepartamental y jerárquica. Manuales de archivo y gestión de la información. Manuales de elaboración de documentos. Manuales de comunicación. Manuales de procedimientos de control de calidad culinaria. Fichas técnicas de elaboración o conservación culinarias, instrucciones, órdenes, memorandos, circulares, memorias, informes, guías. Manuales de operación. Manuales de funcionamiento y mantenimiento de equipos. Sistemas de raciones y gramajes.

10

Unidad de competencia 10:

ADMINISTRAR UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Código: UC1066_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Proponer objetivos y planes, para la unidad de producción culinaria de su responsabilidad, que sean viables y se integren en la planificación general del establecimiento.

CR1.1 Por medio de información directa y expresa se accede al conocimiento de los planes generales de la empresa y de los específicos que afectan a su área de actuación.

CR1.2 Los objetivos de carácter particular para la unidad o departamento de su responsabilidad se definen y se proponen a las instancias superiores.

CR1.3 Las opciones de actuación se identifican y evalúan, y se seleccionan las más adecuadas para la consecución de los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.

CR1.4 Los planes y acciones para conseguir los objetivos fijados dentro de su área de responsabilidad se formulan y cuantifican.

CR1.5 En la elaboración de los planes de emergencia del establecimiento se participa.

RP2: Confeccionar los presupuestos de la unidad de producción culinaria de su responsabilidad y efectuar el seguimiento económico y el control presupuestario.

CR2.1 Los datos históricos de la unidad o departamento de su responsabilidad se revisan y las previsiones económicas se establecen de acuerdo con la planificación general del establecimiento y con los objetivos fijados para su ámbito de actuación.

CR2.2 Los presupuestos económicos y de tesorería para su unidad o departamento se confeccionan aplicando técnicas de previsión y presupuestación, y estableciendo su cuantificación y periodificación.

CR2.3 Los presupuestos anuales específicos para la dotación de equipos y materiales correspondientes a su unidad o departamento, desglosando gastos fijos y gastos variables, se presentan a sus superiores jerárquicos con el fin de proyectar los objetivos de su área de actuación para el año siguiente y de considerar las observaciones que éstos formulen para hacer las modificaciones necesarias.

CR2.4 El procedimiento para el seguimiento del presupuesto de su unidad o departamento se define.

CR2.5 El control presupuestario se efectúa en los plazos y términos establecidos, comprobando el cumplimiento de los objetivos económicos.



CR2.6 Los cálculos necesarios para detectar posibles desviaciones respecto a los objetivos económicos se realizan de forma precisa, proponiendo las medidas correctivas adaptadas a cada caso.

CR2.7 Los resultados del control presupuestario se transmiten mediante los informes adecuados a las personas y departamentos correspondientes, en el tiempo y forma establecidos.

RP3: Colaborar en el establecimiento de la estructura organizativa general de la unidad de producción culinaria y sus sistemas de gestión de la información de modo que se dé respuesta a los objetivos del establecimiento.

CR3.1 El tipo de estructura organizativa que resulta más adecuado para el logro de los objetivos y planificación establecidos se contribuye a determinar.

CR3.2 Las funciones y tareas que deben realizarse y las relaciones internas a que dan lugar se contribuyen a determinar.

CR3.3 Los puestos de trabajo y el perfil profesional de las personas que deben ocuparlos se contribuyen a definir.

CR3.4 Los sistemas de gestión interna de la información y organización de los soportes se contribuyen a establecer para su utilización interna.

CR3.5 La documentación necesaria para el buen funcionamiento de la unidad de producción culinaria se contribuye a establecer y controlar de modo que se asegure la coordinación de recursos, tareas y la transmisión de información a los departamentos y subdepartamentos relacionados.

RP4: Integrar al personal dependiente en el marco de relaciones de la unidad de producción culinaria de su responsabilidad para que realice las tareas asignadas con eficacia y eficiencia.

CR4.1 La integración en el equipo de trabajo de nuevo personal se realiza:

– Facilitando y explicando, en caso necesario, el manual de acogida del establecimiento.

– Estableciendo el periodo idóneo de adaptación para cada nueva incorporación.

– Explicando las operaciones y procesos más significativos que se deban realizar.

– Dando información sobre la empresa, su organización, imagen y otros aspectos de interés.

– Facilitando la comunicación con los demás miembros del equipo. es de emergencia del establecimiento se participa.

CR4.2 La impartición en su departamento de programas de formación, para el desarrollo, motivación y promoción profesional del personal dependiente, es objeto de propuesta razonada a sus superiores.

CR4.3 Los instrumentos necesarios para que el equipo dependiente realice su trabajo de forma eficiente se determinan con el fin de facilitar la cohesión, motivación, formación, control interno y evaluación de resultados.

RP5: Dirigir al personal dependiente, involucrándolo en los objetivos y motivándolo para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad.

CR5.1 Las motivaciones del personal dependiente en su ámbito de responsabilidad se identifican para procurar su satisfacción.

CR5.2 Las metas y objetivos de la empresa se explican para su comprensión y asunción por cada miembro del equipo humano, de forma que se involucre en los mismos y se integre en el grupo de trabajo y en la empresa.

CR5.3 La motivación del personal se logra promoviendo y valorando el trabajo en equipo, la iniciativa, el esfuerzo y la creatividad.

CR5.4 Las responsabilidades y funciones del personal se determinan.

CR5.5 La delegación de autoridad en el personal dependiente se efectúa animando a la iniciativa personal y a la creatividad en el desarrollo de su trabajo, y exigiendo la responsabilidad correspondiente como medida de motivación.

CR5.6 Las instrucciones e indicaciones al personal se transmiten, asegurándose de su comprensión.

CR5.7 Las reuniones necesarias con el personal, para establecer objetivos y para efectuar el seguimiento del desempeño, se fijan y dirigen, formalizando los informes pertinentes.

CR5.8 La formación y evaluación del personal dependiente se realiza para facilitar su integración en la empresa y una realización eficaz y eficiente de las tareas asignadas.

CR5.9 La productividad, el rendimiento y la consecución de objetivos del personal se evalúan, reconociendo el éxito y corrigiendo actitudes y actuaciones.

RP6: Prestar asesoramiento y atención especiales a los clientes, profundizando en la información gastronómica, para satisfacer sus expectativas y cumplir con los objetivos económicos del establecimiento.

CR6.1 Se profundiza en la información gastronómica facilitada por el personal de servicio, cuando así lo requieran los clientes o las normas internas de la empresa, de modo que se cubran las expectativas de éstos ante el interés, deseo o curiosidad manifestados y los objetivos económicos del establecimiento.

CR6.2 La correcta apariencia personal y la atención especializada a las peticiones de información gastronómica de la clientela permiten transmitir una buena imagen de la empresa, dar confianza a los clientes y facilitar la venta, desarrollando todo el proceso de atención y asesoramiento con creatividad.



CR6.3 Una o varias alternativas se presentan, en caso de no poder ofrecer el servicio gastronómico solicitado por el cliente, intentando que se adapten a los gustos del mismo.

CR6.4 Las peticiones, quejas o reclamaciones de los clientes se atienden con amabilidad, eficacia y máxima discreción, tomando las medidas oportunas para su resolución.

CR6.5 A los clientes se les despide, en su caso, cortésmente, comprobando su nivel de satisfacción y potenciando la solicitud de futuros servicios.

CR6.6 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para poder conseguir la interacción y comprensión suficientes en el proceso de comunicación para prestar el servicio.

RP7: Implementar y gestionar, en su ámbito de responsabilidad, la cultura de la calidad y el sistema de calidad adoptado por la entidad.

CR7.1 Los procesos y servicios en su ámbito de responsabilidad se diseñan con su contribución, aportando su conocimiento sobre las expectativas de los clientes y colaborando en la determinación de estándares de calidad y en la formulación de procedimientos e instrucciones de trabajo acordes con el sistema de calidad.

CR7.2 La cultura de la calidad se difunde entre el personal a su cargo, instruyéndole en el sistema y herramientas de calidad y fomentando su participación en la mejora continua.

