

Guía de aprendizaje y Evaluación del certificado de profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina



La Guía de aprendizaje y evaluación del certificado de profesionalidad de OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA ha sido financiada por el Servicio Público de Empleo Estatal, como una acción del plan de trabajo que ha realizado el Centro Nacional de Formación Profesional Ocupacional de Marbella en 2012.



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:
Operaciones básicas de cocina

GUÍA PARA EL APRENDIZAJE Y LA EVALUACIÓN



INDICE

INTRODUCCIÓN.....	5
I. ORIENTACIONES GENERALES SOBRE LA FORMACIÓN CORRESPONIENTE AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	6
II. IDENTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.	9
UBICACIÓN EN LA FAMILIA PROFESIONAL Y RELACIÓN CON OTROS CERTIFICADOS, CAPACITACIONES PROFESIONALES Y TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	11
III. DESARROLLO MODULAR.....	13
ESTRUCTURA Y SECUENCIACIÓN.....	13
MÓDULO FORMATIVO 1.....	16
MÓDULO FORMATIVO 2.....	64
MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES.....	108



INTRODUCCIÓN

Esta GUÍA DE APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA tiene por objetivo apoyar y orientar al personal docente a la hora de impartir las acciones formativas correspondientes a este certificado.

Con esta Guía de Aprendizaje y Evaluación se pretende:

- Proporcionar a los formadores estrategias metodológicas, procedimientos, métodos y recursos didácticos para desarrollar los procesos de enseñanza/aprendizaje y evaluación.

Atender las características de los destinatarios y establecer condiciones que favorezcan el desarrollo del proceso de aprendizaje, seleccionar materiales, medios y recursos didácticos, impartir el curso utilizando técnicas y métodos de comunicación, analizar las condiciones y recursos del entorno donde se desarrolla la acción formativa, son los aspectos esenciales en los procesos de aprendizaje y son tratados en esta Guía.

Otro aspecto esencial que se recoge es la evaluación del aprendizaje, que ha de realizarse con criterios objetivos, fiables y válidos, comprobando, mediante una evaluación continua y final de los módulos y unidades formativas, si se alcanzan los resultados previstos.

Facilitar al alumno la adquisición de las competencias profesionales en sus distintas dimensiones que incluyen también las capacidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad, así como la capacidad para aprender por sí mismo y de trabajar en equipo.

- Favorecer la homogeneidad en las acciones formativas que de un mismo certificado se impartan en los distintos centros y por los diferentes formadores.
- Contribuir a la calidad de la planificación, impartición y evaluación de la Formación Profesional para el Empleo.

Esta Guía, además, cuenta con un documento de apoyo en el que, por una parte, se recogen alternativas metodológicas y técnicas de dinamización en el aula, y, por la otra, las pautas y procedimientos para evaluar el aprendizaje y los criterios para elegir los métodos e instrumentos más adecuados a los conocimientos, destrezas y/o habilidades a comprobar.

Es importante que el docente tenga siempre presente el perfil profesional del Certificado de forma que cada módulo formativo se enfoque considerando el contexto profesional puesto que la formación se dirige finalmente a la adquisición de las competencias que hay que demostrar en la práctica profesional.



I. ORIENTACIONES GENERALES SOBRE LA FORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Las siguientes orientaciones están inspiradas en la concepción de la formación profesional y, concretamente, de la formación del Subsistema de Formación Profesional para el Empleo, cuya primera finalidad es favorecer la formación a lo largo de la vida de los trabajadores desempleados y ocupados, mejorando su capacitación profesional y desarrollo personal.

La oferta formativa del certificado de profesionalidad ha de proporcionar los conocimientos y las prácticas adecuados a las competencias profesionales recogidas en el perfil profesional del mismo.

Para ello, el marco que ha de orientar el desarrollo de la formación viene recogido en los siguientes puntos:

Concepción y diseño de la formación

- La concepción de una formación abierta, flexible y accesible, estructurada en forma modular que facilite el aprendizaje permanente a través de la oferta formativa.
- La realización de la oferta por la totalidad de los módulos formativos asociados al certificado, o bien por módulos formativos asociados a cada una de las unidades de competencia del mismo, ofertados de modo independiente, a efectos de favorecer la acreditación de dichas unidades de competencia.
- La posibilidad de dividir los módulos formativos en unidades formativas, siempre que proceda, con el fin de promover la formación a lo largo de la vida.
- La consideración de aprendizaje desde una perspectiva integradora y ligada al contexto profesional; vinculando los aspectos teóricos y prácticos y atendiendo a las distintas dimensiones de la competencias profesional (conocimientos, destrezas cognitivas y prácticas, y habilidades vinculadas a la profesionalidad).

Impartición de la acción formativa

- El desarrollo de la formación en un contexto en el que se cumplen los parámetros sobre requisitos mínimos que deben reunir los formadores; los espacios, instalaciones y equipamientos y los criterios de acceso de alumnos.
- La consideración de distintas modalidades de impartición de la formación: de forma presencial, a distancia, teleformación o mixta.



Estrategias metodológicas

- La utilización de estrategias metodológicas que faciliten la participación activa de los alumnos en la construcción de sus aprendizajes, el desarrollo de la motivación, la autonomía, la iniciativa y la responsabilidad necesarias en el desarrollo profesional y personal.
- La realización de prácticas durante la formación que faciliten la transferencia de los aprendizajes a la hora de abordar situaciones, realizar actividades y resolver problemas propios del ámbito laboral.
- El empleo de los medios y recursos didácticos adecuados a los conocimientos y capacidades a adquirir y en conexión con el contexto profesional.

Evaluación del aprendizaje

- La realización de la evaluación por los formadores que impartan las acciones formativas, a través de métodos e instrumentos que garanticen la fiabilidad y validez, tomando como referencia las capacidades y los criterios de evaluación establecidos para cada uno de los módulos formativos.
- La evaluación del alumno por módulos y en su caso por unidades formativas, de forma sistemática y continua, con objeto de comprobar los resultados de aprendizaje y, en consecuencia, la adquisición de las competencias profesionales.
- El reflejo documental, por parte de los formadores, de los resultados obtenidos por los alumnos en cada uno de los módulos del Certificado, de manera que puedan estar disponibles en los procesos de seguimiento y control de la calidad de las acciones formativas.
- La elaboración por los formadores de un acta de evaluación en la que quede constancia de los citados resultados, indicando si han adquirido o no (apto o no apto) las capacidades de los módulos formativos.

Prácticas profesionales no laborales

- El desarrollo de un módulo de prácticas profesionales no laborales con objeto de completar las competencias profesionales no adquiridas en el contexto formativo, facilitar la identificación con la realidad del entorno productivo y la transferencia de los aprendizajes adquiridos en la formación.

Calidad. Evaluación, seguimiento y control de las acciones formativas

- El compromiso de favorecer una formación de calidad que favorezca el aprendizaje y garantice el valor de las acreditaciones obtenidas, ajustándose a los dispositivos de calidad que se implanten en el Subsistema de Formación para el Empleo.



- La realización de un proceso de evaluación, seguimiento y control, según el Plan Anual de Evaluación que determine el Servicio Público de Empleo Estatal, en coordinación con las Comunidades Autónomas, en el que se incluirán acciones de control y evaluación internas y externas, con fines de diagnóstico y mejora de la calidad.

Expedición del certificado de profesionalidad

- La expedición del certificado se realizará a los alumnos que lo soliciten y demuestren haber superado todos los módulos formativos del mismo.

Certificación de módulos

- Quienes no superen la totalidad de los módulos asociados al certificado de profesionalidad y superen los módulos asociados a una o varias unidades de competencia del mismo, recibirán una certificación de los módulos superados que tendrá efectos de acreditación parcial acumulable de las competencias profesionales adquiridas.

Justificación de unidades formativas

- Se podrá obtener una justificación de haber superado unidades formativas siempre que se hayan desarrollado con los requisitos de calidad establecidos para impartir el módulo al que pertenecen.
- Esta justificación tendrá validez en el ámbito de la Administración laboral. La superación de todas las unidades formativas definidas para el módulo, siempre que el participante curse de forma consecutiva al menos una unidad formativa por año, dará derecho a la certificación de módulo formativo y a la acreditación de la unidad de competencia correspondiente.



II. IDENTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOTR0108

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT091_1: Operaciones básicas de cocina. (RD 295/2004 de 20 de febrero)

Competencia general:

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

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

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 o puestos de trabajo relacionados

Auxiliar de cocina.

Ayudante de cocina.

5150.009.6 Encargado de economato y bodega (hostelería).

Empleado de pequeño establecimiento de restauración..

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Hasta el año 2010, para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, era necesario estar en posesión del “Carné de manipulador de alimentos”.

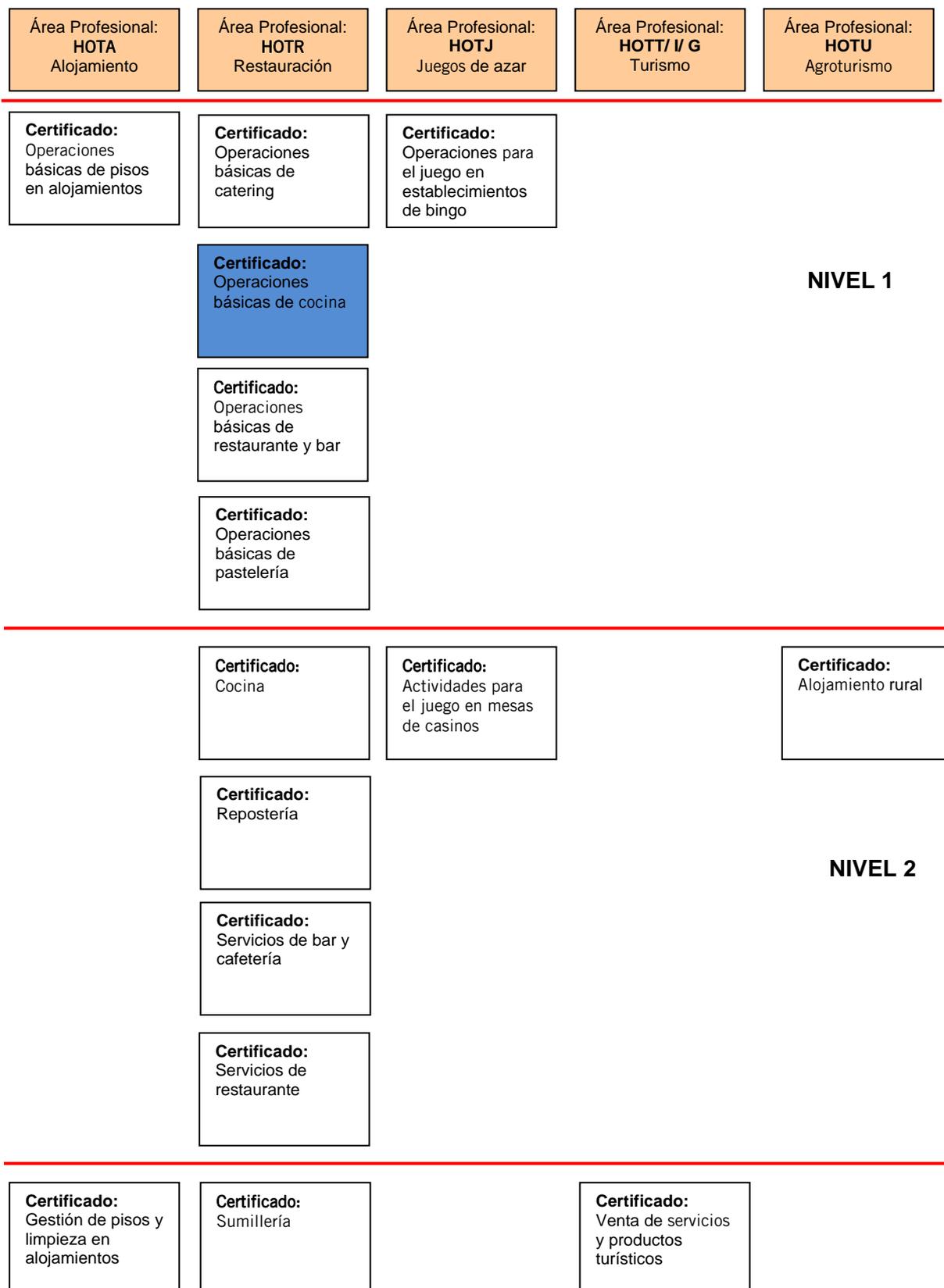
A raíz de la publicación del Real Decreto 109/2010 y en aplicación del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, desaparece el carné de manipulador de alimentos y es responsabilidad de las empresas garantizar que el personal dispone de la formación adecuada a su puesto de trabajo, en materia de manipulación de alimentos. Esta formación puede obtenerse a través de la propia empresa o por medio de entidades o centros de formación.

