

RESOLUCIÓN de 24 de julio de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se establece el perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 30 regula los programas de cualificación profesional inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años, cumplidos antes del 31 de diciembre del año del inicio del programa, pudiéndose excepcionalmente, con el acuerdo de alumnos y padres o tutores, reducir dicha edad a quince años para aquellos que cumplan lo previsto en el artículo 27.2 de dicha Ley. Asimismo establece que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, cuyo instrumento fundamental es el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales previsto en su artículo 7.

La Orden EDU/660/2008, de 18 de abril, de la Consejería de Educación, regula los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, estableciendo en su artículo 5.1 que el primer nivel de dichos programas se estructura en módulos formativos de carácter general y módulos específicos.

El artículo anteriormente indicado, en su párrafo b), determina que los módulos específicos estarán referidos a las unidades de competencia pertenecientes a cualificaciones de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones que, al menos, conduzcan a la obtención de una cualificación. Por otro lado, establece que se podrán ofertar distintos perfiles en función de las cualificaciones elegidas, y que los contenidos, características y orientaciones metodológicas serán desarrollados por la Consejería de Educación.

Asimismo, el artículo 13.2 de la citada Orden dispone que, para impartir docencia en los módulos específicos referidos a las unidades de competencia profesional se exigirán los mismos requisitos de titulación y formación requeridos para impartir enseñanzas de formación profesional en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación y quedarán especificados en la regulación por la que se establezca el perfil profesional de cada programa y aquellos declarados equivalentes, a efectos de docencia, con las titulaciones de Técnico Especialista y Técnico Superior en una especialidad de formación profesional, siempre que acredite una experiencia docente en la misma, de al menos dos años, en centros educativos.

Por lo expuesto, y en uso de la facultad prevista en la disposición final primera de la Orden EDU/660/2008, de 18 de abril.

RESUELVO

Artículo 1.– Objeto.

1. La presente Resolución tiene por objeto establecer el perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina.

2. El perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina está compuesto, de una parte, por las especificaciones sobre el currículo de los módulos formativos de carácter general que se establecen en el Anexo V de la Orden EDU/660/2008, de 18 de abril, y por otra parte, por los contenidos, características y orientaciones metodológicas de los módulos específicos, que se relacionan en el Anexo I de la presente Resolución.

Artículo 2.– Programaciones didácticas.

Los centros, entidades e instituciones autorizados para impartir este perfil concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada módulo específico en los términos establecidos en el artículo 9 de la Orden EDU/660/2008, de 18 de abril. En la concreción tendrán en cuenta las características del grupo de alumnos y las del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

Artículo 3.– Metodología.

1. Las líneas metodológicas correspondientes al perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina se fundamentan en diversos principios básicos de aprendizaje que cada profesor adaptará en función de las características del grupo y se completará con las contribuciones de la experiencia docente diaria.

2. En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales podrán llevarse a cabo adaptaciones curriculares siempre que se preserve la integridad de las capacidades de cada módulo en cada curso escolar.

Artículo 4.– Módulo específico de formación en centros de trabajo

1. El módulo específico de formación en centros de trabajo se realizará en el último trimestre durante tres o cuatro semanas.

2. La programación de este módulo será individualizada y tendrá en cuenta las características del centro de trabajo y las del alumnado. Incluirá capacidades y criterios de evaluación tanto del bloque I, correspondientes al perfil, como del bloque II, propias del centro de trabajo, de las previstas en el Anexo I.

Artículo 5.– Organización y distribución horaria.

1. El desarrollo curricular de los módulos específicos del perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina se podrá realizar de modo simultáneo o sucesivo, adecuándose a la duración horaria total que para cada módulo se establece el Anexo II, al currículo y al grupo de alumnos. Dicha cuestión se concretará en la programación realizada en el centro antes del inicio del programa de cualificación profesional inicial.

2. En las modalidades de Iniciación Profesional y Taller Profesional, los módulos específicos del perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina, se organizan en un curso académico. Si la impartición de los módulos específicos es simultánea se tendrá en cuenta el horario semanal que se recoge en el Anexo II.