CR7.3 El sistema de calidad se implementa, identificando las condiciones adversas a la calidad, tanto actuales como potenciales, y diseñando y ejecutando planes de mejora.

CR7.4 El sistema de indicadores y de control de la calidad interna se define, analizando los datos aportados, informando a sus superiores y a otros departamentos implicados y definiendo y aplicando acciones preventivas y correctivas.

CR7.5 Los procedimientos para la recogida y análisis de información sobre la calidad externa y las encuestas de satisfacción se diseñan con su colaboración, facilitando y fomentando la participación de los clientes.

CR7.6 La aplicación de los procedimientos e instrucciones y el cumplimiento de los estándares y normas se comprueba, efectuando la evaluación periódica y sistemática de la calidad en su ámbito de responsabilidad.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos informáticos. Programas informáticos de gestión de restauración. Medios y materiales de oficina en general.

Productos o resultado del trabajo

Planificación eficiente de la unidad de su responsabilidad. Control presupuestario. Integración y dirección del personal colaborador. Clientes asesorados y atendidos. Cultura y sistemas de calidad implementados y gestionados.

Información utilizada o generada

Manuales de planificación. Información interna referente a políticas y programas de la empresa y a procesos, procedimientos y métodos de operación, así como a acuerdos y contratos con clientes. Plan de seguridad del establecimiento. Información interdepartamental y jerárquica. Manuales de archivo y gestión de la información. Manuales de procedimientos administrativos. Formularios de presupuestación. Manuales de elaboración de documentos. Manuales de comunicación. Informes de gestión de recursos humanos. Cartas y otras ofertas gastronómicas. Normas de protocolo en restauración. Manuales de procedimientos de control de calidad.

III FORMACIÓN

Módulo Formativo 1:
TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

Módulo Formativo 2:
ELABORACIÓN CULINARIA

Módulo Formativo 3:
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Módulo Formativo 4:
PROCESOS DE REPOSTERÍA

Módulo Formativo 5:
CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

Módulo Formativo 6:
SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Módulo Formativo 7:
OFERTAS GASTRONÓMICAS

Módulo Formativo 8:
APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

Módulo Formativo 9:
ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA

Módulo Formativo 10:
ADMINISTRACIÓN EN COCINA

Módulo Formativo 11:
PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN Y
PRODUCCIÓN EN COCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11



1 Módulo Formativo 1: TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

Código: MF1058_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.

Duración: 110 horas

Unidad formativa 1.1

SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN.

Código: UF1355

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y con la RP4 en lo relativo a la supervisión de la preelaboración y elaboración de los géneros culinarios.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, controlar la selección los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.3 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, controlar las operaciones que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE1.4 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros culinarios, inspeccionar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros culinarios de acuerdo con la naturaleza de los mismos.

CE1.5 En un supuesto práctico de limpieza de maquinaria, dirigir las operaciones de limpieza y acondicionamiento de equipos e instalaciones.

CE1.6 Controlar las operaciones de racionamiento en todos los géneros culinarios a fin de obtener todo tipo de piezas, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Supervisar los procesos de manipulación 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 manipulación en crudo de toda clase de géneros culinarios.

CE2.2 Aplicar procedimiento de control del almacenaje en crudo de los géneros manipulados de modo que resulten aptos para su posterior utilización

CE2.3 Evitar y corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.



Contenidos:

1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

- Estocaje.
- Recepción de mercancías y control de calidad:
 - Albaranes y pedidos.
 - Identificación de las materias primas.
- Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:
 - Cámaras frigoríficas de verduras.
 - Cámara y timbres de pescados.
 - Cámaras y timbres de productos cárnicos.
 - Cámara de productos lácteos.
 - Congeladores.
 - Almacenes de productos no perecederos o economato.

2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

- Tipos de corte, características y aplicaciones:
 - Verduras:
 - Cincelar.
 - Brunoise.
 - Juliana.
 - Mirepoix.
 - Paisana.
 - Quartier.
 - Mencey.
 - Mondar.
 - Pelar.
 - Vivo.
 - Tornear.
 - Pescados:
 - Filetear.
 - Desbarbar.
 - Despellejar.
 - Desescamar.
 - Vaciar.
 - Supremas.
 - Rodajas.
 - Medallones.
 - Mariscos:
 - Pelar.
 - Capar.
 - Abrir.
 - Cortar.
 - Carnes:
 - Deshuesado.
 - Limpieza.
 - Bridado.
 - Troceado.
 - Trinchado.
 - Mechado.
 - Racionamiento.
- Riesgos en la ejecución.
- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

3. Equipos, maquinaria y útiles asociados

- Gran maquinaria.
- Pequeña maquinaria.



- Útiles asociados:
 - Menaje:
 - Tablas de corte.
 - Ollas.
 - Recipientes gastronorm.
 - Chinos y escurridores.
 - Cazos, arañas y espumaderas.
 - Herramientas de corte:
 - Peladores.
 - Mandolinas.
 - Cuchillos.

4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

- Formas de aprovechamiento:
 - Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:
 - Espinas para fumet o caldos.
 - Huesos para jugos o fondos.
 - Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.
- Presentaciones de alimentos aprovechados:
 - Complemento o guarnición de un plato.
 - Tapas.
 - Aperitivos.
 - Buffet.
 - Base de otras preparaciones complejas.

5. Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina

- Equipos:
 - Hornos.
 - Salamandras.
 - Cocinas.
 - Batidores.
 - Otros.
- Instalaciones:
 - Local.
 - Cámaras.
 - Almacenes.
- Herramientas:
 - Cuchillos.
 - Petit menage.
- Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
- Medidas de seguridad en la limpieza.
- Sistemas de limpieza para cada máquina.

Unidad formativa 1.2

CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

Código: UF1356

Duración: 30 horas

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.



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 envasado.

Unidad formativa 1.3

REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS

Código: UF1357

Duración: 30 horas

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.

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.

2

Módulo Formativo 2: ELABORACIONES CULINARIAS

Código: MF1059_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

Duración: 230 horas

Unidad formativa 2.1

DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE

Código: UF1358



Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1.

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.
- Áreas 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.

Unidad formativa 2.2

CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS.

Código: UF1359

Duración: 90 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y la RP3.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas.

CE1.1 Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación, procesos, procedimientos, modos operativos e instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

CE1.2 Indicar los útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.

CE1.3 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

CE1.4 Hacer ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE1.5 Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.

C2: Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales.

CE2.1 Distribuir útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.



CE2.2 Dirigir las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias complejas de acuerdo con la receta base o procedimiento

CE2.3 Ejecutar las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración culinaria compleja, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE2.4 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE2.5 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos.

Contenidos:

1. Elaboraciones culinarias básicas

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Los sistemas de cocción como preelaboración:
 - A fuego vivo.
 - Por intercambio.
- Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
 - Fondos:
 - Fondos blancos.
 - Fondos oscuros.
 - Gelatinas.
 - Glases o extractos.
 - Salsas:
 - Salsas blancas o cremas.
 - Salsas oscuras.
- Salsas básicas y d ● Mantequillas compuestas.
- Farsas o rellenos.
- Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

2. Selección de maquinaria en la producción

- Conocimiento, formas y uso:
 - Máquinas de frío.
 - Cámaras.
 - Timbres.
 - Abatidores.
 - Heladoras.
 - Congeladores.
- Maquinas de calor:
 - Freidoras.
 - Planchas y parrillas.
 - Hornos.
 - Cocinas.
 - Baños marías.
 - Basculantes.
 - Marmitas.

3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

- Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
- Medidas correctivas.
- Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
- Riesgos en la ejecución, control de resultados.
- Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
 - Ensaladas:
 - Simples.
 - Compuestas.
 - Sopas, cremas:
 - Frías.
 - Calientes.



- Potajes.
- Huevo.
- Arroz y cereales.
- Pasta.
- Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
- Salsas:
 - Básicas.
 - Derivadas.
- Platos carne:
 - Rojas o de mamíferos.
 - Aves.
 - Despojos.
 - Caza mayor y menor.
- Platos de pescado:
 - Azules.
 - Blancos.
 - Moluscos, mariscos y crustáceos.