Duración de la formación asociada: 350 horas.



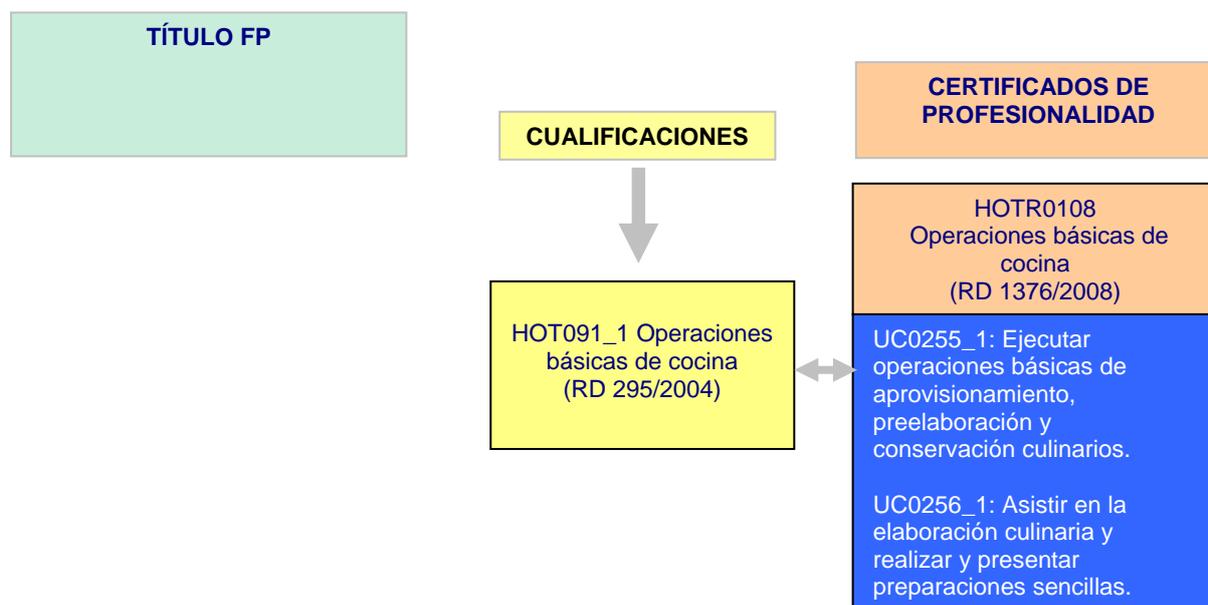
UBICACIÓN EN LA FAMILIA PROFESIONAL Y RELACIÓN CON OTROS CERTIFICADOS, CAPACITACIONES PROFESIONALES Y TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

MAPA DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO





RELACIÓN ENTRE TÍTULO DE FP Y CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD



OTRAS CAPACITACIONES PROFESIONALES

- Los alumnos que superan el módulo formativo MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, de 60 horas, obtienen la acreditación de la unidad de competencia UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Esta formación garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la correcta manipulación de alimentos, por lo que el Centro de formación puede expedir un certificado, indicando que el alumno posee estos conocimientos, en sustitución del desaparecido carné de manipulador de



alimentos.



III. DESARROLLO MODULAR

ESTRUCTURA Y SECUENCIACIÓN

Módulos formativos	Unidades formativas	Unidades Aprendizaje	Nº Prácticas representativas	Transversalidad
MF1 MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. 120 h	UF1 UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. 30 h.	UA1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. 10 h.	5	Con CP: - HOTR0108 Operaciones básicas de restaurante y bar - HOTR0109 Operaciones básicas de pastelería - HOTR0308 Operaciones básicas de catering
		UA2. Procedimientos de limpieza de instalaciones y equipos de restauración. 10 h.		
		UA3. Uniformes y equipamiento personal de seguridad en restauración. 10 h.		
	UF2 UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina. 30 h	UA1. Procesos de recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas. 10 h.		
		UA2. Características y propiedades de las materias primas y géneros de uso común en cocina. 20 h.		
	UF3 UF0055: Preelaboración y conservación culinarias. 60 h.	UA1. Maquinaria y equipos básicos de cocina. 10 h.		
UA2. Procesos de regeneración y preelaboración de géneros y productos culinarios. 20 h.				
UA3. Sistemas de conservación y presentación comercial de productos culinarios. 20 h.				
UA4. Control de calidad. 10 h.				
MF2	UF1 UF0053:	UA1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las		Con CP:



MF0256_1: Elaboración culinaria básica. 180 h	Aplicación de normas y condiciones higiénico- sanitarias en restauración. 30 h.	zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. 10h.	5	- HOTR0108 Operaciones básicas de restaurante y bar - HOTR0109 Operaciones básicas de pastelería - HOTR0308 Operaciones básicas de catering
		UA2. Procedimientos de limpieza de instalaciones y equipos de restauración 10h.		
		UA3. Uniformes y equipamiento personal de seguridad en restauración. 10h.		
	UF2 UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. 90 h.	UA1. Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones. 30 h.		
		UA2. Elaboraciones elementales de cocina. 30 h.		
		UA3. Presentación de elaboraciones culinarias simples. 20 h.		
		UA4. Control de calidad. 10 h.		
	UF3 UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. 60 h.	UA1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. 30 h.		
		UA2. Presentación de platos combinados y aperitivos sencillos. 20 h.		
		UA3. Control de calidad. 10 h.		
Duración Total		350 h.		

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS:

MF0255_1: APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS (120 horas).

- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración



(30 horas).

- UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina (30 horas).
- UF0055: Preelaboración y conservación culinarias (60 horas).

MF0256_1: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA (180 horas).

- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
- UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (90 horas).
- UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos (60 horas).

MP0014: MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (80 HORAS).



MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: Aprovechamiento, prelaboración y conservación culinarios.

Código: MF0255_1

Nivel de cualificación: 1

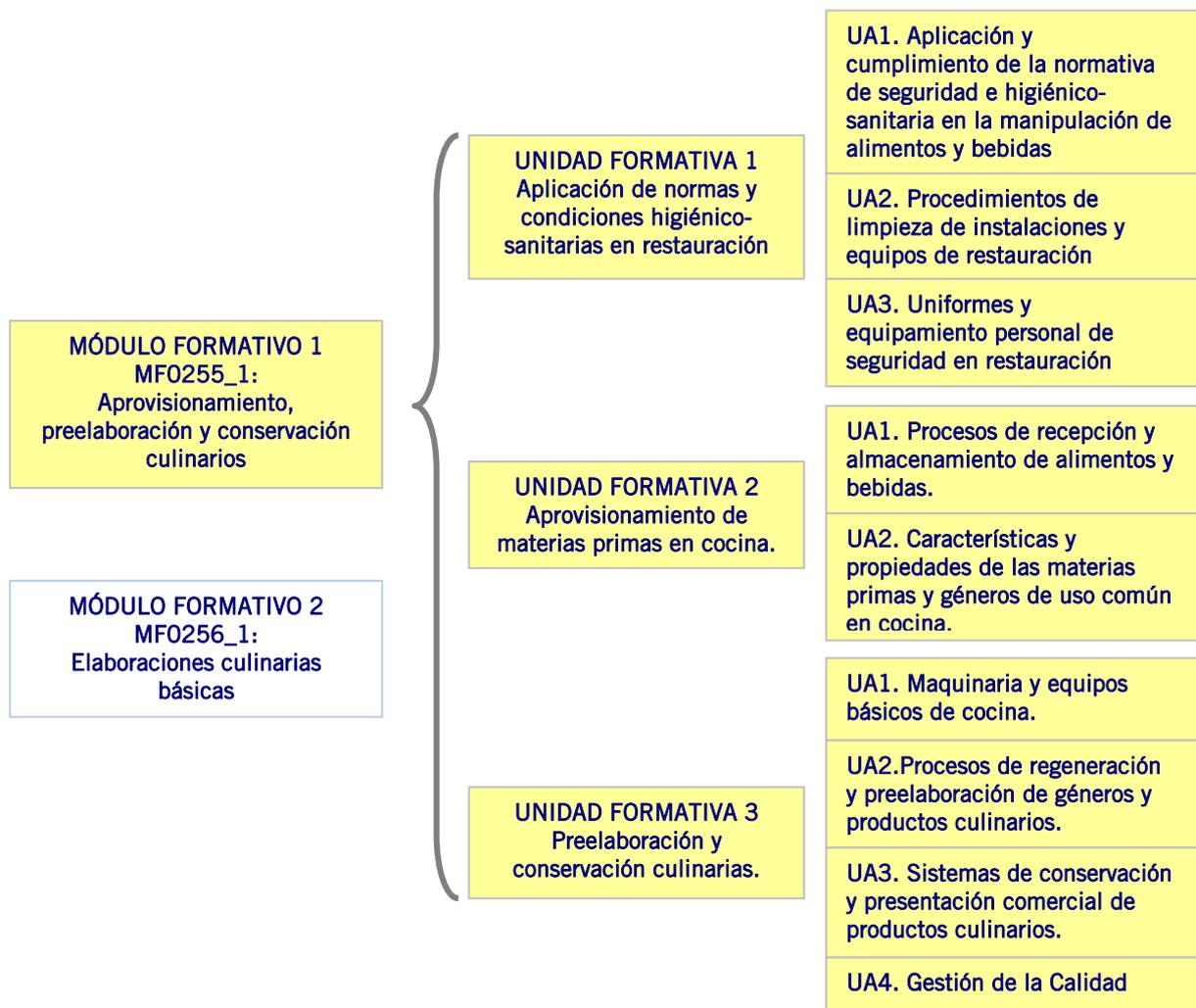
Asociado a la unidad de competencia: UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios.

Duración: 120 horas

■ Objetivo general

Efectuar el aprovisionamiento de materias primas en cocina, elaborar platos combinados y aperitivos y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, ajustándose a los criterios de realización establecidos en la unidad de competencia correspondiente.





■ Orientaciones sobre el módulo y su evaluación

Las principales estrategias metodológicas utilizadas a lo largo de las distintas unidades de aprendizaje y en total consonancia y coordinación con los objetivos, competencias y contexto profesional de este módulo son:

-Acción o actividad a realizar: Exposición teórica del contenido.

