

4.3. Objetivos generales relacionados.

MÓDULO FORMATIVO 4: MF0261_2

UNIDAD FORMATIVA 2 (UF0067)

- a. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos:
 1. Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de elaboración.
 2. Identificar necesidades de elaboración básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.
 3. Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 4. Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.
 5. Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.
 6. Justificar los métodos y lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
 7. Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
 8. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- b. Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos, y en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
 1. Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación/procesos, procedimientos y modos operativos, instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

2. Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.
 3. Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.
 4. Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
 5. Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.
 6. Justificar los lugares y métodos de almacenamiento o conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
 7. Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
 8. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- c. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones a base de pescados, crustáceos y moluscos, para su uso o consumo posterior.
1. Explicitar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
 2. Realizar las operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales o información generadas durante el proceso.
 3. Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su posterior utilización.
- d. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos, de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
1. Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

2. Realizar las operaciones de guarnición y decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
3. Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al diseñar las decoraciones y efectuar las operaciones de acabado de platos elementales.
4. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0261_2: Técnicas culinarias.

Unidad Formativa 2 (UF0067): Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de alimentos a base de pescados, crustáceos y moluscos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">a. Se analizan, ponen a punto y realizan las operaciones de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones aptas para elaboraciones posteriores de pescados, crustáceos y moluscos.b. Se analizan, ponen a punto y realizan las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos; y en su caso, de conservación para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.c. Se analizan, ponen a punto y realizan las operaciones de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos, para su uso o consumo posterior.d. Se analizan y efectúan operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos, de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.e. Se analizan, ponen a punto y realizan las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos; y en su caso, de conservación para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales de la cocina internacional.

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 aptas para posteriores platos de pescados, crustáceos y moluscos. - Necesidad de conocer y aplicar las técnicas de elaboración y presentación de diversos tipos de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos. - 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 básicas de múltiples aplicaciones aptas para elaboraciones posteriores de pescados, crustáceos y moluscos. - Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos. - Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos. 	<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.