

4.3. Objetivos generales relacionados.

MÓDULO FORMATIVO 2: MF0256_1

UNIDAD FORMATIVA 2 (UF0056)

- a. Realizar operaciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas previamente definidas:
 1. Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
 2. Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
 3. 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.
 4. Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.
 5. 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.
 6. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- b. Realizar 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.
 1. Realizar operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
 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.
 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.

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

Unidad Formativa 2 (UF0056): Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>Preelaborar alimentos, realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, así como asistir en la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none">a. Se han identificado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los documentos o vales previstos.b. Se han identificado los géneros y la dotación básica del área necesarios para la realización de elaboraciones culinarias básicas, sencillas y elementales de cocina y se utilizan los equipos, máquinas, útiles y herramientas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.c. Aplica técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de elaboraciones culinarias básicas, sencillas y elementales de cocina, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.d. Se han identificado los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados, aplicándolos atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.e. Se ha identificado y participa en el proceso de mejora de la calidad.

4.5. Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - La necesidad de identificar y clasificar los diferentes tipos de elaboraciones culinarias básicas, sencillas y elementales de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales humanas. - La necesidad de identificar los tipos y técnicas básicas para la elaboración de salsas y elaboraciones elementales de cocina. - Necesidad de conocer y aplicar las técnicas sencillas de elaboración y presentación de diversos tipos de platos elementales. - Necesidad de conocer y aplicar técnicas de regeneración y conservación de alimentos. - Necesidad de conocer las operaciones y tareas necesarias para prevenir y controlar los recursos a fin de conseguir reducir los errores y evitar resultados insatisfactorios para los clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso productivo de producción culinaria. - Normas de utilización y mantenimiento preventivo de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y menaje. - Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones. - Procedimientos de ejecución de elaboraciones elementales de cocina. - Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes, una correcta atención culinaria basada en el conocimiento de las normas de preparación, regeneración y conservación de alimentos. - Concienciación de la necesidad de una actitud proactiva para la mejora de la calidad. - Valoración de posibles perjuicios para el establecimiento causados por una inadecuada prestación del servicio.