-Método/s didácticos utilizados: Expositivo, Activo y Descubrimiento

La evaluación del módulo se efectuará a través de la evaluación de cada una de las unidades formativas que lo componen, aplicando lo establecido en las “Especificaciones de evaluación. Métodos e instrumentos”, utilizando como principal sistema de valoración tanto para la demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la Profesionalidad como para la demostración de conocimientos, el mínimo exigible y como métodos e instrumentos la observación



directa del desempeño y resolución de problemas, así como las pruebas prácticas.

Esta evaluación se ha desarrollado considerando los objetivos específicos o logro de capacidades y los resultados de aprendizaje a evaluar, las dimensiones implicadas, el tipo de demostración o evidencia que se vaya a requerir y el método e instrumento de evaluación a utilizar.

Prácticas representativas del módulo	Duración	Unidades que integra cada práctica
1. Efectuar la limpieza y la desinfección en instalaciones de restauración. ¹	4	UF1: UA1, UA2, UA3
2. Participación en la recepción de materias primas según las instrucciones de trabajo recibidas. ¹	4	UF2: UA1, UA2
3. Acondicionamiento de las materias primas de manera previa al proceso de elaboración.	4	UF2: UA1,UA2
4. Ejecución de operaciones básicas en los procesos de preelaboración de géneros culinarios.	4	UF3: UA1,UA2,UA4
5. Envasado, conservación y almacenamiento de elaboraciones culinarias terminadas. ¹	2	UF3: UA1, UA3, UA4

¹ De esta práctica se ofrece un modelo elaborado.

■ Organización y temporalización del módulo

Unidades formativas	Horas	Unidades de aprendizaje	Horas	Aula	Taller
Unidad Formativa 1 UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	UA 1.Aplicación de las normas de seguridad e higiene alimentaria en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	10	X	X
		UA2.Procedimientos de limpieza de instalaciones y equipos de restauración.	10	X	X
		UA3.Uniformes y equipamiento personal de seguridad en restauración.	10	X	X
Unidad Formativa 2 UF0054 Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30	UA1. Procesos de recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.	10	X	X
		UA2. Características y propiedades de las materias primas y géneros de uso común en	20	X	X



		cocina.			
Unidad Formativa 3 UF0055 Preelaboración y conservación culinarias.	60	UA1. Maquinaria y equipos básicos de cocina.	10	X	X
		UA2. Procesos de preelaboración de géneros y productos culinarios.	30	X	X
		UA3. Sistemas de regeneración, conservación y presentación comercial de productos culinarios.	20	X	X



UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Código: UF0053

Duración: 30 horas

Referente de competencia: UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas



■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia		CONTENIDOS
C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos. CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente. CE1.3 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. CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles	CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.	



	causas		<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de residuos y desperdicios. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. - 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). <p>3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar
HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD			
<ul style="list-style-type: none"> • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida. • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales 			



- Iniciativa personal.
- Motivación y aplicación en el trabajo.
- Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora.

CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO

▪ Medios de producción

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Extintores y sistemas de seguridad. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

▪ Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas efectuada.

▪ Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	1	TRANSVERSAL	Duración:	10 horas
APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la siguiente capacidad: C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental				
Criterios de evaluación			Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:			1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Conocimientos				
CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.				
CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.				
Destrezas cognitivas y prácticas.				
CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones				
Habilidades personales y sociales				
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales • Iniciativa personal. • Motivación y aplicación en el trabajo • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 				



	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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).
--	--

Estrategias metodológicas

<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
--

Medios

<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados.



UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	2	TRANSVERSAL	Duración:	10 horas
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE RESTAURACIÓN				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental				
Criterios de evaluación			Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:			3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Conocimientos				
CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente. CE1.3 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.				
Destrezas cognitivas y prácticas.				
CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.				
Habilidades personales y sociales				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo - Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida - Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Iniciativa personal. - Motivación y aplicación en el trabajo - Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. - Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliador. 				



Estrategias metodológicas
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
Medios
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	3	TRANSVERSAL	Duración:	10 horas
UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN RESTAURACIÓN				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la siguiente capacidad: C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental				
Criterios de evaluación			Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje: Conocimientos CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de			1. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	



<p>obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo - Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. - Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales - Iniciativa personal. - Motivación y aplicación en el trabajo. - Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. - Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar.
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Al tratarse de contenidos eminentemente teóricos, la mejor manera será usando el método expositivo. No obstante, se puede usar el método interrogativo para analizar los conocimientos previos que tiene el grupo en referencia a los conocimientos vinculados. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. 	



- Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.
- Productos de limpieza. Combustible.
- Uniformes y lencería apropiados.



■ Modelo de práctica/s

MF:	1	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	UA1, UA2 y UA3	Duración:	4 h
PRÁCTICA N°:	1				
EFFECTUAR LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN					
<p><u>DESCRIPCIÓN</u> En pequeños grupos, los alumnos realizarán las operaciones de limpieza y desinfección de una instalación propia de restauración (o una zona preparada a tal fin) siguiendo de forma ordenada la secuencia de operaciones y adoptando las medidas de seguridad y prevención así como medioambientales pertinentes.</p> <p><u>MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Infraestructuras propias de restauración incluidas zonas de almacenamiento de equipos, útiles y productos de limpieza y desinfección - Equipos, útiles y productos de limpieza y desinfección. - Vestuario y equipo de protección individual. - Equipos de emergencia y señalización de seguridad. <p>Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizaran las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad</p> <p><u>PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR</u></p> <p>Al inicio a cada alumno le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de realizarse el trabajo. El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad, insistiéndole en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias. Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos supervisando continuamente y directamente los trabajos realizados, con el fin de reforzar y afianzar las tareas realizadas de un modo correcto. Se corregirán los errores y se asistirá cuando surjan dificultades. La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante. Una vez finalizada la práctica, el formador informará al alumno de su progreso.</p>					
ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA					
Resultados a comprobar			Indicadores de logro		



<p>1. Aplica las normas higiénico-sanitarias, evita los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, e interpreta el etiquetado de los productos de limpieza y desinfección. (Conforme a los criterios de evaluación CE1.1, CE 1.2 y CE1.4).</p>	<p>1.1. Aplicación de las normas higiénico-sanitarias. 1.2. Toma de medidas para evitar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes. 1.3. Interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza.</p>
<p>2. Selecciona los productos de limpieza y desinfección en función de las zonas e instalaciones en que vayan a ser utilizados. (Conforme a los criterios de evaluación CE 1.3.).</p>	<p>2.1 Selección de productos y útiles de limpieza.</p>
<p>3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las instalaciones. (Conforme al criterio de evaluación CE 1.5).</p>	<p>3.1 Aplicación de los métodos de limpieza, orden y desinfección.</p>



Sistema de valoración

Resultado a comprobar	Indicadores de logro	Escala de medida		
1. Aplica las normas higiénico-sanitarias, evita los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, e interpreta el etiquetado de los productos de limpieza y desinfección. Conforme a los criterios de evaluación CE1.1, CE 1.2 y CE1.4.	1.1. Aplicación de las normas higiénico-sanitarias.	<ul style="list-style-type: none"> - No aplica las normas o lo hace incorrectamente. - Aplica las normas correctamente. 	NO SI	0 5
	1.2. Toma de medidas para evitar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes.	<ul style="list-style-type: none"> - No toma medidas o toma medidas incorrectas. - Toma las medidas correctamente. 	NO SI	0 5
	1.3. Interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> - No interpreta el etiquetado correctamente. - Lo interpreta correctamente. 	NO SI	0 5
2. Selecciona los productos de limpieza y desinfección en función de las zonas e instalaciones en que vayan a ser utilizados. Conforme a los criterios de evaluación CE 1.3.	2.1 Selección de productos y útiles de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> - No selecciona los productos y útiles correctamente. - Selecciona los productos y útiles con fallos leves. - Selecciona los productos y útiles correctamente. 	M R B	0 3 5



<p>3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las instalaciones. Conforme al criterio de evaluación CE 1.5</p>	<p>3.1 Aplicación de los métodos de limpieza, orden y desinfección.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica incorrectamente la limpieza, orden y desinfección los equipos, máquinas, útiles y géneros. - Aplica con fallos leves la limpieza, orden y desinfección los equipos, máquinas, útiles y géneros. - Aplica correctamente la limpieza, orden y desinfección de los equipos, máquinas, útiles y géneros. 	<p>M</p> <p>R</p> <p>B</p>	<p>0</p> <p>3</p> <p>5</p>
<p>Valor mínimo exigible: 15</p>		<p>Valor máximo: 25</p>		



■ Evaluación final de la Unidad Formativa 1

La evaluación se efectuará aplicando lo establecido en las siguientes tablas sobre “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación del módulo.

Si el alumno obtiene evaluación positiva, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN FINAL. MÉTODOS E INSTRUMENTOS

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad	
RESULTADOS A COMPROBAR	
1. Aplica las normas higiénico-sanitarias, evita los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, e interpreta el etiquetado de los productos de limpieza y desinfección.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de las normas higiénico-sanitarias. ▪ Toma de medidas para evitar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes. ▪ Interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador. Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores. En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
RESULTADOS A COMPROBAR	
2. Selecciona los productos de limpieza y desinfección en función de las zonas e instalaciones en que vayan a ser utilizados.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Selección de productos y útiles de limpieza. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador. Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores. En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
RESULTADOS A COMPROBAR	
3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las instalaciones.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de los métodos de limpieza, orden y desinfección. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador. Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores. En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
METODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	



- Para los resultados 1, 2 y 3. Método de observación directa consiste en la ejecución de una prueba práctica

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de conocimientos y estrategias cognitivas	
RESULTADOS A COMPROBAR	
Asimilación y adaptación de conceptos, principios, procedimientos y normas referidos a:	
<ul style="list-style-type: none"> - Normas de seguridad de locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos. - Productos de limpieza de instalaciones y equipos en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Sistemas y métodos de limpieza. - Uniformes y equipamiento personal de seguridad. 	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Conocimientos y comprensión. - Identificación de la respuesta correcta. 	<p>Cada respuesta correcta: 1 punto.</p> <p>Cálculo de la suma total de respuestas correctas.</p> <p>Mínimo exigible: la mitad de la puntuación máximo que se pueda obtener mediante el instrumento de evaluación.</p>
MÉTODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	
Prueba objetiva con ítems a determinar.	



UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.

Código: UF0054

Duración: 30 horas

Referente de competencia:

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2 excepto en lo referido al cumplimiento de normas y condiciones higiénico- sanitarias.



