

4. Material para el profesorado. Unidad didáctica sobre “Preelaboración y conservación culinarias”.

4.1. 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

HOTR091_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: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 horas):

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

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

Espacios Formativos

- Aula polivalente.
- Taller de cocina.

SUPERFICIE	AULA POLIVALENTE	TALLER DE COCINA	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 cocina.

- ✓ Maquinaria, mobiliario, batería, utillaje y herramientas propias de la producción culinaria.

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

4.3. Objetivos generales relacionados.

MÓDULO FORMATIVO I: MF0255_1

UNIDAD FORMATIVA 2 (UF0055)

A. 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.

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

– Funciones.

- Normas de utilización.
 - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - Riesgos asociados a su manipulación.
 - Mantenimiento de uso necesario.
- 2) Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
 - 3) Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
 - 4) Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- B.** 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.
- 1) Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.
 - 2) Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
 - 3) Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
 - 4) Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- C.** 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.
- 1) Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.
 - 2) Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
 - 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.

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

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios.
UF0055: Preelaboración y conservación culinarias.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
A. Preelabora alimentos, prepara y presenta elaboraciones culinarias sencillas y asiste en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.	<p>a. Utiliza la dotación básica de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Identifica útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:2. Selecciona los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.3. Efectúa el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.4. Aplica normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. <p>b. Caracteriza 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>

-
1. Describe los cortes o piezas más usuales y con denominación propia, asociados a los géneros culinarios más comunes.
 2. Efectúa las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
 3. Selecciona útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
 4. Efectúa preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- c. Aplica 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.
- a. Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.
 - b. Diferencia y describe los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
 - c. Ejecuta 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.

- d. Efectúa las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

4.5. Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, así como sus aplicaciones y rendimiento óptimo. - Conocer métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común. - Caracterizar cortes y piezas; realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes. - Conocer sistemas sencillos de conservación y presentación de géneros y productos culinarios de uso común. - Conocer sistemas sencillos de aseguramiento de la calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencias que configuran la unidad formativa del certificado de profesionalidad. - Proceso básico de producción culinaria (producto). - Procedimientos de preelaboración y elaboración culinarias aptas para posteriores elaboraciones más complejas. - Procedimientos de regeneración, conservación y envasado de géneros. - Puntos críticos en las operaciones de manipulación/preelaboración y elaboración culinarias. - Normas de utilización y mantenimiento preventivo de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y menaje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la necesidad de realizar operaciones básicas de preelaboración y elaboración, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria. - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes, una correcta atención culinaria basada en el conocimiento de las normas de preelaboración, regeneración y conservación de alimentos. - Concienciación de la necesidad de participar activamente en la mejora continua de la calidad, previniendo y controlando las operaciones de preelaboración y elaboración de géneros y alimentos culinarios para tratar de evitar resultados defectuosos.