4. Guarniciones culinarias y decorativas

- Definición y tipología:
 - Vegetales.
 - De origen animal.
 - Pre elaboradas.
 - De nueva creación.
- Elaboraciones complementarias tales como:
 - Aceites.
 - Reducciones.
 - Crujientes.

5. Tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio

- Buffet.
- Restaurante.
- Comercialización.

6. Limpieza de instalaciones y equipos

- Conocimiento de los equipos.
- Conocimiento de las Instalaciones.
- Conocimientos de las herramientas.
- Realización de la desinfección en el área de trabajo:
 - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
 - Sistemas de limpieza para cada máquina.
 - Utilización de productos adecuados.

Unidad formativa 2.3

SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

Código: UF1360

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 Y RP5.

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.

3

Módulo formativo 3 COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Código: MF1060_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

- C1: Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.
- CE1.1 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de cocina creativa:
- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.



- Deducir necesidades de géneros, útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Analizar y explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperaturas, géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

CE1.2 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de cocina de autor elaboración:

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

C2: supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.

CE2.1 controlar la selección de útiles, herramientas y géneros, así como posibilitar su aprovisionamiento interno y distribución, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.

CE2.2 Dirigir las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base, utilizando los equipos necesarios y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.3 Efectuar la supervisión de las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio y modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE2.4 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminedo.

CE2.5 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

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: Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, forma de presentación y decoración.

CE3.1 Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.

CE3.2 Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios y conceptos, aplicaciones y resultados que se obtienen.

CE3.3 Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma, corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores, formas de presentación y decoración.

CE3.4 Desarrollar diferentes técnicas de creatividad con el fin de obtener combinaciones o resultados novedosos.

CE3.5 Conocer e interpretar las fases del proceso creativo de una elaboración culinaria.

CE3.6 Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

CE3.7 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al efectuar los acabados, las presentaciones de las elaboraciones culinarias de creación propia y de otros autores.

CE3.8 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados tales como forma, color, valores organolépticos u otros, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias originales.

CE3.9 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda potencial.

CE3.10 Argumentar la importancia de mantener, cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

CE4.1 Estimar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de comensales potenciales.

CE4.2 A partir de elaboraciones concretas, y teniendo en cuenta los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una determinada clientela:

- Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la demanda.
- Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la demanda.



- Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

Contenidos:

1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor

- Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor:
 - Terminología nacional.
 - Terminología internacional.
- Esquemas de elaboración de los platos más representativos:
 - Técnicas y procedimientos aplicables.
- Géneros y productos:
 - Nuevos productos alimenticios del mercado.
 - Gelificantes:
 - Emulsionantes.
 - Liofilizados.
 - Deshidratados.
 - Con Denominación de Origen (D.O.).
 - Flores y germinados.
 - Espesantes.
 - Esferificantes.
- Maquinarias e instrumentos.
- Fases de los procesos.
- Cociones novedosas.
- El dibujo aplicado a la decoración culinaria:
 - Instrumentos y útiles.
 - Materiales de uso más generalizado.
 - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.
 - Libros cocina de autor.
 - Cocineros creativos del momento:
 - Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje.
- Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
 - Selección:
 - Las fichas técnicas.
 - Géneros.
 - Útiles y herramientas.
 - Equipos precisos.
 - Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero:
 - Técnicas.
 - Procedimientos de ejecución.
 - Control.

3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos

- Instrumentos empleados.
- Forma y corte de los géneros.
- Alternativa de ingredientes:
 - Productos que permitan el desarrollo creativo:
 - Redefinición de un producto en busca de usos inusuales.
 - Combinación de sabores.
 - Cualidades organolépticas específicas:
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación.



- Evaluación de resultados.
- Texturas.
- Formas de acabado:
 - Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - Tendencias en las decoraciones.
 - La técnica de la deconstrucción.
 - Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación.
- Técnicas de creatividad:
 - 4*4*4.
 - Método 635.
 - Phillips 66.
 - Análisis morfológicos.
 - Mapas mentales.
 - Lluvia de ideas.
- Fases del proceso creativo:
 - Recogida de la materia prima.
 - Trabajo de las ideas recopiladas.
 - Inspiración o surgimiento de la idea.
 - Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

- Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
 - Verificación de resultados.
- Marketing:
 - Estrategias en la restauración.
 - Acciones comerciales.
 - Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

4 Módulo formativo 4 PROCESOS DE REPOSTERÍA

Código: MF1061_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

Duración: 150 horas

Unidad formativa 4.1

SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

Código: UF1361

Duración: 70 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP4 y con la RP8 en lo relativo a procesos de elaboraciones básicas y complementarias.



Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.

CE1.1 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE1.2 Reconocer las características generales de las masas básicas tales como azucaradas, batidas, escaldadas y hojaldres, de múltiples aplicaciones para repostería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización e identificar los productos más significativos obtenidos a partir de las distintas masas básicas.

CE1.3 Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas básicas de repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CE1.4 Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de repostería o de planes de trabajo determinados.

CE1.5 En un supuesto práctico de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones:

- Indicar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para productos de repostería y similares.
- Dirigir la preparación y manejo de los equipos en condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico tal como horneado, fritura u otros, de aquellos productos que lo requieren.
- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Hacer aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE2.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otras elaboraciones complementarias y específicas que se pueden utilizar en repostería, asociándolas a los productos a elaborar.

CE2.2 Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada y otras.

CE2.3 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE2.4 Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de repostería o de planes de trabajo determinados.

CE2.5 Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE2.6 Relacionar los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo para cada máquina o equipo

CE2.7 En un supuesto práctico, de preparación de elaboraciones complementarias:

- Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.
 - Describir el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.
 - Modificar en tiempo y forma adecuados aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento.
 - Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
 - Controlar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración.
- CE2.8 Analizar las características físicas y organolépticas de las elaboraciones obtenidas, contrastándolas con las establecidas, y adoptar, en casos de desviaciones, las medidas correctoras apropiadas.
- CE2.9 Justificar los métodos o lugares de conservación de las elaboraciones complementarias obtenidas, teniendo en cuenta el destino y consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.



CE3.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de repostería explicando las fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE3.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE3.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE3.4 Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales e información generadas durante el proceso.

CE3.5 Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE3.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

CE3.7 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento y conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C4: Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE4.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para la preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.

CE4.2 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería.

CE4.3 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación de elaboraciones de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.

CE4.4 En casos prácticos de procesos de realización de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados:

- 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.

Contenidos:

1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

- Definición, clasificación:
 - Las harinas:
 - Harina fuerza.
 - Harina media.
 - Harina floja.
 - Los azúcares:
 - Azúcar invertido.
 - Glucosa.
 - Destrosa.
 - Sorbitol.
 - Azúcar lustre.
 - Sacarosa.
 - Los lácteos:
 - Leche.
 - Mantequilla.
 - Nata.



- La sal.
- El huevo.
- El chocolate:
 - Blanco.
 - Negro.
 - Con leche.
- Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

3. Operaciones y técnicas básicas en repostería

- Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.
- Trabajos con manga pastelera.
- Trabajos con cartucho.

4. Masas y pastas

- Definición del término masa.
- Fundamentos de la elaboración de masas.
- Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
- Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
- Tipos de masas:
 - Hojaldradas:
 - Materias primas.
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad.
 - Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, caña.
 - Batidas o esponjadas:
 - Materias primas.
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.
 - Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.
 - Amasadas:
 - Materias primas.
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sablé, tejas.
 - Escaldadas:
 - Materias primas.
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, buñuelos.
 - Azucaradas y pastas varias:
 - Materias primas
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Principales elaboraciones: pastas de té, diamantes, lenguas de gato, otros.
 - Masas fritas:
 - Materias primas.
 - Proceso de elaboración.
 - Influencia de los distintos ingredientes.
 - Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

5. Cremas y relleno

- Principales tipos de cremas:
 - Cremas con huevo:



- Crema pastelera.
- Crema pastelera para hornear.
- Yema.
- De mantequilla.
- Otras.
- Cremas batidas:
 - Crema de almendras.
 - Crema muselina.
 - Crema de moka.
 - Crema de trufa.
 - Nata montada.
 - Otras.
- Cremas ligeras:
 - Chantilly.
 - Fondant.
 - Otras.
- Fundamentos de la elaboración de cremas.
- Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
- Secuencia de operaciones.
- Conservación.
- Utilización en los distintos productos de repostería.