■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia		CONTENIDOS
C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	<p>1. El departamento de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. - Controles de almacén.
	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 etc.	
C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.	CONOCIMIENTOS		1. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina - 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.
	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.	
HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD			
<ul style="list-style-type: none"> ● Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. ● Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. ● Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales ● Iniciativa personal. ● Motivación y aplicación en el trabajo. ● Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. ● Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 			
CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, maquinas 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 higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	1	Duración:	10 horas
PROCESOS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Objetivo/s específico/s			
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p> <p>Conocimientos</p> <p>CE1.1. Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</p> <p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. ▪ Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo ▪ Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida 		<p>1. El departamento de cocina</p> <p>-Definición y organización característica.</p> <p>- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.</p> <p>-Especificidades en la restauración colectiva.</p> <p>-Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</p> <p>2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina:</p> <p>- Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.</p> <p>- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</p> <p>- Controles de almacén.</p> <p>4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina:</p> <p>-Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</p> <p>-Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.</p>	



<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales ▪ Iniciativa personal. ▪ Motivación y aplicación en el trabajo ▪ Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales ▪ Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 	
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. 	
Medios	
<p>Pizarra para escribir con rotulador, equipos audiovisuales, rotafolios, material de aula, mesa y silla para formador, mesas y sillas para alumno, equipos de control y valoración de materias primas, dispositivos de protección de equipos y maquinaria, equipos de emergencia y señalización de seguridad, medios de limpieza-aseo, equipos de limpieza y desinfección, estanterías y palés para productos alimentarios, instrucciones de trabajo, estadillos u hojas de control y registros, normativa de fabricación y seguridad, reglamentos y normas sobre higiene alimentaria, normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.</p>	

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	2	Duración:	20 horas
CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.			
Objetivo/s específico/s			
<p>Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.</p>			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p> <p>Conocimientos</p> <p>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</p>		<p>3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. - Clasificación comercial: formas de 	



<p>prelaboración 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.</p> <p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales • Iniciativa personal. • Motivación y aplicación en el trabajo • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 	<p>comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</p>
Estrategias metodológicas	
<p>- Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores.</p>	
Medios	
<p>Pizarra para escribir con rotulador, equipos audiovisuales, rotafolios, material de aula, mesa y silla para formador, mesas y sillas para alumno, equipos de control y valoración de materias primas, dispositivos de protección de equipos y maquinaria, equipos de emergencia y señalización de seguridad, medios de limpieza-aseo, equipos de limpieza y desinfección, estanterías y palés para productos alimentarios, instrucciones de trabajo, estadillos u hojas de control y registros, normativa de fabricación y seguridad, reglamentos y normas sobre higiene alimentaria, normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.</p>	

■ **Modelo de práctica/s**

MF:	1	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	<i>UA1, UA2</i>	Duración:	4 horas
PRÁCTICA N°:	2				



**PARTICIPACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE TRABAJO RECIBIDAS**

DESCRIPCIÓN

En pequeños grupos, los alumnos efectuarán la recepción de materias primas alimentarias de uso común en la cocina con alguna no conformidad, desde la llegada de la mercancía hasta su traslado a las instalaciones en las que se proceda a realizar su almacenamiento, siguiendo de forma ordenada la secuencia de operaciones y adoptando las medidas de seguridad y prevención así como medioambientales pertinentes.

MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

- Infraestructuras de cocina destinadas a la recepción de materias primas y auxiliares.
- Materias primas alimentarias de uso común en cocina.
- Instrumentos de medida de peso, volumen, longitud, temperatura, etc.
- Instrucciones de empresa de recepción y control de productos y artículos.
- Documentación relativa a las compras.
- Sistema de registros de operaciones e incidencias.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. 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.

PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR

Al inicio a cada alumno o le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de desarrollarse el trabajo.

El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad, haciéndole hincapié en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias. Se incluirán algunas materias primas no adecuadas a fin de poder realizar la práctica de no conformidad (con fechas caducadas, latas abombadas, congelados a medio descongelar, etc.)

Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos, supervisando continua y directamente aquellas, con el fin de reforzar y afianzar las realizadas de una forma correcta y corregir o apoyar las desarrolladas de un modo erróneo o con dificultad.

La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante.

Una vez finalizado, el formador informará a cada alumno del progreso alcanzado.

ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

Resultados a comprobar	Indicadores de logro
1. Compara la documentación de las materias primas con la orden de compra. (Conforme a los criterios CE1.1, CE1.2) .	1.1. Verificación de contenidos de la orden de compra con el albarán de recepción. 1.2. Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso.
2. Verifica que las mercancías reúnen las condiciones	2.1. Inspección de las mercancías antes de



<p>técnicas e higiénicas requeridas. (Conforme a los criterios CE 1.3, CE 1.4, CE1.5 y CE2.2 y CE2.1).</p>	<p>la descarga conforme al albarán de compra (cantidad, naturaleza, envases, embalajes, entre otras).</p> <p>2.2. Utilización de los instrumentos de medida apropiados.</p> <p>2.3. Comprobación de la calidad de los productos y artículos recibidos.</p> <p>2.4. Registro de las operaciones.</p> <p>2.5. Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso.</p> <p>2.6. Ajuste a las normas de prevención y seguridad.</p>
<p>3. Actúa con responsabilidad. (Conforme al criterio CE 1.6)</p>	<p>3.1. Actuación responsable en los procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</p>



Sistema de valoración

Resultado a comprobar	Indicadores de logro	Escala de medida		
1. Compara la documentación de las materias primas con la orden de compra.	1.1. Verificación de contenidos de la orden de compra con el albarán de recepción.	<ul style="list-style-type: none"> - No verifica o lo hace incorrectamente. - Verifica correctamente. 	NO SI	0 5
	1.2. Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso.	<ul style="list-style-type: none"> - No aplica el procedimiento de no conformidades o lo hace incorrectamente. - Aplica el procedimiento de no conformidades correctamente. 	NO SI	0 5
2. Verifica que las mercancías reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.	2.1. Inspección de las mercancías antes de la descarga conforme al albarán de compra (cantidad, naturaleza, envases, embalajes, entre otras) y de las condiciones higiénicas del transporte.	<ul style="list-style-type: none"> - No inspecciona o lo hace incorrectamente. - Inspecciona correctamente. 	NO SI	0 5
	2.2. Utilización de los equipos de inspección apropiados.	<ul style="list-style-type: none"> - No utiliza los equipos de inspección apropiados o lo hace incorrectamente. - Utiliza los equipos de inspección apropiados correctamente. 	NO SI	0 5
	2.3. Recogida de muestras de la mercancía antes de la descarga, conforme al plan de inspección.	<ul style="list-style-type: none"> - No recoge muestras o lo hace incorrectamente. - Recoge muestras correctamente. 	NO SI	0 5
	2.4. Registro de las operaciones.	<ul style="list-style-type: none"> - No registra las operaciones o lo hace incorrectamente. - Registra las operaciones correctamente. 	NO SI	0 5
	2.5. Aplicación del procedimiento de no conformidad, en su caso.	<ul style="list-style-type: none"> - No aplica el procedimiento de no conformidades o lo hace incorrectamente. 	NO	0



		- Aplica el procedimiento de no conformidades correctamente.	SI	5
	2.6. Ajuste a las normas de prevención y seguridad.	- No se ajusta a las normas de prevención y seguridad o lo hace incorrectamente. - Se ajusta a las normas de prevención y seguridad correctamente.	NO SI	0 5
3. Actúa con responsabilidad	3.1. Actuación responsable en los procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.	- No actúa con responsabilidad y utiliza los recursos de la empresa en beneficio propio. - No actúa con responsabilidad y no utiliza los recursos de la empresa en beneficio propio. - Actúa con total responsabilidad.	M R B	0 3 5
Valor mínimo exigible: 25		Valor máximo: 45		



■ Evaluación final de la Unidad Formativa 2

La evaluación se efectuará aplicando lo establecido en las siguientes tablas sobre “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación del módulo.

Si el alumno obtiene evaluación positiva, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN FINAL. MÉTODOS E INSTRUMENTOS

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad	
RESULTADOS A COMPROBAR	
1. Recepciona, almacena y distribuye alimentos y bebidas en cocina.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Verificación de contenidos de la orden de compra con el albarán de recepción. • Inspección de las mercancías antes de la descarga conforme al albarán de compra (cantidad, naturaleza, envases, embalajes, entre otras). • Utilización de los instrumentos de medida apropiados. • Comprobación de la calidad de los productos y artículos recibidos. • Registro de las operaciones. • Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso. • Ajuste a las normas de prevención y seguridad 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
RESULTADOS A COMPROBAR	
2. Diferencia las materias primas alimentarias de uso común en la cocina.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN



<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las materias primas, describiendo sus características físicas y sus cualidades gastronómicas. • Describe las fórmulas de presentación e indica calidades, características y necesidades de regeneración y conservación. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
---	--

METODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

1.- Para los resultados 1 y 2. Método de observación directa consiste en la ejecución de una prueba práctica.



UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

Código: UF0055

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y RP4 excepto en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.



■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia		CONTENIDOS
<p>C1: 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.</p>	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	<p>1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<p>CE1.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones. - Normas de utilización. - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. - Riesgos asociados a su manipulación. - Mantenimiento de uso necesario. <p>CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.</p>	<p>CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</p> <p>CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</p>	
<p>C2: Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo</p>	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	<p>1. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Términos culinarios relacionados con la preelaboración. - Tratamientos característicos de las materias primas. - Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
	<p>CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</p>	<p>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.</p>	



<p>establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.</p>		<p>CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</p> <p>CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p>	<p>- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</p> <p>- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.</p> <p>2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <p>- Definición.</p> <p>- Identificación de los principales equipos asociados.</p> <p>- Clases de técnicas y procesos simples.</p> <p>- Aplicaciones sencillas.</p>
<p>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.</p>	<p>CONOCIMIENTOS</p>	<p>DESTREZAS cognitivas y prácticas</p>	<p>4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <p>- Identificación y clases.</p> <p>- Identificación de equipos asociados.</p> <p>- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</p> <p>- 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.</p> <p>5. Participación en la mejora de la calidad</p> <p>- Aseguramiento de la calidad.</p> <p>- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</p>
<p>HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ● Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. ● Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. ● Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. 			



- Iniciativa personal.
- Motivación y aplicación en el trabajo.
- Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora.

CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO

▪ 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, maquinas 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 preparadas 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.



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	1	Duración:	10 horas
MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA			
Objetivo/s específico/s			
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C1: 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.			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p> <p>Conocimientos</p> <p>CE1.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones. - Normas de utilización. - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. - Riesgos asociados a su manipulación. - Mantenimiento de uso necesario. <p>CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.</p> <p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</p> <p>CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y 		<p>1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	



<p>medioambientales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa personal. • Motivación y aplicación en el trabajo. • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 	
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - Maquinaria y equipos propios de cocina. - Utensilios y herramientas propios de cocina. - Extintores y sistemas de seguridad. - Productos de limpieza. - Uniformes y elementos de protección. 	

UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº:	2	Duración:	30 horas
PROCESOS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS			
Objetivo/s específico/s			
<p>Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:</p> <p>C2: 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.</p>			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p> <p>Conocimientos</p>		<p>2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición. 	



<p>CE2.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de los principales equipos asociados. - Clases de técnicas y procesos simples. - Aplicaciones sencillas.
<p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p>	
<p>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.</p>	<p>3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina</p>
<p>CE2.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Términos culinarios relacionados con la preelaboración. - Tratamientos característicos de las materias primas.
<p>CE2.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
<p>Habilidades personales y sociales</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. ▪ Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. ▪ Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida ▪ Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. ▪ Iniciativa personal. ▪ Motivación y aplicación en el trabajo. ▪ Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. ▪ Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 	<p>5. Participación en la mejora de la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos 	



- Maquinaria y equipos propios de cocina.
- Utensilios y herramientas propios de cocina.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Productos de limpieza.
- Uniformes y elementos de protección.

UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº:	3	Duración:	20 horas
SISTEMAS DE REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS CULINARIOS			
Objetivo/s específico/s			
<p>Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:</p> <p>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.</p>			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p>		<p>2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición. - Identificación de los principales equipos asociados. - Clases de técnicas y procesos simples. - Aplicaciones sencillas. - 	
<p>Conocimientos</p> <p>CE3.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.</p> <p>CE3.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</p>		<p>4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>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.</p> <p>CE3.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.</p>		<p>5. Participación en la mejora de la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de 	
<p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. ▪ Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. ▪ Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. ▪ Respetar y cumplir los procedimientos y normas 			



<p>internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa personal. ▪ Motivación y aplicación en el trabajo ▪ Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales ▪ Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 	evitar resultados defectuosos.
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> -Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Maquinaria y equipos propios de cocina. - Utensilios y herramientas propios de cocina. - Extintores y sistemas de seguridad. - Productos de limpieza. -Uniformes y elementos de protección. 	