3. En la modalidad de Iniciación Profesional Especial, los módulos específicos del citado perfil se organizarán en dos cursos académicos. Con el fin de que el alumnado obtenga unidades de competencia completas se deberán impartir módulos completos por curso escolar.

Artículo 6.– Espacios y equipamientos.

1. Los espacios mínimos para el desarrollo de las enseñanzas correspondientes al perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina, sin perjuicio de que los mismos puedan ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros perfiles, ciclos formativos o etapas educativas, serán los establecidos en el Anexo III.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de las capacidades de cada uno de los módulos específicos que se imparten en este perfil.

3. La superficie de los espacios formativos se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo, teniendo en cuenta el cumplimiento de la normativa referida a la prevención de riesgos laborales, la seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas les sean de aplicación.

4. Los centros que impartan este perfil adoptarán las medidas que estimen necesarias para que el alumnado pueda acceder y cursar dicho programa formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

5. Los diversos espacios formativos no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

6. Los equipamientos han de ser los necesarios y suficientes, en función del número de alumnos para garantizar la adquisición de las capacidades y la calidad de las enseñanzas, teniendo en cuenta el cumplimiento de la normativa referida a la prevención de riesgos laborales, la seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas les sean de aplicación.

Artículo 7.– Profesorado.

1. Podrá impartir docencia en los módulos específicos del perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina en centros docentes públicos, el profesorado y por el orden de prelación que se indican a continuación:

- Preferentemente por un Profesor Técnico de Formación Profesional de la especialidad de Cocina y Pastelería.
- Por un Profesor de Enseñanza Secundaria de la especialidad de Hostelería y Turismo.
- Por un Catedrático de Enseñanza Secundaria de la especialidad de Hostelería y Turismo.
- En su defecto por un profesor que tenga la titulación requerida para este perfil, según las titulaciones establecidas en los apartados 2 y 3.

2. Podrá impartir docencia en los módulos específicos del citado perfil en centros y entidades de titularidad privada, o de otras administraciones distintas a la educativa, las personas que estén en posesión o en condiciones de que les sea expedido alguno de los títulos siguientes:

- Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Administración y Dirección de Empresas.

- b) Diplomado en Turismo.
 c) Título de grado equivalente con los anteriores.
 d) Cualquier titulación universitaria y haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de las titulaciones enumeradas en el punto a.
3. Se consideran titulaciones equivalentes a efectos de impartir docencia las siguientes:
- a) Técnico Especialista en Hostelería.
 b) Técnico Superior en Restauración.
 c) Técnico Especialista o Técnico Superior de Formación Profesional, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada al perfil del programa y acredite una experiencia docente en la misma de, al menos, dos años en centros educativos.
4. Excepcionalmente podrá impartir docencia como profesor especialista un profesional no necesariamente titulado que acredite un mínimo de tres años de experiencia laboral en el ámbito de las competencias relacionadas con este campo profesional.

Artículo 8.- Módulos específicos y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Los módulos específicos y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el perfil del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina serán los recogidos en el Anexo IV.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Desarrollo.

El Director General de Formación Profesional, dictará las instrucciones que sean precisas para el desarrollo y ejecución de la presente Resolución.

Segunda.- Entrada en vigor.

La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 24 de julio de 2008.

*El Director General
de Formación Profesional,
Fdo.: MARINO ARRANZ BOAL*

ANEXO I

PERFIL DEL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AYUDANTE DE COCINA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PERFIL

Denominación: Ayudante de Cocina.
 Familia profesional: Hostelería y Turismo.
 Nivel: Grado Inicial.
 Duración de los módulos específicos: 584 horas.
 Código: HOT011.

2.- SISTEMA PRODUCTIVO

Competencia general

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas, asistir en la preparación de elaboraciones más complejas participando en el desarrollo de servicios de comidas en los diferentes establecimientos de restauración, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil

Cualificación profesional completa:

Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (R.D. 295/2004) que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
 UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

3.- ENTORNO PROFESIONAL

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes:

- Auxiliar de cocina.
- Ayudante de cocina.
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

Entorno productivo en Castilla y León

La gastronomía de Castilla y León uno de sus recursos turísticos más importantes de la Comunidad.