6. Rellenos salados

- Cremas base para rellenos salados.
- Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
- Secuencia de operaciones. Realización.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Conservación.
- Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de repostería.

7. Postres de cocina

- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Preparación de postres de cocina y helados significativos.
- Justificación y realización de posibles variaciones.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Repostería a base de masas:
 - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
 - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.
 - Principales tartas:
 - Procesos de ejecución.
- Postres a base de semifríos y helados:
 - Maquinarias y equipos básicos.
 - Clasificación.
 - Proceso de elaboración.
 - Principales materias primas de los helados:
 - Grasas.
 - Lácteos y derivados.
 - Ovoproductos.
 - Frutas.
 - Chocolates y coberturas.
 - Frutos secos.
 - Azúcares y varios.
 - Procesos de elaboración en los helados.
 - Clasificación de los helados:
 - Sorbetes.
 - Helados de frutas.
 - Helados crema.



- Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:
 - Clasificación y descripción de los productos.
 - Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
 - Descripción de la elaboración más significativa.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad formativa 4.2

REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES.

Código: UF1362

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP5 y RP6.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas.

CE1.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE1.2 Seleccionar técnicas gráficas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE1.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, olor, otras.

CE1.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE1.5 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.

CE1.6 controlar la realización de los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE1.7 Vigilar la colocación de los productos de repostería en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

C2: Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE2.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE2.2 supervisar la realización de las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C3: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE3.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina y helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE3.2 Aplicar técnicas novedosas para la elaboración de productos de repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

CE3.3 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.



CE3.4 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados como ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación u otros, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE3.5 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

Contenidos:

1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería

- Normas y combinaciones básicas.
- Control y valoración de resultados.
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración
- Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en repostería:
 - Contraste y armonía.
 - Sabor.
 - Color y sensaciones.
- El dibujo aplicado a la repostería:
 - Instrumentos.
 - Útiles.
 - Materiales de uso más generalizado.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- Experimentación y evaluación de resultados.

2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

3. Decoración y exposición de helados

- Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en heladería.
- Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

4. Cubiertas

- Definición.
- Tipos:
 - Chocolate.
 - Preparados a base de frutas y otras.
 - Glaseados.
 - Pasta de almendra.
 - Pasta de azúcar.
- Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones.
- Consistencia y características.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.



Unidad formativa 4.3

APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA.

Código: UF1363

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP7 y con la RP8 en lo relativo a la conservación.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.

CE1.1 Justificar los lugares, métodos, equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.3 Diferenciar las diferentes etapas del proceso de elaboración y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE1.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones, relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE1.5 En un supuesto práctico definido para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería:

- Ordenar efectuar las operaciones necesarias para los procesos de conservación, regeneración, envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados, siguiendo el orden establecido, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad predeterminados.

C2: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

CE2.1 Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

CE2.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE2.3 En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno, definido:

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.
- Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de repostería y similares.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE3.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.

CE3.2 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta conservación de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.



CE3.3 En casos prácticos de procesos de conservación de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados:

- 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.

Contenidos:

1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados en la conservación:
- Equipos de almacenamiento.
- Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
- Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- Equipos asociados para la regeneración.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Aprovisionamiento interno:
- Formalización de documentación y realización de operaciones.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Normas de control.

5

Módulo formativo 5

CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

Código: MF1062_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

Duración: 6 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.

CE1.1 Identificar los distintos tipos y fases de las catas.

CE1.2 Describir los utensilios, espacios y condiciones necesarios para que la cata de alimentos se realice en unas condiciones óptimas.



CE1.3 Identificar las normas y condiciones básicas de la cata.

CE1.4 En un supuesto práctico de cata de alimentos para su selección y uso en hostelería, aplicar las normas y condiciones básicas de cata.

CE1.5 Explicar el orden y el tiempo necesarios para realizar la cata con rigor.

C2: Reconocer, cuantificar y describir los atributos sensoriales de los productos catados.

CE2.1 Discriminar los atributos sensoriales de los alimentos.

CE2.2 En ejercicios de cata, detectar diferencias de sabores, olores, texturas y todos aquellos atributos básicos propios de cada producto, tanto en alimentos frescos como conservados, tales como:

- Productos cárnicos.
- Pescados y mariscos.
- Productos lácteos.
- Condimentos: aceites, vinagres, especias y otros.
- Conservas.
- Otros.

CE2.3 En supuestos prácticos de cata de alimentos:

- Describir las diferentes características sensoriales de los productos empleando el vocabulario específico.
- Disponer de datos sensoriales repetibles y reproducibles.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata, aplicando las normas de valoración de los alimentos.

CE2.4 Reconocer las nuevas texturas actuales del mercado.

C3: Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos.

CE3.1 Describir las principales zonas de producción del alimento catado, nacionales e internacionales, identificando, si existieran, las características sensoriales atribuidas por sus denominaciones de origen, así como por su clasificación comercial.

CE3.2 Valorar el equilibrio de los atributos de los alimentos catados

CE3.3 Obtener juicios consistentes y reproducibles sobre los productos tratados.

CE3.4 Decidir sobre la coherencia y fiabilidad de las anotaciones realizadas.

CE3.5 Estimar la adecuación de los productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

Contenidos:

1. Metodología de cata de los alimentos

- Conocimiento de la Cata:

- Definición.
- Utensilios y espacios apropiados para la cata.
- Tipos de cata:
 - Cata de productos cárnicos.
 - Cata de lácteos y derivados.
 - Cata de pescados y mariscos.
 - Cata de conservas.
 - Cata de licores, vino y olorosos.
 - Cata de esencias.
 - Cata de aceites.
 - Cata de especias y aromáticos.
 - Cata de productos de diferentes gamas.

- Fases de la cata de alimentos:

- Definición y orden:
 - Visual.
 - Olfativa.
 - Gustativa.
 - Tacto.

- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería:

- Cata de diversos alimentos.
- Propiedades organolépticas de los productos.
- Atributos sensoriales básicos.
- La educación del paladar.
- Conocimiento de los sabores básicos de algunos productos:
 - Dulce.
 - Salado.
 - Ácido.



- Amargo.
- Esquemas de alimentos concordantes y discordantes.
- Los normas de la cata de los alimentos:
 - Apariencia:
 - Color.
 - Forma.
 - Tamaño.
 - Consistencia.
 - Textura:
 - Dureza.
 - Elasticidad.
 - Jugosidad entre otras.
 - Sabor:
 - Gusto.
 - Aroma.
 - Sensaciones bucales entre otras.

2. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería.

- Definición.
- Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos:
 - Conocimientos y función de cada sentido en la gastronomía.
 - Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
- Tipos de análisis:
 - Sensorial.
 - Técnico.
 - Instrumental.
 - Hedónico.
- Técnicas de análisis de alimentos:
 - Aplicaciones.
 - Utilización de escalas gráficas.
 - Pruebas de análisis sensorial.
- Fichas de catas:
 - Perfiles sensoriales:
 - Definición.
 - Conocimiento de los métodos.
 - Topologías:
 - La utilización de los contrastes: Frío-calor, dulce-salado, ácido-amargo.
 - Pruebas objetivas en el análisis de alimentos:
 - Pruebas discriminatorias.
 - Pruebas descriptivas.

3. Las nuevas texturas

- Los gelificandos.
- Los aires.
- Los crujientes.
- Las espumas.
- Los líquidos.
- Las mousse entre otros.

4. Zonas de producción de productos más característicos

- Nacionales.
- Internacionales.
- Denominación de origen.



6

Módulo formativo 6 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Asociado a la Unidad de Competencia: UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.



CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos:

1. Seguridad e higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.



4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

- Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

- Compras y aprovisionamiento.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Limpieza, lavandería y lencería.
- Recepción y administración.
- Mantenimiento.