■ **Modelo de práctica/s**

MF:	1	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	UA1, UA3 y UA4	Duración:	2 horas
PRÁCTICA N°:	5				
ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ELABORACIONES CULINARIAS TERMINADAS					
DESCRIPCIÓN					
<p>En pequeños grupos, los alumnos realizarán las operaciones necesarias tanto para envasar al vacío como en frascos de cristal, una elaboración culinaria terminada, ejecutando posteriormente las tareas destinadas a su conservación y almacenamiento.</p>					



MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

- Elaboración culinaria terminada.
- Maquinaria de envasado al vacío y sus correspondientes bolsas de diversos tamaños.
- Botes de cristal con cierre hermético de distintos tamaños.
- Abatidor de temperatura.
- Sistema de esterilización de botes de cristal mediante calor.
- Congelador y frigorífico.
- Manuales de funcionamiento de los equipos involucrados en la práctica.
- Sistema de identificación de productos envasados

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. 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.

PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR

Al inicio a cada alumno le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de desarrollarse el trabajo.

El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad, haciéndole hincapié en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias.

Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos, supervisando continua y directamente éstas, con el fin de reforzar y afianzar las realizadas de una forma correcta y corregir o apoyar las desarrolladas de un modo erróneo o con dificultad.

La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante.

Una vez finalizado, el formador informará a cada alumno del progreso alcanzado.

ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

Resultados a comprobar	Indicadores de logro
<p>1. Identifica y clasifica los métodos, equipos y lugares apropiados para las necesidades de regeneración, conservación y envasado de alimentos.</p> <p>(Conforme a los criterios de evaluación CE3.1 y CE3.2).</p>	<p>1.1. Selección de equipos, utillaje y materiales específicos para envasado y conservación, siguiendo instrucciones recibidas.</p> <p>1.2. Comprobación de la adecuación de los equipos de envasado y conservación para proceder a su puesta en marcha.</p> <p>1.3. Identificación y cumplimentación de la documentación que acompaña a los productos hasta su entrada en almacén.</p>



<p>2. Ejecuta las operaciones auxiliares previas a los productos para su envasado y conservación. (Conforme a los criterios CE 3.3).</p>	<p>2.1. Secuenciación de las operaciones de acuerdo al proceso establecido.</p> <p>2.2. Ejecución de las operaciones previas de conservación y envasado de los productos culinarios.</p> <p>2.3. Ajuste a las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos culinarios y en el manejo de máquinas y equipos.</p>
<p>3. Efectúa las operaciones necesarias para los procesos de envasado y conservación de todo tipo de géneros culinarios. (Conforme al criterio CE 3.4).</p>	<p>3.1. Secuenciación de las operaciones de acuerdo al proceso establecido</p> <p>3.2. Ejecución del proceso de envasado y conservación de géneros culinarios.</p> <p>3.3. Ajuste a las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos culinarios y en el manejo de máquinas y equipos.</p>



Sistema de valoración

Resultado a comprobar	Indicadores de logro	Escala de medida		
1. Identifica y clasifica los métodos, equipos y lugares apropiados para las necesidades de regeneración, conservación y envasado de alimentos.	1.1. Selección de equipos, utillaje y materiales específicos para la regeneración, envasado y conservación de alimentos, siguiendo instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none"> - No selecciona los equipos, utillaje ni materiales específicos para envasado y conservación, siguiendo instrucciones recibidas. - Selecciona con fallos los equipos, utillaje y materiales específicos para envasado y conservación, siguiendo instrucciones recibidas. - Selecciona correctamente los equipos, utillaje y materiales específicos para envasado y conservación, siguiendo instrucciones recibidas. 	M	0
	1.2. Comprobación de la adecuación de los equipos de envasado y conservación para proceder a su puesta en marcha.	<ul style="list-style-type: none"> - Comprueba correctamente la adecuación de los equipos de envasado y conservación para proceder a su puesta en marcha. 	NO	0
	1.3. Identificación y cumplimentación de la documentación que acompaña a los productos hasta su entrada en almacén.	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y cumplimenta la documentación que acompaña a los productos hasta su entrada en almacén. 	NO	0
2. Ejecuta las operaciones auxiliares previas a los productos	2.1. Ejecución de las operaciones previas de conservación y envasado de los productos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> - No ejecuta correctamente las operaciones previas de los productos culinarios. - Ejecuta con fallos las operaciones previas de los productos culinarios. - Ejecuta correctamente las operaciones previas de los productos culinarios. 	M	0
			R	3
			B	5



para su	2.2. Secuenciación de las operaciones de acuerdo al proceso establecido.	- Secuencia las operaciones de acuerdo al proceso establecido.	NO SI	0 5
	2.3. Ajuste a las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos culinarios y en el manejo de máquinas y equipos.	- Se ajusta correctamente a las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos culinarios y en el manejo de máquinas y equipos.	NO SI	0 5
3. Efectúa las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, envasado y conservación de todo tipo de géneros culinarios.	3.1. Secuenciación de las operaciones de acuerdo al proceso establecido.	- Secuencia las operaciones de acuerdo al proceso establecido.	NO SI	0 5
	3.2. Ejecución del proceso de regeneración, conservación y envasado de géneros culinarios.	- No ejecuta el proceso de regeneración, conservación y envasado de géneros culinarios. - Ejecuta con fallos el proceso de regeneración, conservación y envasado de géneros culinarios. - Ejecuta correctamente el proceso de regeneración, conservación y envasado de géneros culinarios.	M R B	0 3 5
	3.3. Ajuste a las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos culinarios y en el manejo de máquinas y equipos.	- Se ajusta correctamente a las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos culinarios y en el manejo de máquinas y equipos.	NO SI	0 5
Valor mínimo exigible: 25		Valor máximo: 45		



■ Evaluación final de la Unidad Formativa 3

La evaluación se efectuará aplicando lo establecido en las siguientes tablas sobre “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación del módulo.

Si el alumno obtiene evaluación positiva, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN FINAL. MÉTODOS E INSTRUMENTOS

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad	
RESULTADOS A COMPROBAR	
1. Utiliza los equipos, máquinas, útiles y herramientas de cocina en la preelaboración y conservación culinarias.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> Identifica y selecciona útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinarias de cocina para la preelaboración y conservación culinaria. Efectúa el mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas de acuerdo con instrucciones recibidas. Aplica las normas de uso de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
RESULTADOS A COMPROBAR	
2. Realiza operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> Identifica los cortes y piezas de géneros culinarios más usuales con denominación propia. Selecciona útiles, herramientas y equipos de trabajo para los procesos de preelaboración y conservación culinarios. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>



<ul style="list-style-type: none"> Efectúa operaciones de preelaboración necesarias para un plan de trabajo determinado. 	
RESULTADOS A COMPROBAR	
<p>3. Realiza operaciones de regeneración, conservación y envasado de los géneros más comunes, en función del plan de trabajo establecido.</p>	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> Selecciona métodos, útiles, herramientas y equipos de trabajo para los procesos de regeneración, conservación y envasado. Ejecuta operaciones auxiliares previas a los procesos de regeneración, conservación y envasado. Efectúa operaciones de regeneración, conservación y envasado, necesarias para un plan de trabajo determinado. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
MÉTODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	
<p>1.- Para los resultados 1, 2 y 3. Método de observación directa consiste en la ejecución de una prueba práctica.</p>	



MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: Elaboración culinaria básica.

Código: MF0256_1.

Nivel de cualificación: 1

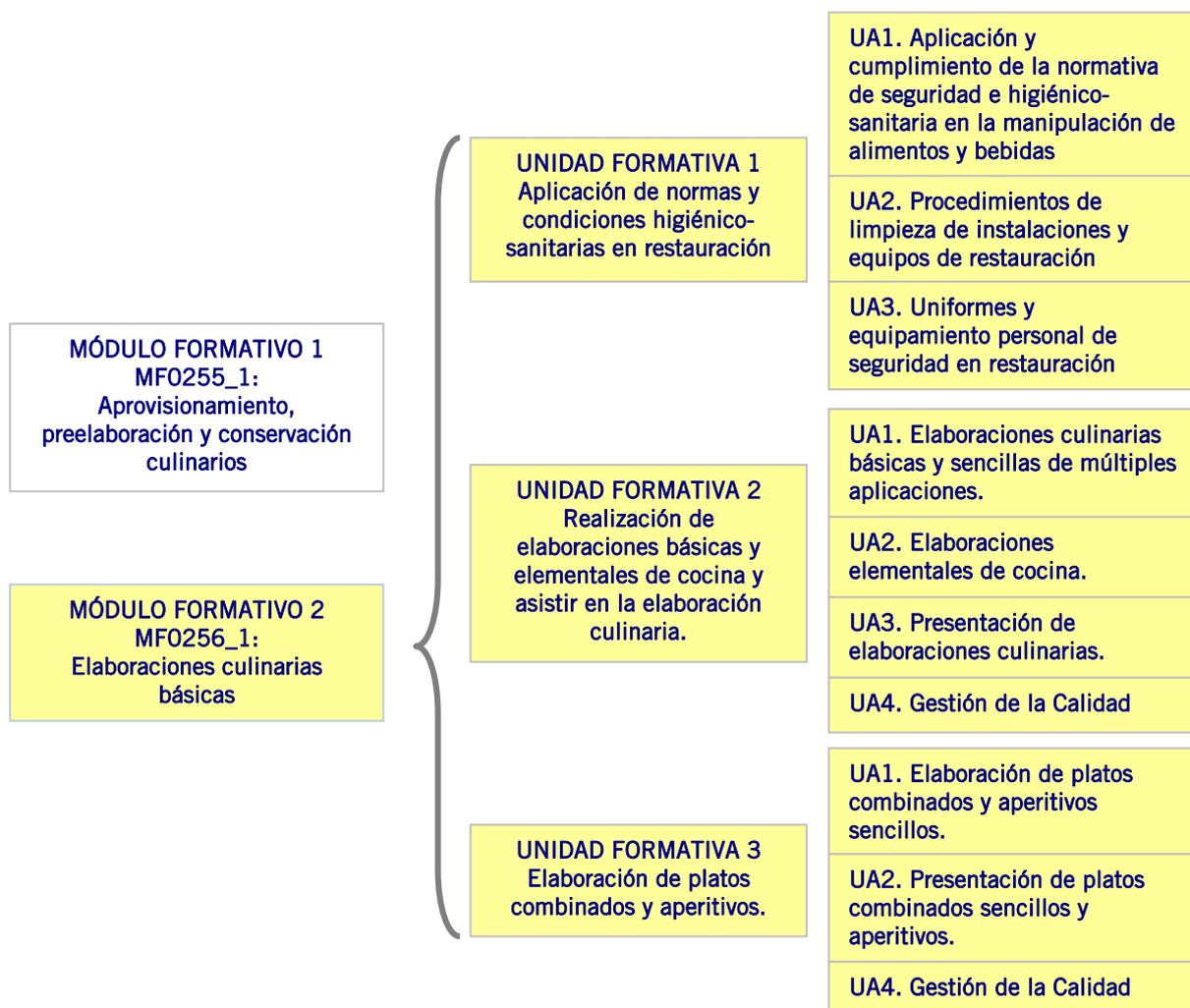
Asociado a la unidad de competencia: UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Duración: 180 horas.