Actualmente la gastronomía tanto la tradicional como la innovadora, está adquiriendo una gran relevancia y constituye un pilar básico en la economía regional, no solamente por su importante aportación al P. I. B., sino por la creación de puestos de trabajo y las iniciativas generadoras de autoempleo.

La gran diversidad de puestos y ocupaciones existentes en el sector, determina la necesidad de mantener actualizados la formación en este perfil.

Corresponden a este sector empresas tan variadas como hoteles, restaurantes de pequeño y mediano tamaño, empresas de catering para colegios, albergues, hospitales, residencias de la tercera edad, etc.

4.- UNIDADES DE COMPETENCIA

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.

CR1.4 Al recibir las materias primas solicitadas se comprueba que cumplen con:

- Las unidades y pesos netos establecidos.
- La calidad definida.
- La fecha de caducidad.
- El embalaje adecuado.
- La temperatura de conservación idónea.
- Los registros sanitarios.

CR1.5 Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta:

- Sus características organolépticas.
- Temperatura y grado de humedad de conservación.
- Normas básicas de almacenamiento.

- Indicaciones del producto.
- Factores de riesgo.
- Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR1.7 Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR1.8 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP2: Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.

CR2.3 Los géneros necesarios para la realización de las operaciones culinarias se distribuyen a las partidas siguiendo instrucciones previas.

CR2.4 El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo.

CR2.5 Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR2.7 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP3: Manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización.

CR3.1 Las tareas se realizan siguiendo la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, teniendo en cuenta:

- La puesta a punto del local y de la maquinaria.
- La preparación y disposición de los útiles y herramientas necesarios.
- El aprovisionamiento y disposición de las materias primas.

CR3.2 La preparación de los vegetales se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta:

- La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo.
- La utilización, en su caso, de las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.

CR3.3 La preparación de los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta:

- La aplicación de técnicas básicas de limpieza, descamado, eviscerado o manipulación.
- La aplicación de técnicas de preelaboración de piezas de carne, tales como limpieza, cortado, picado, fraccionado y despiezado.

CR3.4 El racionado, troceado o picado de las materias se realiza teniendo en cuenta su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

CR3.5 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR3.6 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos.

CR3.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.8 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

CR3.9 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP4: Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.

CR4.1 La conservación, envasado y regeneración de los géneros y elaboraciones culinarias se realiza para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:

- Las características del género o elaboración de cocina en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- En su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación.
- En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.

CR4.2 La regeneración de las preparaciones culinarias se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos.

CR4.3 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR4.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida.

CR4.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR4.7 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contexto profesional:

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío, abatidores de temperatura, máquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la preelaboración. Materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias sencillas de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.

Productos y resultados

Registro de datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución en los soportes establecidos cumplimentado. Géneros y elaboraciones culinarias sencillas preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados (inventarios, «relevés», vales de pedidos y transferencias, «comandas», facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). 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.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.

RP2: Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

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

CR2.2 La preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización se elabora:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

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 El almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones se realiza:

- Teniendo en cuenta las características de la elaboración culinaria en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los recipientes, envases y equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.

CR2.5 Los métodos se aplican y los equipos establecidos se utilizan en la regeneración a temperatura de servicio.

CR2.6 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR2.7 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR2.8 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.9 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

CR2.10 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP3: Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya.

CR3.2 La elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR3.3 El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

CR3.4 El almacenamiento, en su caso, de aperitivos y platos combinados se realiza:

- Teniendo en cuenta las características del aperitivo en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los recipientes, envases y equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.

CR3.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos.

CR3.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR3.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.8 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

CR3.9 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP4: Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CR4.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 En la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta asistencia, realizando operaciones concretas y siguiendo instrucciones precisas.

CR4.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y métodos establecidos.

