

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	COCINA DOMÉSTICA	Duración	60
Código	MF1331_1		
Familia profesional	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Área profesional	Atención social		
Certificado de profesionalidad	Empleo doméstico	Nivel	1
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Limpieza doméstica	Duración	30
	Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropas de hogar		30
	Prácticas profesionales no laborales de empleo doméstico		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1331_1. REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN SUS FASES DE COMPRA, ORGANIZACIÓN, MANIPULACIÓN, COCINADO Y CONSERVACIÓN, EN DOMICILIO PARTICULAR.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido.
- CE1.1. Indicar el proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.
 - CE1.2. Seleccionar el tipo de establecimiento para realizar la compra conforme a la lista dada, valorando los existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad.
 - CE1.3. Determinar los pasos a seguir para realizar la compra de los alimentos y productos previstos, indicando las posibilidades de transporte de los mismos en condiciones de seguridad.
 - CE1.4. Interpretar la información de las etiquetas en función de la normativa establecida referente a la conservación y manipulación de los alimentos.
 - CE1.5. Reconocer y enumerar los aspectos de la normativa sobre riesgos laborales referente a la manipulación de cargas y a los riesgos ergonómicos.
- C2: Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.
- CE2.1. Examinar y diferenciar los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.
 - CE2.2. Identificar y justificar los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.
 - CE2.3. En un supuesto práctico de almacenamiento y conservación alimentos y productos de hogar:
 - Priorizar la urgencia de los alimentos y productos para su almacenamiento en función de sus características y necesidades.
 - Manipular los alimentos que así lo requieran para permitir su almacenaje y conservación extremando las medidas de higiene.
 - Determinar el almacenamiento de los productos en los lugares adecuados para su conservación y posterior uso, identificando los posibles riesgos en lo referente a manipulación de cargas y riesgos ergonómicos.
- C3: Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación.
- CE3.1. Interpretar recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número y de las necesidades de los comensales.
 - CE3.2. Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos.
 - CE3.3. Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros, de los ingredientes que forman parte del cocinado.
 - CE3.4. Explicar las técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras), señalando, en cada caso, las fases de aplicación, los procedimientos, los tiempos, los útiles, las condiciones de seguridad y los resultados esperados.
 - CE3.5. Describir las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras.
 - CE3.6. En un supuesto práctico de elaboración y preparación de un menú en función de las características y necesidades de los comensales:
 - Garantizar las condiciones de seguridad e higiene.
 - Definir la secuencia de la tarea y tiempo estimado de ejecución para alcanzar el resultado esperado.

- Seleccionar los útiles y electrodomésticos.
- Seleccionar alimentos cuyo tratamiento asegure la inocuidad (procurando limpiar la fruta, verduras o las latas antes de abrirlas).
- Efectuar la preelaboración al cocinado: descongelado, lavado, cortado u otros.
- Preparar los productos atendiendo a la técnica de cocina que requiera en función de las características del alimento y necesidades de los comensales.
- Identificar los riesgos laborales en los procedimientos a realizar y evitarlos.
- Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.

CE3.7. Reconocer la normativa vigente relacionada con la manipulación, elaboración y conservación de alimentos para permitir las condiciones de seguridad en todo momento.

C4: Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.

CE4.1. Seleccionar y explicar el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación, cocinado y consumo de alimentos.

CE4.2. Explicar el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas para garantizar el uso racional del agua.

CE4.3. Explicar el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo, atendiendo a la normativa vigente.

CE4.4. Describir el modo de limpiar el espacio y los electrodomésticos empleados en la elaboración de menús, considerando las normas de seguridad.

CE4.5. En un supuesto práctico de limpieza de utensilios, accesorios y electrodomésticos:

- Seleccionar y justificar el procedimiento de limpieza en función de las características de los mismos.
- Colocar los útiles, accesorios y electrodomésticos limpios en los espacios habilitados para ellos justificando la acción.

CE4.6. Establecer el procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior recolocación de los elementos para garantizar el orden inicial.

Contenidos

1. Operaciones de compra de alimentos y productos para el domicilio

- Aplicación de criterios de compra y reposición
- Proceso de elaboración de la lista de la compra
- Proceso de selección de establecimientos:
 - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales.
 - Publicidad
 - Ofertas
- Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.
- Técnicas de transporte de cargas

2. Proceso de almacenamiento de alimentos, productos y enseres

- Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres
 - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres
 - Clasificación de los productos según criterios de conservación
- Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres
 - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres
 - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños
 - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura
- Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación
 - Procesos de refrigeración
 - Procesos de congelación

3. Elaboración y conservación de alimentos cocinados

- Técnicas de cocina doméstica:
 - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras
 - Secuenciación de actividades
 - Tiempos estimados
 - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas
- Actuaciones previas al cocinado:
 - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros
 - Secuenciación de actividades
- Proceso de conservación de alimentos cocinados:
 - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
 - Secuenciación de actividades

- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación
- Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
 - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
 - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
 - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones
- Elaboración de menús:
 - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas..)
 - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas y de recetas
 - Planificación y organización de los tiempos de elaboración
- Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
- Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos

4. Técnicas de limpieza y reordenación de la cocina

- Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado
- Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado
- Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos
- Preservación del orden
- Aplicación de productos y útiles de limpieza:
 - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje
 - Riesgos derivados de un uso incorrecto
 - Interpretación del etiquetaje

5. Aplicación y seguimiento de medidas de prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de alimentos, en domicilio particular

- Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas
- Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos
- Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza
- Utilización de equipos de protección individual. Siniestralidad en cocina

6. Retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos naturales en el proceso de elaboración de alimentos, en domicilio particular

- Clasificación y separación de residuos
- Depósito en los contenedores adecuados
- Utilización de puntos limpios
- Criterios para el uso racional del agua y la energía

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

No hay criterios de acceso

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Empleo doméstico