■ **Objetivo general**

Realizar elaboraciones básicas y elementales de cocina, asistir en la elaboración culinaria, elaborar platos combinados y aperitivos y aplicar normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, ajustándose a los criterios de realización establecidos en la unidad de competencia correspondiente.





■ Orientaciones sobre el módulo y su evaluación

Las principales estrategias metodológicas utilizadas a lo largo de las distintas unidades de aprendizaje y en total consonancia y coordinación con los objetivos, competencias y contexto profesional de este módulo son:

- Acción o actividad a realizar: Exposición teórica del contenido.
- Método/s didácticos utilizados: Expositivo, Activo y Descubrimiento

La evaluación del módulo se efectuará a través de la evaluación de cada una de las unidades formativas que lo componen, aplicando lo establecido en las “Especificaciones de evaluación. Métodos e instrumentos”, utilizando como principal sistema de valoración tanto para la demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la Profesionalidad como para la demostración de conocimientos, el mínimo exigible y como métodos e instrumentos la observación directa del desempeño y resolución de problemas, así como las pruebas prácticas.



Esta evaluación se ha desarrollado considerando los objetivos específicos o logro de capacidades y los resultados de aprendizaje a evaluar, las dimensiones implicadas, el tipo de demostración o evidencia que se vaya a requerir y el método e instrumento de evaluación a utilizar.

La evaluación del módulo se efectuará a través de la evaluación de cada una de las unidades formativas que lo componen, aplicando lo establecido en el apartado correspondiente a las “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación de cada unidad formativa.

Si el alumno obtiene evaluación positiva en cada unidad formativa, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

Prácticas representativas del módulo	Duración	Unidades que integra cada práctica
1. Efectuar la limpieza y la desinfección en instalaciones de restauración. ¹	4h	UF1:UA1, UA2 y UA3
2. Ejecución de elaboraciones elementales de cocina.	4h	UF2: UA1, UA2 y UA4
3. Realización y presentación de una elaboración culinaria básica . ¹	4h	UF2: UA2,UA3 y UA4
4. Elaboración y presentación de aperitivos sencillos . ¹	4h	UF3: UA1,UA3
¹ 5. Presentación de un plato combinado	2h	UF3: UA2 y UA3.

De esta práctica se ofrece un modelo elaborado.

■ Organización y temporalización del módulo

Unidades formativas	Horas	Unidades de aprendizaje	Horas	Aula	Taller
Unidad Formativa 1- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	UA 1.Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	10	X	X
		UA2.Procedimientos de limpieza de instalaciones y equipos de	10	X	X



		restauración.			
		UA3. Uniformes y equipamiento personal de seguridad en restauración.	10	X	X
Unidad Formativa 2- UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.	90	UA 1. Realizar elaboraciones culinarias básicas y elementales.	50	X	X
		UA2. Asistir en la preparación y presentación de elaboraciones culinarias.	40	X	X
Unidad Formativa 3- UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60	UA1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos.	40	X	X
		UA2. Presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.	20	X	X



UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Código: UF0053

Duración: 30 horas

Referente de competencia: UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas



■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia		CONTENIDOS
C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	<p>1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. <p>2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos. CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente. CE1.3 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. CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles	CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.	



	<p>causas</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de residuos y desperdicios. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. - 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). <p>3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar
<p>HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD</p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida. • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales 			



- Iniciativa personal.
- Motivación y aplicación en el trabajo.
- Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora.

CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO

▪ Medios de producción

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Extintores y sistemas de seguridad. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

▪ Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas efectuada.

▪ Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	1	TRANSVERSAL	Duración:	10 horas
APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la siguiente capacidad: C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental				
Criterios de evaluación			Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:			1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Conocimientos				
CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.				
CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.				
Destrezas cognitivas y prácticas.				
CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones				
Habilidades personales y sociales				
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales • Iniciativa personal. • Motivación y aplicación en el trabajo • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 				



	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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).
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados. 	



UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	2	TRANSVERSAL	Duración:	10 horas
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE RESTAURACIÓN				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental				
Criterios de evaluación			Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:			3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Conocimientos				
CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente. CE1.3 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.				
Destrezas cognitivas y prácticas.				
CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.				
Habilidades personales y sociales				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo - Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida - Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Iniciativa personal. - Motivación y aplicación en el trabajo - Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. - Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliador. 				



Estrategias metodológicas
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
Medios
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	3	TRANSVERSAL	Duración:	10 horas
UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN RESTAURACIÓN				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la siguiente capacidad: C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental				
Criterios de evaluación			Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje: Conocimientos			1. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	
CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de				



<p>obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</p> <p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo - Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. - Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales - Iniciativa personal. - Motivación y aplicación en el trabajo. - Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. - Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar.
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Al tratarse de contenidos eminentemente teóricos, la mejor manera será usando el método expositivo. No obstante, se puede usar el método interrogativo para analizar los conocimientos previos que tiene el grupo en referencia a los conocimientos vinculados. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. 	



- Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.
- Productos de limpieza. Combustible.
- Uniformes y lencería apropiados.



■ Modelo de práctica/s

MF:	1	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	UA1, UA2 y UA3	Duración:	4 h
PRÁCTICA Nº:	1				
EFFECTUAR LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN					
<p>DESCRIPCIÓN</p> <p>En pequeños grupos, los alumnos realizarán las operaciones de limpieza y desinfección de una instalación propia de restauración (o una zona preparada a tal fin) siguiendo de forma ordenada la secuencia de operaciones y adoptando las medidas de seguridad y prevención así como medioambientales pertinentes.</p> <p>MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infraestructuras propias de restauración incluidas zonas de almacenamiento de equipos, útiles y productos de limpieza y desinfección - Equipos, útiles y productos de limpieza y desinfección. - Vestuario y equipo de protección individual. - Equipos de emergencia y señalización de seguridad. <p>Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizaran las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad</p> <p>PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR</p> <p>Al inicio a cada alumno le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de realizarse el trabajo.</p> <p>El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad, insistiéndole en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias.</p> <p>Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos supervisando continuamente y directamente los trabajos realizados, con el fin de reforzar y afianzar las tareas realizadas de un modo correcto. Se corregirán los errores y se asistirá cuando surjan dificultades.</p> <p>La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante.</p> <p>Una vez finalizada la práctica, el formador informará al alumno de su progreso.</p>					
ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA					
Resultados a comprobar			Indicadores de logro		



<p>1. Aplica las normas higiénico-sanitarias, evita los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, e interpreta el etiquetado de los productos de limpieza y desinfección. (Conforme a los criterios de evaluación CE1.1, CE 1.2 y CE1.4).</p>	<p>1.1. Aplicación de las normas higiénico-sanitarias. 1.2. Toma de medidas para evitar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes. 1.3. Interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza.</p>
<p>2. Selecciona los productos de limpieza y desinfección en función de las zonas e instalaciones en que vayan a ser utilizados. (Conforme a los criterios de evaluación CE 1.3).</p>	<p>2.1 Selección de productos y útiles de limpieza.</p>
<p>3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las instalaciones. (Conforme al criterio de evaluación CE 1.5).</p>	<p>3.1 Aplicación de los métodos de limpieza, orden y desinfección.</p>



Sistema de valoración

Resultado a comprobar	Indicadores de logro	Escala de medida		
1. Aplica las normas higiénico-sanitarias, evita los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, e interpreta el etiquetado de los productos de limpieza y desinfección. Conforme a los criterios de evaluación CE1.1, CE 1.2 y CE1.4.	1.1. Aplicación de las normas higiénico-sanitarias.	<ul style="list-style-type: none"> - No aplica las normas o lo hace incorrectamente. - Aplica las normas correctamente. 	NO SI	0 5
	1.2. Toma de medidas para evitar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes.	<ul style="list-style-type: none"> - No toma medidas o toma medidas incorrectas. - Toma las medidas correctamente. 	NO SI	0 5
	1.3. Interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> - No interpreta el etiquetado correctamente. - Lo interpreta correctamente. 	NO SI	0 5
2. Selecciona los productos de limpieza y desinfección en función de las zonas e instalaciones en que vayan a ser utilizados. Conforme a los criterios de evaluación CE 1.3.	2.1 Selección de productos y útiles de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> - No selecciona los productos y útiles correctamente. - Selecciona los productos y útiles con fallos leves. - Selecciona los productos y útiles correctamente. 	M R B	0 3 5

<p>3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las instalaciones. Conforme al criterio de evaluación CE 1.5</p>	<p>3.1 Aplicación de los métodos de limpieza, orden y desinfección.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica incorrectamente la limpieza, orden y desinfección los equipos, máquinas, útiles y géneros. - Aplica con fallos leves la limpieza, orden y desinfección los equipos, máquinas, útiles y géneros. - Aplica correctamente la limpieza, orden y desinfección de los equipos, máquinas, útiles y géneros. 	<p>M</p> <p>R</p> <p>B</p>	<p>0</p> <p>3</p> <p>5</p>
<p>Valor mínimo exigible: 15</p>		<p>Valor máximo: 25</p>		



■ Evaluación final de la Unidad Formativa 1

La evaluación se efectuará aplicando lo establecido en las siguientes tablas sobre “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación del módulo.

Si el alumno obtiene evaluación positiva, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN FINAL. MÉTODOS E INSTRUMENTOS

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA Demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad	
RESULTADOS A COMPROBAR	
1. Aplica las normas higiénico-sanitarias, evita los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, e interpreta el etiquetado de los productos de limpieza y desinfección.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de las normas higiénico-sanitarias. ▪ Toma de medidas para evitar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes. ▪ Interpretación del etiquetado de productos y útiles de limpieza. 	Escalas graduadas para cada indicador. Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores. En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.
RESULTADOS A COMPROBAR	
2. Selecciona los productos de limpieza y desinfección en función de las zonas e instalaciones en que vayan a ser utilizados.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
- Selección de productos y útiles de limpieza.	Escalas graduadas para cada indicador. Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores. En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.
RESULTADOS A COMPROBAR	
3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las instalaciones.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
- Aplicación de los métodos de limpieza, orden y desinfección.	Escalas graduadas para cada indicador. Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores. En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.
MÉTODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	
- Para los resultados 1, 2 y 3. Método de observación directa consiste en la ejecución de una prueba	



práctica

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de conocimientos y estrategias cognitivas	
RESULTADOS A COMPROBAR	
<p>Asimilación y adaptación de conceptos, principios, procedimientos y normas referidos a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de seguridad de locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos. - Productos de limpieza de instalaciones y equipos en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Sistemas y métodos de limpieza. - Uniformes y equipamiento personal de seguridad. 	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Conocimientos y comprensión. - Identificación de la respuesta correcta. 	<p>Cada respuesta correcta: 1 punto.</p> <p>Cálculo de la suma total de respuestas correctas.</p> <p>Mínimo exigible: la mitad de la puntuación máximo que se pueda obtener mediante el instrumento de evaluación.</p>
MÉTODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	
Prueba objetiva con ítems a determinar.	



UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.

Código: UF0056.

Duración: 90 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP4 excepto en lo referido al cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.