CR4.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.5 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

CR4.6 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contexto profesional:

Medios de producción

Mobiliario específico de cocina tradicional o catering. Equipos de cocción. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Extintores y sistemas de seguridad. Materias primas crudas o preparadas para la elaboración de elaboraciones básicas y platos sencillos. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Preparación y presentación de fondos y salsas básicas sencillas. Preparación y presentación de platos elementales y sencillos. Prestación de asistencia culinaria a sus superiores jerárquicos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

5.- COMPONENTES FORMATIVOS

OBJETIVOS GENERALES

1. Definir el desarrollo del aprovisionamiento, almacenamiento y distribución interna de las existencias de un área de cocina, proponiendo mejoras en su ejecución para implementar su eficacia.

2. Realizar las preelaboraciones básicas de aplicación en la cocina identificando sus posteriores utilidades para ajustarse a las necesidades de un área de cocina.
3. Identificar las técnicas de conservación, envasado y regeneración de uso habitual en cocina para su adaptación a las necesidades procedentes de preelaboraciones y elaboraciones culinarias definidas.
4. Interpretar, a su nivel, las órdenes recibidas para ejecutar las acciones de limpieza y puesta a punto, adaptándolas a las características del local, de manera que sirvan a los intereses de la empresa o área de trabajo.
5. Identificar la documentación básica referente a elaboraciones culinarias reconociendo todos sus componentes y técnicas que describe para asistir correctamente en su ejecución.
6. Realizar y presentar platos sencillos de uso habitual en un área de cocina, adaptándose a las normas básicas de elaboración.
7. Participar en la confección de elaboraciones culinarias de cierta complejidad, asistiendo en su ejecución de acuerdo con las instrucciones que se emitan para alcanzar un producto final de acuerdo con los requisitos inicialmente determinados.
8. Identificar las técnicas culinarias básicas de uso habitual en cocina, definiendo su secuencia, para su aplicación en la ejecución de elaboraciones culinarias.
9. Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
10. Realizar y presentar elaboraciones sencillas de uso habitual en pastelería, adaptándose a las normas básicas de elaboración.
11. Realizar y presentar elaboraciones básicas de repostería de uso habitual en cocina, adaptándose a las normas básicas de elaboración.
12. Participar en la composición de postres de cocina de cierta complejidad, asistiendo en su ejecución de acuerdo con las instrucciones que se emitan para alcanzar un producto final atractivo, de acuerdo con los requisitos inicialmente determinados.
13. Identificar las técnicas básicas de uso habitual en el desarrollo de procesos de pastelería y repostería, definiendo su secuencia, para su aplicación en la ejecución de diferentes productos de este tipo.
14. Actuar con responsabilidad y profesionalidad en el puesto de trabajo, asistiendo con puntualidad y pulcritud para el desarrollo de sus funciones.
15. Identificar y aplicar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

RELACIÓN DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

1. MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios.
2. MF0256_1: Elaboración culinaria básica.
3. MFSH10_1: Seguridad e higiene en hostelería.
4. MFNA10_1: Técnicas y aplicaciones básicas de pastelería y repostería.
5. MFCT10_1: Formación en Centros de Trabajo.

MÓDULO ESPECÍFICO 1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios

Asociado a la UC: Ejecutar operaciones básicas de aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios.

Duración: 87 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Ejecutar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.

CE1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

C3: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE3.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE3.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE3.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocinas siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

CE4.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.

CE4.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE4.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

CE4.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

CE4.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CE5.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.

CE5.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE5.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE5.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

CE5.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos:

El departamento de cocina

- Definición y organización característica.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria y equipos básicos de cocina

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

Economato y bodega

- Solicitud y recepción de géneros culinarios: Métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: Métodos sencillos y aplicaciones.
- Controles de almacén.

Materias primas más comunes

- Clasificación gastronómica: Variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: Formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes

- Definición.
- Identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.
- Aplicaciones sencillas.