6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

7

Módulo formativo 7 OFERTAS GASTRONÓMICAS

Código: MF1063_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración.

CE1.1 Identificar las diferentes fórmulas de restauración, definiendo las características básicas de cada una.

CE1.2 Clasificar los establecimientos de restauración, teniendo en cuenta:

- Características fundamentales.
- Procesos básicos.
- Tipo de ofertas gastronómicas.
- Tipologías de clientes.
- Normativa europea, estatal y autonómica aplicable.

CE1.3 Describir las relaciones externas del área de restauración con otras áreas y departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.

CE1.4 Describir el proceso evolutivo del subsector de restauración en general, y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.

CE1.5 Enumerar y definir magnitudes macro/micro-económicas y comerciales que afectan a la economía estatal al sector de restauración, y explicar sus efectos en la estructura, evolución y tendencias.

C2: Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos, económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.

CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describir todo tipo de ofertas gastronómicas, indicando elementos que las componen, características y categoría.



CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole socio-económico, nutricional, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
- Componer ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.
- Presentar las ofertas gastronómicas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos nutricionales, económicos y comerciales establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

C3: Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

CE3.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE3.2 Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

CE3.3 Explicar los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

CE3.4 Partiendo de determinadas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de las ofertas gastronómicas.

CE3.5 Utilizar los medios ofimáticos disponibles.

CE3.6 Argumentar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

Contenidos:

1. Fórmulas en la restauración

- Definición.
- Características básicas.

2. Clasificación de establecimiento en la restauración

- Tipos de establecimientos:
 - Características más importantes.
 - Tipos de servicios.
 - Procesos básicos.
 - Estructuras organizativas.

3. Propuestas culinarias

- Definición.
- Características.
- Tendencias alimentarias:
 - Parámetros nutritivos:
 - Tipos de Componentes de las ofertas.
 - Los grupos de alimentos.
 - Peculiaridades de la alimentación colectiva.
 - Parámetros económicos y comerciales:
 - La legislación vigente.
 - La carta:
 - Definición.
 - Tipología.
 - Principios básicos para su diseño.
- Merchandising y ofertas de productos.
 - El menú:
 - Definición.
 - Tipología.
 - Principios básicos para el diseño.
 - Alimentación familiar y colectiva.
 - Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.



4. Relaciones externas con otras empresas

- Tipos de establecimientos.
- Definición de alojamientos turísticos y no turísticos.
- Fórmulas de estudio de La competencia:
 - Ofertas gastronómicas.
 - Platos.
 - Materias primas.

5. Proceso evolutivo en la restauración

- Fórmulas y modalidades.
- Tipos de factores:
 - Sociales.
 - Económicos.

6. Macro-economía y micro-economía en la restauración

- Definición.
- Diferencias entre ambas.
- Funciones y estructuras de cada una de ellas.
- Evolución del subsector en la restauración.

7. Los precios de las ofertas gastronómicas

- Métodos para el cálculo de precios.
 - El coste del plato:
 - Definición.
 - Componentes.
 - Documentación.
 - El escandallo del producto:
 - Definición.
 - Fórmulas.
 - Costes directos e indirectos.
 - Métodos ofimáticos.
 - Proyecto de viabilidad de restauración.

8

Módulo Formativo 8:

APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

Código: MF1064_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

CE1.1 Identificar y caracterizar materias primas alimentarias, describiendo sus características físicas, tales como forma, color, tamaño y otras, y sus cualidades gastronómicas, como aplicaciones culinarias básicas, características organolépticas, necesidades de preelaboración y necesidades de conservación.

CE1.2 Caracterizar las materias primas desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.

CE1.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.



CE1.4 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

CE1.5 Describir las características y criterios de calidad de los alimentos utilizados como materias primas.

CE1.6 A partir de ofertas gastronómicas, elaborar pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.

C2: Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.

CE2.1 Explicar y concretar procesos y métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de mercancías empleadas en restauración.

CE2.2 Explicar y concretar procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales.

CE2.3 Explicar y concretar sistemas y procesos habituales de recepción de estas mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.

CE2.4 Comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de géneros culinarios, bebidas y otros materiales para restauración.

CE2.5 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.

CE2.6 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de alimentos, bebidas y otros materiales que incluyan:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE2.7 En supuestos prácticos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identificar posibles fuentes de suministro.
- Desarrollar el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrollar el proceso de recepción y control de géneros conforme a los métodos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas.
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.

CE2.8 Aplicar prácticas de protección ambiental en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

C3: Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

CE3.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de géneros culinarios, bebidas y otros materiales necesarios en restauración.

CE3.2 Justificar procedimientos para valorar económicamente las existencias y bajas, así como para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE3.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE3.4 En simulaciones prácticas de inventarios de mercancías:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualizar los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios.
- Formalizar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo, grado de rotación, conservación de mercancías, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar las correspondientes solicitudes.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.



C4: Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE4.1 Aplicar procedimientos para el control de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento e inventarios en restauración.

CE4.2 En casos prácticos de procesos de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y control de inventarios en restauración:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Asignar, para su realización, los inventarios de existencias y los registros de bajas a las personas idóneas.
- 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.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

C5: Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 En casos prácticos de control de consumos en restauración:

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar la cumplimentación de los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos.
- Comprobar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo registrados en los soportes, con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos:

1. Materias primas culinarias

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Caracterización nutricional de las materias primas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- Denominaciones de origen.
- Creación de fichas técnicas y de control.

2. Productos y materiales

- Material fungible para catering.
- Material inventariable para catering.
- Bienes que forman las existencias o stocks:
 - Mercaderías.
 - Materias primas.
 - Otros aprovisionamientos:
 - Elementos y conjuntos incorporables.
 - Combustibles.
 - Repuestos.
 - Materiales diversos.
 - Embalajes.
 - Envases.
 - Material de oficina.
- Productos en curso.
- Productos semiterminados.
- Productos terminados.

3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración

- Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento:
 - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 - Gestión del almacenaje de los productos.
 - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
- Proceso de aprovisionamiento:
 - Selección de proveedores:
 - Calidad.



- Precio.
- Servicio.
- Crédito.
- Las competencias.
- Modalidades de compra:
 - Directa.
 - Proveedores.
- Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 - Fuente de suministro.
 - Gestión de solicitudes de compra.
 - Procedimientos de recepción de mercancía.
 - Procedimientos de control de mercancía.
- Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
- Proceso administrativo de las compras:
 - Peticiones en cada una de las unidades.
 - Solicitudes u órdenes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - Albarán.
 - Fichas de existencias o inventario teórico.
 - Factura.
- Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
- Diseño de rutas de distribución interna.
- Control e inventario de existencias.
- Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
- Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

9

Módulo Formativo 9: ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA

Código: MF1065_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria, justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

CE1.1 Relacionar modelos característicos de organización de unidades de producción culinaria con diferentes tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

CE1.2 Justificar la elección de determinados procesos de producción culinaria que resulten adecuados para conseguir la mayor eficacia en función de supuestos medios disponibles y modalidad de establecimiento de restauración.

CE1.3 En diversas situaciones prácticas debidamente caracterizadas relacionadas con la posible distribución de equipos, máquinas y mobiliario característicos del departamento de cocina:

- Identificar los elementos materiales necesarios y más apropiados en función del supuesto dado.
- Realizar un esquema de una posible distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y cocina, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.



C2: Analizar y definir procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.

CE2.1 Analizar las técnicas de tratamiento y preelaboración de géneros, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes, los resultados que deben obtenerse, y relacionando los géneros, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

CE2.2 Analizar las técnicas culinarias más significativas, describiendo, caracterizando las operaciones, fases más importantes y los resultados que deben obtenerse, relacionando las elaboraciones culinarias, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

CE2.3 En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones culinarias:

- Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
- Identificar las materias primas y géneros que intervienen.
- Definir el proceso de elaboración describiendo las técnicas culinarias más idóneas, en cuanto a las operaciones y fases del proceso, los resultados de las diversas fases, los equipos, útiles y herramientas así como los parámetros de operación y puntos críticos y los tiempos de proceso.
- Definir el proceso de control de calidad describiendo o identificando las operaciones y fases de control, los dispositivos, instrumentos y parámetros de control, las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales y los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Aplicar sistemas de raciones y gramajes en función de unas supuestas necesidades nutricionales.