■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia		CONTENIDOS
C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Fondos de cocina. - Caldos. - Caldos cortos. - Mirex-poix. - Guarniciones sencillas. - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina <ul style="list-style-type: none"> - Definición, clasificación y tipos. - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. - Hortalizas, verduras y tubérculos. - Legumbres, arroz y pastas. - Huevos. - Carnes de diferentes clases. - Pescados y mariscos.
	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. CE1.6 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.	CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados. 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 acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales. CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.	
CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas		
C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación	CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de	CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los	



<p>y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.</p>	<p>géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE2.2 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.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Otros. - Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución. - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. <p>3. Participación en la mejora de la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
<p>HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ● Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. ● Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas ● Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales ● Iniciativa personal. ● Motivación y aplicación en el trabajo. ● Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. ● Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 			
<p>CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	1	Duración:	50 horas
REALIZAR ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y ELEMENTALES			
Objetivo/s específico/s			
<p>Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:</p> <p>C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.</p>			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p>		<p>1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> • Fondos de cocina. • Caldos. • Caldos cortos. • Mirex-poix. • Guarniciones sencillas. - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. 	
<p>Conocimientos</p> <p>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.</p> <p>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 manipulación.</p>		<p>2. Realización de elaboraciones elementales de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición, clasificación y tipos. - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
<p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.</p> <p>CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.</p> <p>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.</p> <p>CE1.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.</p> <p>CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p>		<p>3. Participación en la mejora de la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. 	
<p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales • Iniciativa personal. 			



<ul style="list-style-type: none"> • Motivación y aplicación en el trabajo • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 	- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Maquinaria y equipos propios de cocina. - Utensilios y herramientas propios de cocina. - Extintores y sistemas de seguridad. - Productos de limpieza. -Uniformes y elementos de protección. 	

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	2	Duración:	40 horas
ASISTIR EN LA PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS			
Objetivo/s específico/s			
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C2: 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.			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p> <p>Conocimientos</p> <p>CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE2.2 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.</p>		<p>1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> • Fondos de cocina. • Caldos. • Caldos cortos. 	



<p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>CE2.3 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.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. • Iniciativa personal. • Motivación y aplicación en el trabajo. • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mirex-poix. • Guarniciones sencillas. <p>- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</p> <p>2. Realización de elaboraciones elementales de cocina</p> <p>- Definición, clasificación y tipos.</p> <p>- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hortalizas, verduras y tubérculos. • Legumbres, arroz y pastas. • Huevos. • Carnes de diferentes clases. • Pescados y mariscos. • Otros. <p>- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.</p> <p>- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</p> <p>3. Participación en la mejora de la calidad</p> <p>- Aseguramiento de la calidad.</p> <p>- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</p>
Estrategias metodológicas	
<p>- Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores.</p> <p>- Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje.</p>	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad.. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados 	



■ Modelo de práctica/s

MF:	2	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	<i>UA2, UA3 Y UA4</i>	Duración:	2 h
PRÁCTICA Nº:	3				
REALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN DE UNA ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA					
<p><u>DESCRIPCIÓN</u></p> <p>En pequeños grupos, los alumnos realizarán y presentarán una elaboración culinaria básica, siguiendo de forma ordenada la secuencia de operaciones y adoptando las medidas de seguridad e higiene y prevención así como medioambientales pertinentes.</p> <p><u>MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones, maquinaria y equipo de cocina. • Materias primas alimentarias necesarias para la elaboración culinaria básica a realizar. • Equipos de control de materias primas. • Vestuario y equipo de protección individual. • Fichas técnicas de cocina con instrucciones para la presentación de la elaboración. <p>Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. 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.</p> <p><u>PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR</u></p> <p>Al inicio a cada alumno le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de desarrollarse el trabajo.</p> <p>El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad, haciéndole hincapié en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias.</p> <p>Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos, supervisando continua y directamente aquellas, con el fin de reforzar y afianzar las realizadas de una forma correcta y corregir o apoyar las desarrolladas de un modo erróneo o con dificultad.</p> <p>La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante.</p> <p>Una vez finalizado, el formador informará a cada alumno del progreso alcanzado.</p>					
ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA					



Resultados a comprobar	Indicadores de logro
<p>1. Realiza las operaciones de aprovisionamiento de género para los procesos de presentación de elaboraciones culinarias. (Conforme al criterio de evaluación CE2.1).</p>	<p>1.1. Ejecución de procesos de aprovisionamiento interno de géneros culinarios. 1.2. Interpretación de fichas técnicas. 1.3. Formalización de vales o documentos.</p>
<p>2. Identifica y selecciona los géneros, útiles y herramientas para los procesos de realización y presentación de elaboraciones culinarias sencillas. (Conforme al criterio de evaluación CE 2.2).</p>	<p>2.1. Selección de géneros, útiles y herramientas para la presentación de elaboraciones culinarias.</p>
<p>3. Realiza y presenta elaboraciones culinarias sencillas. (Conforme al criterio de evaluación CE 2.3).</p>	<p>3.1. Ejecución de operaciones en los procesos de elaboración culinaria. 3.2. Presentación de elaboraciones culinarias sencillas. 3.3. Ajuste a las normas de prevención y seguridad. 3.4. Participación en la mejora de la calidad.</p>



Sistema de valoración

Resultado a comprobar	Indicadores de logro	Escala de medida		
1. Realiza las operaciones de aprovisionamiento de género para los procesos de presentación de elaboraciones culinarias.	1.1. Ejecución de procesos de aprovisionamiento interno de géneros culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> - No ejecuta los procesos de aprovisionamiento interno de géneros culinarios. - Ejecuta los procesos de aprovisionamiento interno de géneros culinarios. - Ejecuta los procesos de aprovisionamiento interno de géneros culinarios. 	M	0
			R	3
			B	5
	1.2. Interpretación de fichas técnicas.	<ul style="list-style-type: none"> - Interpreta correctamente las fichas técnicas 	NO	0
			SI	5
	1.3. Formalización de vales o documentos.	<ul style="list-style-type: none"> - Formaliza correctamente los vales o documentos. 	NO	0
			SI	5
2. Identifica y selecciona los géneros, útiles y herramientas para los procesos de presentación de elaboraciones culinarias.	2.1. Selección de géneros, útiles y herramientas para la presentación de elaboraciones culinarias.	<ul style="list-style-type: none"> - No selecciona correctamente los géneros, útiles y herramientas para la presentación de elaboraciones culinarias. - Selecciona con fallos los géneros, útiles y herramientas para la presentación de elaboraciones culinarias. - Selecciona correctamente los géneros, útiles y herramientas para la presentación de elaboraciones culinarias. 	M	0
			R	3
			B	5
3. Realiza y presenta elaboraciones culinarias sencillas.	3.1. Ejecución de operaciones en los procesos de elaboraciones culinarias sencillas.	<ul style="list-style-type: none"> - No ejecuta correctamente las operaciones en los procesos de elaboraciones culinarias sencillas. - Ejecuta con fallos las operaciones en los procesos de elaboraciones culinarias sencillas. - Ejecuta correctamente las operaciones en los procesos de elaboraciones 	M	0
			R	3



		culinarias sencillas.	B	5
	3.2. Presentación de elaboraciones culinarias sencillas	<ul style="list-style-type: none"> - No ejecuta correctamente la presentación de elaboraciones culinarias sencillas. - Ejecuta con fallos la presentación de elaboraciones culinarias sencillas. - Ejecuta correctamente la presentación de elaboraciones culinarias sencillas. 	M R B	0 3 5
	3.3. Ajuste a las normas de prevención y seguridad.	<ul style="list-style-type: none"> - Se ajusta a las normas de prevención y seguridad. 	NO SI	0 5
	3.4. Participación en la mejora de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en la mejora de calidad. 	NO SI	0 5
Valor mínimo exigible: 25		Valor máximo: 40		



■ Evaluación final de la Unidad Formativa 2

La evaluación se efectuará aplicando lo establecido en las siguientes tablas sobre “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación del módulo.

Si el alumno obtiene evaluación positiva, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN FINAL. MÉTODOS E INSTRUMENTOS

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad	
RESULTADOS A COMPROBAR	
1. Ejecuta elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y prepara y presenta elaboraciones culinarias simples.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ejecución de procesos de aprovisionamiento interno de géneros culinarios. ▪ Interpretación de fichas técnicas. ▪ Formalización de vales o documentos. ▪ Selección de géneros, útiles y herramientas para la presentación de elaboraciones culinarias. ▪ Ejecución de operaciones en los procesos de elaboración culinaria. ▪ Presentación de elaboraciones culinarias sencillas. ▪ Ajuste a las normas de prevención y seguridad. ▪ Participación en la mejora de la calidad. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
RESULTADOS A COMPROBAR	
2. Presta asistencia en la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN



<ul style="list-style-type: none">▪ Ejecuta el aprovisionamiento interno de géneros culinarios.▪ Interpreta fichas técnicas y formaliza la documentación del aprovisionamiento interno.▪ Dispone los géneros, útiles y herramientas necesarios para los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias.▪ Realiza operaciones sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria.	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
METODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	
<p>1.- Para los resultados 1 y 2. Método de observación directa consiste en la ejecución de una prueba práctica.</p>	



UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: Elaboración de platos combinados y aperitivos

Código: UF0057

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y RP4 excepto en lo referido al cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.



■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia	CONTENIDOS
C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.	DESTREZAS cognitivas y prácticas	1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos <ul style="list-style-type: none"> - Definición y clasificación. - Tipos y técnicas básicas. - Decoraciones básicas. - Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. 2. Participación en la mejora de la calidad <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
	CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos. CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos. CE1.3 Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. CE1.4 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. CE1.5. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.	
HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD		
<ul style="list-style-type: none"> ● Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo ● Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida ● Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales ● Iniciativa personal. ● Motivación y aplicación en el trabajo 		



- Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora.

CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO

▪ 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.



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	1	Duración:	40 horas
ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS			
Objetivo/s específico/s			
<p>Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:</p> <p>C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.</p>			
Criterios de evaluación		Contenidos	
<p>Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:</p>		<p>1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición y clasificación. - Tipos y técnicas básicas. - Decoraciones básicas. - Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. <p>2. Participación en la mejora de la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos. 	
<p>Conocimientos</p>			
<p>Destrezas cognitivas y prácticas.</p> <p>CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.</p> <p>CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.</p> <p>CE1.3 Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.</p> <p>CE1.4 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.</p> <p>CE1.5. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p>			
<p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. • Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo • Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebida • Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales • Iniciativa personal. • Motivación y aplicación en el trabajo • Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales • Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora 			



Estrategias metodológicas
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje.
Medios
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°:	2	Duración:	20 horas
PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS			
Objetivo/s específico/s			
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es: C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.			
Criterios de evaluación	Contenidos		
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje: <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f2f1; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Conocimientos</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #fff9c4; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Destrezas cognitivas y prácticas.</div> CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos. CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y	1. Elaboración de 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.		