Preelaboración de géneros culinarios de uso común

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: Clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

- Realización de operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes

- Identificación y clases.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
- Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

MÓDULO ESPECÍFICO 2: Elaboración culinaria básica

Asociado a la UC: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Duración: 203 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.

CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.

CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.

CE1.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE1.5 Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.

CE1.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

CE1.7 Asumir el compromiso 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.

CE1.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C2: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.

CE2.3 Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE2.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

CE2.5 Asumir el compromiso 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.

CE2.6 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C3: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE3.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE3.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.

CE3.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

CE3.4 Asumir el compromiso 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.

Contenidos:

Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

- Clasificación, definición y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
 - Fondos de cocina.
 - Caldos.
 - Caldos cortos.
 - Mirepoix.
 - Guarniciones sencillas.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

Elaboraciones elementales de cocina

- Definición, clasificación y tipos.
- Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la utilización de:
 - Hortalizas, verduras y tubérculos.
 - Legumbres, arroz y pastas.
 - Huevos.
 - Carnes de diferentes clases.
 - Pescados y mariscos.
 - Otros.
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

Platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas básicas.
- Decoraciones básicas.
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

MÓDULO ESPECÍFICO 3: Seguridad e higiene en hostelería

Asociado a las UC 1 y 2: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Duración: 58 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar las normas higiénico-sanitarias y de seguridad de obligado cumplimiento relacionada con instalaciones, local, utillaje y manipulación de alimentos para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias.

CE1.1 Describir los requisitos higiénico-sanitarios y de seguridad que deben cumplir las instalaciones, locales, útiles y herramientas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE1.2 Identificar los riesgos y peligros asociados a las malas prácticas de manipulación y las medidas de prevención que se pueden adoptar.

CE1.3 Reconocer las medidas de higiene personal referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Identificar aquellos comportamientos o aptitudes que pueden producir una contaminación en los alimentos.

CE1.5 Describir la uniformidad asociada a la producción o servicio de alimentos y bebidas y prevención de riesgos identificando sus requisitos de limpieza.

CE1.6 Identificar las enfermedades de obligada comunicación identificando los riesgos asociados a la manipulación de alimentos por personas en esa situación.

C2: Analizar y aplicar los productos y útiles de limpieza y desinfección apropiados para su uso en unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas interpretando su etiquetado para la correcta aplicación de acuerdo con el diferentes sistemas, métodos y frecuencias de limpieza.

CE2.1 Describir las características de los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE2.2 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE2.3 Explicar los métodos de almacenamiento y medidas de seguridad de uso habitual en los procesos de aprovisionamiento de productos y útiles e limpieza.

CE2.4 Describir los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección apropiados para su uso en unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE2.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los diferentes sistemas y métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE2.6 Reconocer los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección justificando la importancia de estos procedimientos en las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C3: Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes identificando sus causas y los graves efectos que producen.

CE3.1 Identificar aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

CE3.2 Reconocer las normas higiénico-sanitarias que deben influir en el comportamiento y actitudes del manipulador de alimentos.

CE3.3 Describir las diferentes alteraciones de los alimentos que pueden producirse identificando las fuentes o agentes causantes.

CE3.4 Identificar los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario.

CE3.5 Describir las posibles consecuencias de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

CE3.6 Identificar los procesos y actividades de prevención y control de los insumos para evitar la obtención de productos defectuosos.

C4: Aplicar los procesos de gestión de residuos y sistemas de autocontrol valorando su importancia para obtener una mejora de la calidad.

CE4.1 Identificar los tipos de residuos generados en unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE4.2 Describir los métodos de clasificación y recogida de residuos y desperdicios relacionándolos con cada tipo de los que se generan.

CE4.3 Valorar la importancia del uso de sistemas de autocontrol explicando su trascendencia para la seguridad alimentaria.

CE4.4 Identificar los conceptos y aplicaciones relacionados con la calidad higiénico sanitaria.

CE4.5 Describir los procesos implicados en el aseguramiento y mejora de la calidad en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Contenidos:

Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las diferentes unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: Tipos y ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 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.
- Salud e higiene personal: Factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: Diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: Finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: Tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: Lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 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.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

- Uniformes y equipamiento personal de seguridad: Tipos y aplicaciones. Adaptación de los equipos a las diferentes unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Prendas de protección: Tipos, adecuación y normativa.

Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

MÓDULO ESPECÍFICO 4: Técnicas y aplicaciones básicas de pastelería y repostería

Asociado a la UC. Técnicas y aplicaciones básicas de pastelería y repostería.

Duración: 116 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar los diferentes elementos y materiales necesarios para la puesta en marcha de un local destinado a pastelería y repostería describiendo su grado de importancia en el trabajo diario.

CE1.1 Reconocer útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de uso en pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas.

CE1.3 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de pastelería siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.4 Reconocer las materias primas de uso común en pastelería y repostería, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE1.5 Describir las fórmulas usuales de presentación de las diferentes materias primas de uso común, indicando sus características y calidades.

C2: Ejecutar los procesos básicos destinados a la obtención de elaboraciones de azúcar, cremas y rellenos diversos describiendo sus diversas aplicaciones.

CE2.1 Realizar las acciones de aprovisionamiento y puesta a punto de los materiales necesarios a partir de la documentación básica de los procesos.

CE2.2 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de elaboraciones de azúcar identificando las aplicaciones propias en función de sus características.

CE2.3 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de cremas y rellenos identificando las aplicaciones propias en función de sus características.

CE2.4 Manipular correctamente, y de acuerdo con las instrucciones recibidas, elaboraciones de azúcar, cremas y rellenos diversos garantizando su conservación, almacenamiento o regeneración adecuados.

C3: Ejecutar los procesos básicos para la obtención de diferentes masas habituales en pastelería describiendo sus usos y aplicaciones principales.

CE3.1 Realizar las acciones de aprovisionamiento y puesta a punto de los materiales necesarios a partir de la documentación básica de los procesos.

CE3.2 Identificar los diferentes tipos de masas batidas, describiendo las diferentes técnicas de elaboración en función de sus características.

CE3.3 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de masas batidas sencillas, identificando las aplicaciones propias en función de sus características.

CE3.4 Identificar los diferentes tipos de masas de azúcar y pastas secas, describiendo las diferentes técnicas de elaboración en función de sus características.

CE3.5 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de masas de azúcar y pastas secas sencillas, identificando sus aplicaciones o presentación comercial.

CE3.6 Identificar y desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de masas escaldadas, identificando sus aplicaciones y presentación comercial.

- CE3.7 Aplicar las técnicas y procesos de ejecución de masas de hojaldre en función de sus ingredientes, identificando, en cada caso, sus piezas y aplicaciones habituales.
- C4: Hacer porciones y obtener piezas sencillas de bollería describiendo los procesos y etapas a ejecutar para obtener resultados satisfactorios.
- CE4.1 Realizar las acciones de aprovisionamiento y puesta a punto de los materiales necesarios a partir de la documentación básica de los procesos.
- CE4.2 Identificar los diferentes tipos de bollería, describiendo las técnicas de elaboración en función de sus características.
- CE4.3 Describir las etapas necesarias para la obtención de masas de bollería, justificando la importancia de su ejecución e identificando las consecuencias de su desarrollo incorrecto.
- CE4.4 Ejecutar la división y formado de piezas de bollería en función de las características del producto final deseado.
- CE4.5 Ejecutar los procesos de fermentación y horneado de piezas de bollería, valorando los resultados esperados en función de las expectativas.
- CE4.6 Desarrollar técnicas de presentación y acabado de piezas de bollería para adaptarlas a sus condiciones óptimas de presentación comercial.
- C5: Elaborar postres helados y semifríos identificando los pasos necesarios para su ejecución y aplicando las técnicas de conservación adecuadas.
- CE5.1 Realizar las acciones de aprovisionamiento y puesta a punto de los materiales necesarios a partir de la documentación básica de los procesos.
- CE5.2 Identificar los diferentes tipos de semifríos, describiendo las diferentes técnicas de elaboración en función de sus resultados finales esperados.
- CE5.3 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de semifríos sencillos, identificando las aplicaciones como postres en función de sus tipos.
- CE5.4 Identificar los diferentes tipos de helados, describiendo las diferentes técnicas de elaboración en función de sus resultados finales esperados.
- CE5.5 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de helados sencillos, identificando las aplicaciones como postres en función de sus tipos.
- C6: Preparar sencillas elaboraciones de repostería de acuerdo con su definición previa aplicando las técnicas necesarias para su ejecución.
- CE6.1 Realizar las acciones de aprovisionamiento y puesta a punto de los materiales necesarios a partir de la documentación básica de los procesos.
- CE6.2 Identificar los diferentes tipos de elaboraciones de repostería, describiendo las diferentes técnicas de elaboración en función de sus resultados finales esperados.
- CE6.3 Desarrollar las técnicas y procesos básicos para la obtención de elaboraciones de repostería sencillas, identificando las aplicaciones como postres de cocina.
- CE6.4 Presentar postres de cocina sencillos, empleando para ello técnicas de composición a partir de diversas elaboraciones de repostería.