CE2.4 En situaciones prácticas de procesos de cocina o aplicando técnicas audiovisuales:

- Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones culinarias.
- Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
- Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

C3: Analizar procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas, definiéndolos para casos concretos.

CE3.1 Explicar la lógica de los procesos y métodos de conservación, envasado y regeneración, describiendo su fundamento y aplicaciones.

CE3.2 Caracterizar las fases de los procesos, identificando los equipos, dispositivos necesarios y los parámetros de operación y/o control.

CE3.3 Explicar los resultados que deben obtenerse.

CE3.4 Para una partida determinada de materias primas o un conjunto de elaboraciones culinarias:

- Describir los métodos de conservación, envasado y/o regeneración aplicables, caracterizándolos.
- Definir procesos de conservación, envasado y regeneración, indicando las operaciones, fases, parámetros de control, puntos críticos del proceso, tiempos y, en general, cuantos datos sean necesarios para determinar los niveles de calidad exigidos.

C4: Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.

CE4.1 Enumerar los factores que determinan las necesidades que deben ser cubiertas por el departamento de cocina, en función del tipo de establecimiento de restauración y clientela.

CE4.2 Manejar equipos y programas informáticos específicos para la organización de la producción culinaria.

CE4.3 En supuestos prácticos de elaboración de planes de trabajo del departamento:

- Estimar necesidades de recursos humanos y materiales para el buen funcionamiento del departamento.
- Definir una proyección de los objetivos de productividad del departamento a corto o medio plazo, a partir de los recursos estimados en el supuesto.
- Ajustar y priorizar las tareas objeto de realización por el personal disponible para dar respuesta a la planificación del día, semana o mes, teniendo en cuenta permisos, vacaciones, bajas y otros.
- Elegir y formalizar la documentación necesaria para la programación del trabajo, utilizando los medios más adecuados en cada caso.

C5: Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio, y simular su coordinación.

CE5.1 En situaciones prácticas debidamente caracterizadas:

- Controlar el tiempo desde la terminación del plato y la recogida por parte del personal de comedor, asegurando la temperatura adecuada de servicio y que el tiempo de espera por parte del cliente sea razonable.
- Trasmir al personal de servicio la información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración del plato en cuestión.
- Explicar al personal de comedor los estándares establecidos en la composición y presentación de cada plato.



- Informar sobre supuestas prioridades de consumo u objetivos de venta al personal de servicio.
- Explicar el protocolo y la forma correcta de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, al personal de comedor.
- Evaluar las supuestas observaciones de los clientes transmitidas por el personal de servicio sobre la elaboración y presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y justificar decisiones posteriores en cuanto a variación del plato en cuestión o incorporación de novedades gastronómicas.

Contenidos:

1. Las unidades de producción culinaria

- Definición.
- Modelos más característicos.
- Modalidades de establecimientos.
- Procesos de producción culinaria.

2. Establecimientos en la restauración

- Tipología.
- Modalidades.
- Tipos de materiales según establecimiento.
- Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

- Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Zonas de producción culinaria:
 - Equipos.
 - Instalaciones.
 - Distribución del área de producción.
- Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.
- Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
- Las materias primas en la producción.

4. Procesos de cocina

- Definición de los procesos.
- Conocimiento de las fases más significativas:
 - Compra.
 - Control.
 - Almacenamiento y conservación.
 - Elaboración.
 - Coordinación.
 - Supervisión:
 - Riesgos en la ejecución.
 - Resultados intermedios y finales.
- Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
- Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
- Sistemas de racionamientos y gramajes.

5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

- Definición.
- Procesos y métodos.
- Aplicaciones.
- Fases de los procesos.

6. Planes de trabajo del departamento de cocina

- Tipo de necesidades del departamento.
- Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
- Materiales y recursos humanos necesarios.
- Orden de tareas.
- Documentación para la programación de trabajo.



7. El comedor y la lógica de servicio

- Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.
- Técnicas de elaboración de platos:
 - Composición.
 - Tiempo de servicio.
- Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
- El protocolo.

10

Módulo Formativo 10: ADMINISTRACIÓN EN COCINA

Código: MF1066_3

Asociado a la Unidad de Competencia: UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.

CE1.1 Justificar la importancia de la planificación en el proceso de administración de empresas o entidades.

CE1.2 Diferenciar los principales tipos de planes.

CE1.3 Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación como enfoque racional para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.

CE1.4 Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.

CE1.5 En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formular objetivos para una unidad de producción culinaria determinada en el marco de hipotéticos planes generales de empresa o entidad.
- Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantear los programas que se deriven de tales opciones, determinando los medios humanos y materiales necesarios.

CE1.6 Argumentar la importancia de la revisión periódica de los planes en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de cada tipo de establecimiento de restauración.

C2: Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.

CE2.1 Identificar los tipos de costes empresariales y comparar estructuras de costes de distintos tipos de unidades de producción culinaria.

CE2.2 Calcular costes totales unitarios y márgenes con respecto a los precios de venta de diferentes ofertas gastronómicas.

CE2.3 Justificar la gestión presupuestaria como subfunción empresarial vinculada a las de planificación y control.

CE2.4 Diferenciar los tipos de presupuestos más utilizados por los establecimientos de restauración, expresando los objetivos de cada uno de ellos y describir la estructura y las partidas que componen dichos presupuestos.

CE2.5 Identificar las variables que se deben tener en cuenta en la confección de presupuestos.

CE2.6 En determinadas situaciones propias de la restauración, y a partir de unos supuestos objetivos económicos de producción, de costes directos e indirectos y de volumen de negocio para períodos de tiempo establecidos:

- Elaborar presupuestos económicos para establecer programas de actuación en el marco de los períodos fijados.
- Determinar los costes de los distintos recursos.
- Calcular el punto muerto de explotación y los niveles de productividad.

CE2.7 En casos prácticos de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria y partiendo de las previsiones presupuestarias correspondientes y de los resultados reales obtenidos:

- Calcular las desviaciones.
- Analizar las causas de su aparición y los efectos que producen.
- Proponer soluciones alternativas, estableciendo métodos de seguimiento y control presupuestarios.



CE2.8 Argumentar la necesidad de intervenir en los procesos de control económico del área de restauración con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

C3: Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.

CE3.1 Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

CE3.2 Describir los factores y criterios de estructuración que determinan una organización eficaz.

CE3.3 Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos tipos de establecimientos de restauración, identificando los objetivos de cada departamento o área y la consecuente distribución de funciones.

CE3.4 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

CE3.5 Describir las relaciones externas de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración con otras empresas, áreas o departamentos, y las relaciones internas características.

CE3.6 A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos, áreas o departamentos de restauración:

- Evaluar la organización, juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas, justificando los cambios introducidos en función de una organización más eficaz.

CE3.7 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración, caracterizándolos por la competencia profesional expresada en términos de capacidades y logros a los niveles requeridos en el mundo laboral.

CE3.8 En casos prácticos de estructuras organizativas y funcionales:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.

C4: Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria, comparándolos críticamente.

CE4.1 Comparar críticamente los principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores cualificados de la unidad.

CE4.2 Comparar críticamente los principales métodos para la selección de trabajadores cualificados de la unidad.

C5: Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.

CE5.1 Justificar la finalidad de la función de integración como complementaria de la función de organización.

CE5.2 Comparar diversos manuales reales de operaciones y modos de trabajo de unidades de producción culinaria, identificando puntos comunes y divergencias, y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.