<p>herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.</p> <p>CE1.3 Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.</p> <p>CE1.4 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.</p> <p>CE1.5. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</p> <p>Habilidades personales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo. - Esforzarse en interiorizar las instrucciones recibidas para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. - Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Iniciativa personal. - Motivación y aplicación en el trabajo. - Sensibilizarse en el mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales. - Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora. 	<p>2. Participación en la mejora de la calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
Estrategias metodológicas	
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición teórica del contenido, utilizando un método didáctico expositivo y demostrativo .Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores. - Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje. 	
Medios	
<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos - Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. - Mobiliario auxiliar. - Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. - Extintores y sistemas de seguridad. - Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. - Productos de limpieza. Combustible. - Uniformes y lencería apropiados 	



■ Modelo de práctica/s

MF:	2	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	UA1 y UA3	Duración:	4 h
PRÁCTICA Nº:	4				
ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS SENCILLOS					
<p>DESCRIPCIÓN</p> <p>En pequeños grupos, los alumnos realizarán las operaciones necesarias para la elaboración y presentación de aperitivos sencillos, siguiendo de forma ordenada la secuencia de operaciones y adoptando las medidas de seguridad y prevención así como medioambientales pertinentes.</p> <p>MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infraestructuras de cocina. • Materias primas alimentarias de uso común en cocina. • Equipos de control y valoración de materias primas. • Fichas técnicas de cocina • Instrucciones de presentación de la elaboración seleccionada. <p>Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. 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</p> <p>PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR</p> <p>Al inicio a cada alumno le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de desarrollarse el trabajo</p> <p>El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad, haciéndole hincapié en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias.</p> <p>Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos, supervisando continua y directamente aquellas, con el fin de reforzar y afianzar las realizadas de una forma correcta y corregir o apoyar las desarrolladas de un modo erróneo o con dificultad.</p> <p>La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante.</p> <p>Una vez finalizado, el formador informará a cada alumno del progreso alcanzado.</p>					
ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA					
Resultados a comprobar			Indicadores de logro		



<p>1. Realiza las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros culinarios y dispone los géneros, útiles y herramientas. (Conforme a los criterios CE1.1 y CE1.2).</p>	<p>1.1. Selección de géneros culinarios. 1.2. Selección de útiles y herramientas. 1.3. Realización operaciones aprovisionamiento interno. 1.4. Disposición de géneros, útiles y herramientas.</p>
<p>2. Aplica técnicas de regeneración, elaboración y presentación de aperitivos sencillos y métodos de conservación. (Conforme a los criterios CE 1.3 y CE 1.4).</p>	<p>2.1. Aplicación de las técnicas de elaboración de aperitivos sencillos. 2.2. Aplicación de las técnicas de presentación de aperitivos sencillos. 2.3. Selección y utilización de los métodos de regeneración y conservación.</p>



Sistema de valoración

Resultado a comprobar	Indicadores de logro	Escala de medida		
1. Realiza las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros culinarios y dispone los géneros, útiles y herramientas.	1.1. Selección de géneros culinarios.	- No selecciona los géneros culinarios correctamente. - Selecciona con fallos los géneros culinarios. - Selecciona correctamente los géneros culinarios.	M R B	0 3 5
	1.2. Selección de útiles y herramientas.	- No selecciona los útiles y herramientas correctamente. - Selecciona con fallos los útiles y herramientas. - Selecciona correctamente los útiles y herramientas	M R B	0 3 5
	1.3. Realización operaciones aprovisionamiento interno.	- No realiza correctamente las operaciones de aprovisionamiento interno. - Realiza las operaciones de aprovisionamiento interno con algunos fallos. - Realiza correctamente las operaciones de aprovisionamiento interno.	NO SI	0 5
	1.4. Disposición de géneros, útiles y herramientas.	- Dispone correctamente los géneros, útiles y herramientas.	NO SI	0 5
2. Aplica técnicas de regeneración, elaboración y presentación de aperitivos sencillos y métodos de conservación.	2.1. Aplicación de las técnicas de elaboración de aperitivos sencillos.	- No aplica correctamente las técnicas de elaboración de aperitivos sencillos. - Aplica las técnicas de elaboración de aperitivos sencillos con algún fallo. - Aplica las técnicas de elaboración de aperitivos sencillos correctamente.	M R B	0 3 5
	2.2. Aplicación de las técnicas de presentación de aperitivos sencillos.	- No aplica correctamente las técnicas de presentación de aperitivos sencillos. - Aplica las técnicas de presentación de aperitivos sencillos con algún fallo. - Aplica las técnicas de presentación de aperitivos sencillos correctamente	M R B	0 3 5



	2.3. Selección y utilización de los métodos de regeneración y conservación.	<ul style="list-style-type: none"> - No selecciona ni utiliza correctamente los métodos de regeneración y conservación. - Selecciona y/o utiliza los métodos de regeneración y conservación con algún fallo. - Selecciona y utiliza los métodos de regeneración y conservación correctamente. 	M	0
			R	3
			B	5
Valor mínimo exigible: 20			Valor máximo: 35	



■ Evaluación final de la Unidad Formativa 3

La evaluación se efectuará aplicando lo establecido en las siguientes tablas sobre “Especificaciones de evaluación final. Métodos e instrumentos”.

En la totalidad de resultados a comprobar, a través de los distintos métodos e instrumentos, están representados el conjunto de criterios de evaluación del módulo.

Si el alumno obtiene evaluación positiva, se le considerará apto en dicho módulo (capacidades adquiridas). En caso contrario, se le considerará no apto (capacidades no adquiridas).

ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN FINAL. MÉTODOS E INSTRUMENTOS

EVIDENCIAS DE COMPETENCIA	
Demostración de destrezas y habilidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad	
RESULTADOS A COMPROBAR	
1.- Elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.	
INDICADORES DE LOGRO	SISTEMA DE VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Selección de géneros culinarios. • Selección de útiles y herramientas. • Realización operaciones aprovisionamiento interno. • Disposición de géneros, útiles y herramientas. • Aplicación de las técnicas de elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. • Aplicación de las técnicas de presentación de platos combinados y aperitivos sencillos. • Selección y utilización de los métodos de regeneración y conservación. 	<p>Escalas graduadas para cada indicador.</p> <p>Ponderación homogénea para cada uno de los indicadores.</p> <p>En todos los indicadores se ha de establecer el valor mínimo que se determine.</p>
METODOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION	
1. - Para el resultado 1. Método de observación directa consiste en la ejecución de una prueba práctica.	



MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE:

Operaciones básicas de cocina

Código: HOTR0108

Duración: 350 horas.

■ Concepción y finalidad del módulo

Es un bloque de formación específica que se desarrolla en un ámbito productivo real, la empresa, donde los alumnos pueden observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo del perfil profesional y conocer la organización de los procesos productivos o de servicios y las relaciones laborales.

Este módulo tiene por finalidad:

- Facilitar la identificación con la realidad de un entorno productivo y la posibilidad de la inserción profesional.
- Evidenciar las competencias profesionales adquiridas en el centro formativo y de aquellos aspectos que resultan más difíciles de ser comprobados por requerir situaciones reales de producción.
- Completar aquellas capacidades, que por motivos normalmente estructurales, no se pudieron concluir en el centro formativo, incluidas las actitudes relacionadas con la profesionalidad.

Para la obtención del certificado de profesionalidad es necesaria la superación del módulo de prácticas no laborales.

Estarán exentos de realizar este módulo los alumnos de los programas de formación en alternancia con el empleo, en el área del correspondiente certificado, así como quienes acrediten una experiencia laboral de al menos tres meses, que se corresponda con las capacidades recogidas en el citado módulo.

La experiencia laboral se acreditará mediante la certificación de la empresa donde se haya adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración del contrato, la actividad desarrollada y el periodo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad. En el caso de trabajadores por cuenta propia, se exigirá la certificación de alta en el censo de obligados tributarios, con una antigüedad mínima



de tres meses, así como una declaración del interesado de las actividades más representativas.

Las solicitudes de exención de este módulo por su correspondencia con la práctica laboral se realizarán de acuerdo con lo regulado por las administraciones laborales competentes, que expedirán un certificado de exención del mismo.

■ Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

C2: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE2.1. 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.

CE2.2. Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE2.3 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.

CE2.4. Retirar géneros deteriorados durante el período de almacenamiento e indicar posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE2.5. Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C3: 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.



CE3.1 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE3.2 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

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 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 y siguiendo los procedimientos adecuados.

CE4.5. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.

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 Elaboración y presentar platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.

C6: Envasar, conservar y regenerar 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.

CE6.1 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.

CE6.2 Efectuar las operaciones de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

C7: Asistir en los procesos de preparación y presentación de de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.



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 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.

C8: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE8.1 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE8.2 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

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.

CE9.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

■ Contenidos

1. Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina

- Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.
- Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias

- Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías.
- Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.



- Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Formalización de vales y documentación.
- Actuación con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

3. Preelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos

- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Realización de elaboraciones culinarias básicas y elementales.
- Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias.
- Elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.

4. Envasado, conservación y regeneración y de géneros y materias primas culinarias

- Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación.
- Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros.
- Regeneración de géneros culinarios por métodos sencillos.

5. Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias

- Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones.

6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios.

7. 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.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

■ Organización del módulo

El módulo de formación práctica en centros de trabajo se realizará preferentemente una vez superados el resto de los módulos formativos de cada certificado de



profesionalidad, si bien también podrá desarrollarse simultáneamente a la realización de aquéllos.

En ningún caso se podrá programar este módulo de forma independiente.

La realización de este módulo se articulará a través de convenios o acuerdos entre los centros formativos y los centros de trabajo.

Para el desarrollo del módulo de prácticas no laborales, se designarán dos tutores: uno por la empresa correspondiente y, otro, por el centro formativo de entre los formadores del certificado de profesionalidad.

Funciones del tutor designado por el centro formativo:

Sus dos funciones principales son:

- Acordar el programa formativo con la empresa.
- Realizar, junto con el tutor designado por la empresa, el seguimiento y la evaluación de los alumnos.

Para acordar el programa formativo tendrá en cuenta las características y aspectos que ha de reunir el mismo según se indica a continuación.

Respecto al seguimiento y evaluación de los alumnos programará una serie de actividades con objeto de facilitar el desarrollo de este módulo, entre las que se incluyen:

- Explicar a los alumnos las condiciones tecnológicas de la empresa (actividades, puestos de trabajo, seguridad y salud laboral; etc.)
- Presentar a los alumnos en la empresa.
- Periódicamente (en función de la duración del módulo) visitar la empresa para realizar el seguimiento de las actividades.
- Acción tutorial con los alumnos (dificultades, aclaraciones; etc.).
- Planificar y realizar la evaluación de los alumnos junto con el tutor de empresa. Para ello se tendrá en cuenta lo establecido sobre procedimientos, métodos e instrumentos de evaluación recogidos en el Anexo II de la Guía.

Funciones del tutor designado por la empresa:



- Dirigir las actividades formativas de los alumnos en el centro de trabajo.
- Orientar a los alumnos durante el periodo de prácticas no laborales en la empresa.
- Valorar el progreso de los alumnos y evaluarlos junto con el tutor del centro formativo.

Características del programa formativo: Dicho programa incluirá:

- Las prácticas no laborales a desarrollar:
 - Estarán referidas a la realización de actividades productivas profesionales que permitan la adquisición de las capacidades y el tratamiento de los contenidos recogidos para este módulo.
 - Estarán programadas en tiempo y concretadas en puestos formativos y métodos de realización y medios de trabajo.
- Los procedimientos de seguimiento y evaluación del módulo, incluyendo criterios de evaluación observables y medibles.

El programa ha de reunir los siguientes aspectos:

- Imbricarse con la actividad que se desarrolle en la empresa.
- Contemplar un nivel de exigencia para el alumno similar al de los trabajadores de la empresa.
- Respetar el convenio colectivo.
- Respetar las normas de seguridad y salud laboral.
- Ser realista y que se pueda cumplir.
- Adaptarse a las condiciones establecidas.
- Ser evaluable.

■ Evaluación del módulo

Se llevará a cabo una planificación de la evaluación considerando las actividades desarrolladas en el centro de trabajo y atendiendo a las capacidades que incluyen y a criterios de evaluación observables y medibles.



Para planificar la evaluación se establecerán las especificaciones de evaluación, los métodos e instrumentos, según se indicado para el resto de los módulos.



ANEXO DEL CERTIFICADO

REAL DECRETO 1376/2008, de 1 de agosto (BOE nº 216, del 6 de septiembre), por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

Anexo I. Operaciones básicas de cocina.