*Contenidos:**La pastelería*

- Condiciones que deben cumplir los locales destinados a pastelería.
- Tipos de establecimientos.
- Maquinaria, equipos, útiles y herramientas.

Materias primas de uso habitual en la pastelería

- Materias primas no perecederas.
- Materias primas perecederas.
- Clasificación de las materias primas.
- Formas de presentación comercial.

El azúcar

- Puntos y aplicaciones.
- Elaboraciones básicas a base de azúcar.

Cremas y rellenos

- Elaboraciones básicas a base de leche.
- Elaboraciones básicas a base de huevos.
- Elaboraciones básicas a base de grasa.
- Elaboraciones básicas a base de frutas.
- Elaboraciones básicas a base de frutos secos.
- Principales usos y aplicaciones.

Masas batidas

- Tipos de bizcochos.
- Usos y aplicaciones.

Masas escaldadas

- Proceso de elaboración.
- Usos y aplicaciones.

Masas azucaradas

- Pastas secas.
- Pasta de manga.

El hojaldre

- Proceso de elaboración.
- Tipos de hojaldre y variaciones.
- Usos y aplicaciones.
- Piezas sencillas a base de hojaldre.

Bollería

- Bollería simple.
- Bollería hojaldrada.
- Etapas básicas del proceso de elaboración.
- Racionado y formado de piezas de bollería.

Semifríos y helados

- Tipos y variantes más importantes de semifríos: Bavarois, carlotas y mousses.
 - Tipos de helados más importantes: A base de crema, de nata o de fruta.
 - Usos y aplicaciones como postres de cocina.
- Postres de cocina*
- Postres sencillos a base de leche.
 - Postres sencillos a base de fruta.
 - Postres de sartén.
 - Presentación y composición de postres.

MÓDULO ESPECÍFICO 5: Formación en centros de trabajo.

Duración: 120 horas.

*Capacidades y criterios de evaluación orientativos**Bloque I*

- C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- CE1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

- C2: Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de pre-elaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.
- CE2.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
- CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- CE2.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C3: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.
- CE3.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.
- CE3.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- CE3.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- CE3.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.
- CE3.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C4: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- CE4.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- CE4.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
- CE4.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
- CE4.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- CE4.5 Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.
- CE4.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- CE4.7 Asumir el compromiso 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.
- CE4.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C5: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- CE5.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- CE5.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- CE5.3 Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- CE5.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- CE5.5 Asumir el compromiso 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.
- CE5.6 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C6: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- CE6.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- CE6.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.
- CE6.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.
- CE6.4 Asumir el compromiso 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.
- C7: Realiza elaboraciones sencillas de pastelería y repostería, al tiempo que asiste en elaboraciones complejas y composición de postres de cocina, siguiendo instrucciones relacionadas con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.
- CE7.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- CE7.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de pastelería y repostería, siguiendo indicaciones precisas.
- CE7.3 Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de productos de pastelería y repostería, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- CE7.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones de pastelería y repostería, y aplicarlos atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- CE7.5 Asistir en la elaboración de presentaciones y combinaciones complejas de diferentes productos de pastelería y repostería siguiendo las instrucciones para la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo.