CE5.3 En diversas situaciones prácticas de integración de personal en una organización:

- Explicar un supuesto manual de acogida del establecimiento de restauración.
- Asignar a los supuestos nuevos empleados, y en función de los puestos a cubrir, un período determinado de adaptación a los mismos.
- Redactar y explicar las operaciones y procesos más significativos que cada nuevo empleado debe desarrollar y los criterios que permitan evaluar el desempeño profesional y sus resultados.
- Dar una breve información sobre el establecimiento de restauración, su organización y su imagen corporativa, utilizando material audiovisual.
- Aplicar técnicas para la comunicación intragrupal entre los supuestos miembros antiguos y nuevos del departamento o unidad, simulando delegaciones de autoridad, animando a la iniciativa personal y la creatividad y exigiendo responsabilidades como medida de motivación.

CE5.4 Comparar diversos programas de formación relacionados con los puestos de trabajo que dependen de un jefe de cocina, identificando puntos comunes y divergencias, y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.

C6: Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria.

CE6.1 Identificar procesos y situaciones habituales de comunicación y negociación en el marco de los departamentos o unidades de producción culinaria.

CE6.2 Explicar la lógica de los procesos de toma de decisiones.

CE6.3 Justificar la figura del directivo y del líder en una organización.



CE6.4 Describir las técnicas de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo aplicables a los departamentos o unidades de producción culinaria.

CE6.5 Justificar los procesos de motivación del personal adscrito a departamentos o unidades de producción culinaria.

CE6.6 En supuestos prácticos de relaciones jerárquicas entre miembros de departamentos o unidades de producción culinaria:

- Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación idóneas para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar planes de trabajo.
- Intervenir en los supuestos conflictos originados mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- Adoptar las decisiones idóneas en función de las circunstancias que las propician y las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- Ejercer el liderazgo, de una manera efectiva, en el marco de sus competencias profesionales, adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Dirigir equipos de trabajo, integrando y coordinando las necesidades del grupo en el marco de objetivos, políticas o directrices predeterminadas.
- Dirigir, animar y participar en reuniones de trabajo, dinamizándolas, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes, y actuando de acuerdo con los fines de la reunión.

C7: Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas.

CE7.1 Identificar los diferentes tipos de clientes en restauración, describiendo sus actitudes y comportamientos habituales.

CE7.2 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en los restaurantes.

CE7.3 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes de un restaurante.

CE7.4 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE7.5 Identificar normas de actuación relacionadas con los servicios de restauración, en función de la tipología de clientes, al prestar asesoramiento gastronómico y resolver quejas en situaciones simuladas.

CE7.6 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE7.7 Resolver hipotéticas peticiones de información gastronómica, conflictos y quejas planteadas por supuestos clientes, relacionadas con el servicio gastronómico ofrecido, aplicando las técnicas de atención y habilidades de comunicación que sean precisas, en supuestos prácticos.

CE7.8 Argumentar la necesidad de atender a los clientes potenciales con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos y gustos, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE7.9 Argumentar la importancia de actuar con rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

C8: Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.

CE8.1 Explicar el concepto de calidad en servicios de restauración e identificar los factores causales de la no-calidad.

CE8.2 Describir la función de gestión de la calidad en relación con los objetivos de la empresa o entidad y de los departamentos o unidades que la componen.

CE8.3 Proponer la implantación de un sistema de calidad, interpretando y aplicando las correspondientes normas de calidad, estableciendo objetivos, identificando factores clave y barreras, y definiendo el programa para su implementación en lo referente a las actuaciones que se deban realizar y sus plazos.

CE8.4 Identificar y valorar las dimensiones y atributos de calidad de los servicios de restauración, y diseñar y definir los servicios de la respectiva unidad de producción culinaria, determinando y elaborando las necesarias especificaciones de calidad, como estándares de calidad del servicio, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo, entre otras.

CE8.5 Establecer e interpretar indicadores de calidad de producción culinaria, y de su servicio o distribución, y elaborar cuestionarios sencillos que permitan medir el nivel de satisfacción de los clientes con respecto a los mismos.

CE8.6 Aplicar las herramientas básicas para la determinación y análisis de las causas de la no-calidad.

CE8.7 Evaluar el sistema de calidad en las unidades de producción, servicio y distribución de alimentos y bebidas, identificando deficiencias y áreas de mejora, estableciendo objetivos de calidad y desarrollando planes de mejora.

CE8.8 Gestionar la documentación e información propia del sistema de calidad implantado, determinando los registros necesarios y el procedimiento aplicable.

CE8.9 Argumentar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de los usuarios de servicios gastronómicos.



Contenidos:

1. La planificación del departamento de producción culinaria

- Proceso de planificación empresarial.
- La planificación departamental:
 - Principales tipos de planes empresariales:
 - Objetivos.
 - Estrategias.
 - Políticas; relación entre ellos.
- Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
- La planificación en las unidades de producción culinaria.
- Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

2. Gestión y control presupuestarios en las unidades de producción culinaria

- Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
 - Previsión.
 - Presupuesto.
 - Control.
- Presupuestos:
 - Concepto.
 - Propósito.
- Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
 - Definición.
 - Diferenciación.
 - Elaboración.

3. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

- Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
 - Estructura.
 - Resultados.
- Costes empresariales específicos:
 - Tipos.
 - Cálculo.
- Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
 - Cálculo y Análisis:
 - Hojas de cálculo.
 - Word.
 - Excel.
 - Programas específicos.
- Parámetros establecidos para evaluar:
 - Ratios y porcentajes.
 - Márgenes de beneficio.
 - Rentabilidad.

4. Organización en los establecimientos de restauración

- Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:
 - Interpretación.
 - Clasificación.
- Establecimientos de restauración:
 - Tipología.
 - Clasificación.
- Organización y relación de funciones gerenciales:
 - Naturaleza.
 - Propósito.
- Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:
 - Ventajas e inconvenientes.
- Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:
 - Estructuras.
 - Relaciones departamentales.
 - Relaciones externas.



- Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:
 - Diferenciación.
 - Distribución de funciones:
 - Circuitos.
 - Tipos de información.
 - Documentos internos y externos.
 - Relaciones interdepartamentales.

5. Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria

- Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
- Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
- Relación con la función de organización.
- Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:
 - Análisis.
 - Comparación.
 - Redacción.
- Programas de formación para personal dependiente de la unidad:
 - Análisis.
 - Comparación.
 - Propuestas razonadas.
- Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:
 - Identificación.
 - Aplicaciones.
- Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:
 - Identificación.
 - Aplicaciones.

6. Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

- Comunicación en la organización del trabajo:
 - Procesos y aplicaciones.
- Negociación en el entorno laboral:
 - Procesos y aplicaciones.
- Problemas en el entorno laboral:
 - Solución.
 - Decisiones.
- Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:
 - Justificación y aplicaciones.
- Análisis de herramientas para la toma de decisiones:
 - Simulaciones.
- Equipos y reuniones de trabajo:
 - Dirección.
 - Dinamización.
- Motivación en el entorno laboral.

7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

- Clientes y trato:
 - Tipos.
- Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
- Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
- Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
- Interpretación de comportamientos básicos:
 - Tipologías.
 - Diferencias culturales.
- Asesoramiento gastronómico especializado.
- Protección de consumidores y usuarios:
 - Normativa aplicable en España.
 - Normativa aplicable en la Unión Europea.
- Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

8. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria

- Tipos.



- Comparación.
- Programas a medida y oferta estándar del mercado:
 - Utilización.

9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

- Evolución histórica de la calidad:
 - El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
 - La gestión de la calidad total.
 - Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
- El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:
 - Sistemas y normas de calidad.
 - Peculiaridades en el subsector de restauración.
 - Otros sistemas de calidad.
 - La acreditación de la calidad.
- Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:
 - Factores clave.
 - Proyecto.
 - Programas.
 - Cronograma.
- Especificaciones y estándares de calidad:
 - Normas.
 - Procedimientos
 - Instrucciones de trabajo.
- Gestión de la calidad en restauración:
 - Procesos.
 - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
- Planes de mejora.
- Los grupos de mejora.
- Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
- Satisfacción de la clientela:
 - Evaluación.
 - Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas.
- Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
- Gestión documental del sistema de calidad.
- Evaluación del sistema de calidad:
 - Auto-evaluaciones.
 - Auditorías.
 - Procesos de certificación.

