

1. Material para el profesorado. Unidad didáctica “Aprovisionamiento de materias primas en cocina”

1.1. Cualificación Profesional de referencia.

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Operaciones básicas de cocina.

Código: HOTR0108

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia

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

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.

Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores productivos: Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de alojamiento y restauración (tradicional, evolutiva u organizada en cadenas y colectiva) por tierra, mar y aire.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- ✓ Auxiliar de cocina.
- ✓ Ayudante de cocina.
- ✓ Encargado de economato y bodega (hostelería).
- ✓ Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional

Formación reglamentaria en manipulación de alimentos exigida por la Administración competente.

Módulo formativo y unidades formativas relacionadas

MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 horas):

- a. **UF0053:** Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- ⇒ b. **UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina (30 horas).**
- c. **UF0055:** Preelaboración y conservación culinarias (60 horas).

1.2. Recursos necesarios para el desarrollo de la Unidad Didáctica.

Espacios Formativos

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante-bar (áreas de Recepción y Almacén).

SUPERFICIE	AULA POLIVALENTE	TALLER DE RESTAURANTE	ALMACÉN
M ² para 15 alumnos	30	90	20
M ² para 20 alumnos	50	90	20

Espacios Formativos y sus equipamientos

Aula polivalente

- ✓ Pizarras para escribir con rotuladores.
- ✓ Medios audiovisuales.
- ✓ Rotafolios.
- ✓ Material de aula.
- ✓ Mesa y silla para formador.
- ✓ Mesas y sillas para alumnos.

Taller de restaurante y bar (Área de Almacén)

- ✓ Báscula, como mínimo de 300/500 kgs., y con fracciones de 250 grs. Es conveniente que esta báscula esté encastrada en el suelo, sea digital y tenga impresora del peso en papel.
- ✓ Carros de transporte con plataforma.
- ✓ Mesa de trabajo.
- ✓ Balanza de hasta 5 kgs., con fracciones de 2,5 grs.
- ✓ Lavamanos.
- ✓ Secamanos o toalla de papel.
- ✓ Otros muebles y equipos: Mesa de oficina, archivo, calculadora, reloj, interfono, teléfono, fax, etc.
- ✓ Palets.
- ✓ Estanterías; podrán ser de acero inoxidable, galvanizado, aluminio anodizado o de polipropileno alimentario, pero nunca de madera. Las dimensiones convenientes serán de dos metros de alto con baldas de 0,50 metros de ancho y 0,90 metros, de largo, capaces de soportar pesos de hasta 175 Kg., las metálicas y 125 Kg., las de propileno, sin deformarse. La colocación de las estanterías se realizará dejando pasillos suficientes para poder circular con carretillas y fijándolas a la pared, dejando siempre unos 8 cm. de hueco.
- ✓ Estanterías de menor altura para mercancías de mucho peso y/o de uso muy frecuente.
- ✓ Bases o soportes bajos, con plataforma perforada, para almacenar sacos y cajas que desprendan tierra, etc.
- ✓ Carretilla de paletizar o escalera y carro de transporte.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos. Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

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.

Prescripciones de los formadores

MÓDULO FORMATIVO	TITULACIÓN REQUERIDA	AÑOS EXPERIENCIA, SI SE CUENTA CON TITULACIÓN	AÑOS EXPERIENCIA, SI NO SE CUENTA CON TITULACIÓN
MF0255_1 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	Técnico Superior en Restauración	-	3
	Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración	1	3