CE7.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

Bloque II

- C8: Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
CE8.1 Interpretar correctamente el significado de términos técnicos utilizados en el trabajo.
- C9: Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
CE9.1 Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.
CE9.2 Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.
- C10: Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
CE10.1 Suministrar materiales y equipos cumpliendo los requisitos solicitados de tipo, cantidad, ubicación, disposición y plazo.
CE10.2 Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.
CE10.3 Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de útiles y equipos de protección individual.
- C11: Adquirir hábitos de seguridad en el trabajo, identificar los riesgos asociados a las instalaciones, equipos, materiales y situaciones propios de su trabajo y aplicar las normas específicas de seguridad e higiene y de protección del medio ambiente, usando las prendas y equipos de protección necesarios.
CE11.1 Identificar los riesgos de accidentes personales, averías u otros problemas en relación con los puestos de trabajo para los que se capacita.

CE11.2 Conocer las consecuencias que se derivan tanto para la salud y seguridad propias, como para la de compañeros o para el medio ambiente, de la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

CE11.3 Valorar la influencia que tiene la prevención de accidentes y las condiciones de salud para lograr la dignificación y mejora de la calidad de vida.

CE11.4 identificar las situaciones de riesgo más habituales en el entorno de trabajo.

CE11.5 Clasificar y describir los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional.

CE11.6 Aplicar las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral.

C12: Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.

CE12.1 Montar y desmontar los medios auxiliares necesarios para la ejecución del trabajo, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

CE12.2 Manejar máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas en una actividad determinada.

6.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

En el establecimiento de la programación de los programas de cualificación profesional inicial, la metodología adquiere gran relevancia.

Por las características del alumnado que cursan estos programas, el aprendizaje ha de ser lo más funcional posible, a la vez que se hace necesario, tomar como referencia el nivel de conocimientos previos que cada alumno posee, fomentando el interés y la autoestima.

Es conveniente evitar la excesiva teorización de los contenidos y llegar a la abstracción a través de la aplicación reiterada de cada aprendizaje a diferentes situaciones concretas. Proponer tareas en las que se establezcan relaciones entre lo aprendido y lo nuevo, que no resulten repetitivas sino que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, etc.

Utilizar las tecnologías de la información y proponer formas de trabajo compartidas en las que los alumnos además de ayudarse unos a otros se acostumbren a defender sus opiniones con argumentos, escuchar a los demás, compartir las tareas y tolerar a sus compañeros.

ANEXO II

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

AYUDANTE DE COCINA

Módulos Específicos	Horario semanal	Lugar	Duración (horas)	Horas de duración IP-ES
1. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	3 h.	Centro educativo	87	174
2. Elaboración culinaria básica	7 h.	Centro educativo	203	406
3. Seguridad e higiene en hostelería	2 h.	Centro educativo	58	116
4. Técnicas y aplicaciones básicas de pastelería y repostería	4 h.	Centro educativo	116	232
TOTAL	16 h.	Centro educativo	464	928
4. Formación en centros de trabajo	30-40 h.	Centro de trabajo	120	240
TOTAL HORAS			584	1.168

ANEXO III

ESPACIOS MÍNIMOS

AYUDANTE DE COCINA

Espacio formativo	Superficie m ² /15alum.
Aula polivalente	30
Taller de cocina y pastelería	135

ANEXO IV

MÓDULOS ESPECÍFICOS Y SU RELACIÓN CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

AYUDANTE DE COCINA

Módulos Específicos	Unidades de Competencia	Cualificación Profesional Completa
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	HOT091_1 Operaciones básicas de cocina
MFSH10_1: Seguridad e higiene en hostelería		
MF0256_1: Elaboración culinaria básica	UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	
MFSH10_1: Seguridad e higiene básicas en hostelería		
MFNA10_1: Técnicas y aplicaciones básicas de pastelería y repostería		