Módulo Formativo 11:

PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Código: MP0288

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Participar en procedimientos de supervisión de las operaciones de preelaboración, elaboración y presentación de géneros culinarios, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE1.1 Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.

CE1.2 Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.



- CE1.3 Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- CE1.4 Prestar asistencia técnica y operativa, en caso necesario, al supuesto personal dependiente.

C2: Cooperar en el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias necesarias de acuerdo con planes de producción determinados.

- CE2.1 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.
- CE2.2 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- CE2.3 Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- CE2.4 Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones.

C3: Participar en procedimientos de supervisión de las operaciones preelaboración y presentación de productos de repostería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

- CE3.1 Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- CE3.2 Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- CE3.3 Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- CE3.4 Prestar asistencia técnica y operativa, en caso necesario, al supuesto personal dependiente.
- CE3.5. Identificar las tendencias en pastelería y participar en el diseño de la oferta de productos de pastelería.

C4: Participar en catas de alimentos

- CR4.1 Seleccionar y preparar los alimentos
- CR4.2 Reconocer y cuantificar los atributos sensoriales de los alimentos
- CR4.3 Juzgar y clasificar los productos catados.

C5: Cooperar en la aplicación de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

- CE5.1 Aplicar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- CE5.2 Aplicar las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.

C6: Participar en el diseño de ofertas gastronómicas.

- CE6.1 Analizar el sector de la restauración y su entorno.
- CE6.2 Participar en el estudio y desarrollo de ofertas gastronómicas.
- CE6.3 Aplicar técnicas de marketing y promoción en restauración.

C7: Colaborar en los procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales.

- CE7.1 Identificar posibles fuentes de suministro.
- CE7.2 Formalizar los documentos correspondientes.
- CE7.3 Recepcionar y controlar los géneros conforme a los métodos establecidos.
- CE7.4 Gestionar el almacén de alimentos y bebidas.

C8: Cooperar en la administración de establecimientos de restauración

- CE8.1. Colaborar en la elaboración de planes de trabajo
- CE8.2. Participar en la selección de las diferentes ofertas de productos culinarios.
- CE8.3. Ayudar en la organización de la producción culinaria.
- CE8.4. Interpretar las diferentes órdenes de producción y servicio.

C9: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

- CE9.1. Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.
- CE9.2. Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.



CE9.3. Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE9.4. Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE9.5. Utilizar los canales de comunicación establecidos.

Contenidos:

1. Supervisión de la preelaboración, elaboración y presentación de géneros culinarios y de la elaboración de productos de repostería

- Formulación de instrucciones para la ejecución de las operaciones y trabajos.
- Supervisión de resultados en base a los planes e instrucciones de trabajo establecidas.
- Análisis de costos del producto y de la calidad de los resultados obtenidos.
- Aplicación de medidas correctivas.
- Asistencia técnica y operativa al personal dependiente.

2. Aprovisionamiento de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias

- Control de la recepción de mercancías.
- Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Formalización de vales y documentación.
- Aplicación de medidas correctivas.

3. Supervisión de la elaboración y presentación de productos de repostería

- Formulación de instrucciones para la ejecución de las operaciones y trabajos.
- Supervisión de resultados en base a los planes e instrucciones de trabajo establecidas.
- Análisis de costos del producto y de la calidad de los resultados obtenidos.
- Aplicación de medidas correctivas.
- Asistencia técnica y operativa al personal dependiente.

4. Cata de alimentos

- Selección y preparación de alimentos.
- Clasificación del producto catado.

5. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental

- Seguimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Aplicación de los procedimientos de emergencia en situaciones de riesgo.
- Respeto a las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.

6. Diseño de ofertas gastronómicas

- Identificación y análisis de las variables.
- Composición de las ofertas gastronómicas.
- Presentación de ofertas gastronómicas.
- Actuación creativa e imaginativa en la formulación de ofertas gastronómicas.

7. Aprovisionamiento en la restauración

- Clasificación de los géneros y materias primas utilizados en restauración.
- Realización del control de recepción de mercancías.
- Supervisión del almacenaje de bebidas y géneros culinarios.
- Identificación de fuentes de suministro.
- Formalización de documentación en el aprovisionamiento.
- Aplicación de programas informáticos para el aprovisionamiento.

8. Administración de establecimientos de restauración

- Elaboración de los planes de trabajo.
- Selección de las diferentes ofertas de productos.
- Organización de planes de producción.



- Interpretación de las diferentes órdenes de producción y servicio.

9. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.

IV PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES, REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS Y CRITERIOS DE ACCESO PARA EL ALUMNADO

PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y
EQUIPAMIENTOS

CRITERIOS DE ACCESO PARA EL ALUMNADO

PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

MÓDULO FORMATIVO	ACREDITACIÓN REQUERIDA	EXPERIENCIA PROFESIONAL REQUERIDA EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración. • Técnico Superior en Industria alimentaria. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	2 años	4 años
MF1059_3 Elaboración culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración. • Técnico Superior en Industria alimentaria. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	2 años	4 años
MF1060_3 Cocina creativa y de autor.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración. • Técnico Superior en Industria alimentaria. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	2 años	4 años
MF1061_3 Procesos de Repostería.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración. • Técnico Superior en Industria alimentaria. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	2 años	4 años



MF1062_3 Cata de alimentos en hostelería.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración. • Técnico Superior en Industria alimentaria. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	2 años	4 años
MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en medicina y cirugía. • Licenciado en Biología. • Licenciado en Bioquímica. • Licenciado en Química. • Licenciado en enología. • Licenciado en farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en nutrición Humana y dietéticas 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF1063_3 Ofertas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración 	2 años	4 años
MF1064_3 Aprovisionamiento en Restauración.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración 	2 años	4 años



MF 1065_3 Organización de procesos de cocina.	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.• Técnico superior en Industria Alimentaria.• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración	2 años	4 años
MF1066_3 Administración en cocina.	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.• Técnico superior en Industria Alimentaria.• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración	2 años	4 años

De acuerdo con la normativa, para acreditar la competencia docente requerida, el formador o la formadora, experto o experta deberá estar en posesión bien del certificado de profesionalidad de Formador Ocupacional o formación equivalente en metodología didáctica de formación profesional para adultos. Estarán exentos:

- Quienes estén en posesión de las titulaciones de Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestros en todas sus especialidades, o título de graduado en Psicología o título de graduado en Pedagogía o postgrado de especialización en Psicopedagogía
- Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del título de Especialización didáctica expedido por el Ministerio de Educación o equivalentes.
- Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos siete años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.



ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE M ² 15 ALUMNOS	SUPERFICIE M ² 25 ALUMNOS
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina y repostería	135	135
Almacén	20	20

ESPACIO FORMATIVO	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10
Aula de gestión	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Taller de cocina y repostería	X	X	X	X	X		X	X	X	
Almacén	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales. - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Software específico de la especialidad. - Pizarras para escribir con rotulador. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos.
Taller de cocina y repostería	<p>Cocinas con fuegos, plancha y parrilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salamandra. - Horno mixto convención vapor. - Baño maría. - Estanterías - Mesa caliente - Horno microondas. - Mesa de trabajo. - Turmix industrial (Brazo). - Kichent o máquina (pala, varilla y gancho). - Cazos eléctricos. - Cámaras frigoríficas. - Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad. - Sorbetera o heladora. - Termomix. - Freidora. - Abatidor de temperatura. - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Máquina para hacer vacío.

	<ul style="list-style-type: none"> – Dispensador industrial rollo de papel. – Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. – Mesas de trabajo convencionales y/o frías. – Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. – Congeladores en forma de armario. – Lavamanos a pedal. – Balanzas eléctricas de pastelería. – Contenedor especial para basura. – Batería de cocina. – Termómetro digital. – Cuarto frío con aire acondicionado para elaboraciones que lo requieren. – Herramientas y utillaje de cocina y pastelería.
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> – Estanterías.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

CRITERIOS DE ACCESO PARA EL ALUMNADO

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



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EMPLEGU ETA GIZARTE
GAIETAKO SAILA

DEPARTAMENTO DE EMPLEO
Y ASUNTOS SOCIALES