

“Operaciones básicas de cocina”

Nivel de Cualificación: 1 (uno)

COMPETENCIA GENERAL	Realizar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, pre elaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.
----------------------------	---

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	CARGA HORARIA
1. Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, pre elaboración y conservación de alimentos.	1. Aprovisionamiento, pre elaboración y conservación de alimentos.	80
2. Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	2. Elaboración culinaria básica.	80
3. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad	3. Seguridad e higiene en el trabajo.	60
Carga Horaria Total del Perfil Profesional		220

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)
Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

Nombre del módulo	Aprovisionamiento, pre elaboración y conservación de alimentos	Código	MF0013_1
Familia profesional	Hospitalidad (HOSP)		
Perfil profesional	Operaciones básicas de cocina.		
Código del perfil profesional	HOSP0004_1		
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)		
Duración del módulo	80 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, segundo ciclo concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, tercer ciclo concluido (Preferentemente). - 16 años de edad 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de especialización en el área. - Técnicos en gastronomía. 	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/ disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "3" módulos, el participante tendrá el perfil de "Operaciones básicas de cocina". Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> -Ayudantes o auxiliares de cocina. -Preparadores de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, entre otros). 		

Objetivo General	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, pre elaboración y conservación de alimentos.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos de calidad establecida y las instrucciones establecidas.	
CE1.1. Interpreta etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados. CE1.2. Asiste 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. Manipula correctamente, y de acuerdo con la normativa aplicable higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.	

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

CE1.4. Ejecuta 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. Detecta posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a 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.

RA2. Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios varios para su utilización en la pre elaboración de alimentos, siguiendo las instrucciones recibidas.

CE2.1. Identifica 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. Determina los requisitos de calidad de las materias primas en base a los criterios establecidos en los estándares de trabajo de las cocinas industriales.

CE2.3. Efectúa la recolección de utensilios en función de las necesidades establecidas en el plan de trabajo.

CE2.4. Comprueba la existencia mínima establecida de materias primas como de productos culinarios, y se comunica su cantidad al departamento responsable.

RA3. Manipular y pre elaborar materias primas en crudo para su utilización culinaria o su posterior comercialización según la normativa de manipulación de alimentos y siguiendo las instrucciones recibidas.

CE3.1. Efectúa la preparación de los vegetales siguiendo instrucciones y ejecutando técnicas básicas de pre elaboración y tratamiento de vegetales en crudo.

CE3.2. Efectúa técnicas de pre elaboración básicas para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

CE3.3. Realiza operaciones de pre elaboración de alimentos para su posterior elaboración y/ o conservación, siguiendo las instrucciones recibidas.

CE3.4. Limpia y desinfecta los utensilios y equipos utilizados en el proceso de pre elaboración, aplicando los productos y métodos establecidos.

Contenidos Formativos

Contenidos conceptuales

- Estructura organizativa y funcional. Normas.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.
- Recepción y almacenamiento: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Términos culinarios relacionados con la pre elaboración.
- Técnicas de pre elaboración básicas.
- Pre elaboración de verduras, pesados, mariscos, carne.

Contenidos procedimentales

- Órdenes de trabajo de acuerdo a los procedimientos del establecimiento.
- Reportes generados de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Procedimientos para el área de almacenamiento según normas de conservación de alimentos.
- Procedimientos de higiene y prolijidad.
- Manejo de residuos y desperdicios.

Contenidos actitudinales

- Aplicación de las normas de seguridad e higiene.
- Importancia del orden en la cocina.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases

Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado (aconsejable pero no excluyente).
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases

Local/Infraestructura:

- 15 alumnos recomendables.

Espacio

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones y equipamientos:

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

Equipos de cocina:

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebanadoras, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurridores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

Elementos necesarios, propios de la clase impartida:

-

Elaborado por: Equipo A y DF-CIMA

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)
Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

Nombre del módulo	Elaboración culinaria básica	Código	MF0014_1
Familia profesional	Hospitalidad (HOSP)		
Perfil profesional	Operaciones básicas de cocina.		
Código del perfil profesional	HOSP0004_1		
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)		
Duración del módulo	80 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica de preferencia. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos. Preferentemente. - 16 años de edad. 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de especialización en el área. - Técnicos en gastronomía. 	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/ disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los “3” módulos, el participante tendrá el perfil de “Operaciones básicas de cocina”. Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> -Ayudantes o auxiliares de cocina. -Preparadores de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, entre otros). 		

Objetivo General	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.	
CE1.1. Efectúa la limpieza de superficies, equipos y utillaje propios del área de producción culinaria según el sistema establecido, con los productos y métodos determinados.	
CE1.2. Cumple con las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se cumplen, optimizando así los recursos disponibles y alargando su vida útil.	
CE1.3. Comunica las disfunciones y anomalías observadas con prontitud al responsable encargado de solventar las incidencias surgidas.	

CE1.4. Verifica los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios

RA2. Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdos con la definición del producto y mediante técnicas sencillas de cocina.

CE2.1. Efectúa el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha de fabricación o procedimiento que la sustituya.

CE2.2. Realiza presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.

CE2.3. Efectúa el acabado y presentación de la preparación culinaria elemental, bajo supervisión y cumpliendo el tiempo establecido.

CE2.4. Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones de limpiar con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

RA3. Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos conforme a las técnicas básicas de su elaboración.

CE3.1. Efectúa el aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

CE3.2. Elabora platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.

CE3.3. Realiza el acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos.

CE3.4. Aplica métodos y procedimientos según estándares de calidad en el madurado de carnes rojas y/ o de caza para la pre-elaboración de alimentos.

CE3.5. Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso de elaboración de aperitivos sencillos y platos combinados usando los productos y métodos establecidos.

RA4. Colaborar en la elaboración de todo tipo de elaboraciones culinarias, prestando la asistencia requerida a su nivel y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CE4.1. Efectúa el aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de utensilios y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.

CE4.2. Realiza la asistencia para la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta, colaborando con el superior jerárquico y siguiendo instrucciones precisas.

CE4.3. Aplica responsablemente los procedimientos relacionados a los desperdicios y preservación de la seguridad alimentaria y laboral.

Contenidos Formativos

Contenidos conceptuales

- Optimización del tiempo.
- Regeneración de géneros y productos culinarios. Definición. Clases de técnicas y procesos.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Operaciones necesarias para la regeneración.
- Pre-elaboración de géneros culinarios.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Operaciones necesarias para la obtención de pre elaboraciones culinarias.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Conservación y presentación comercial. Consumo, naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
- Técnica o método apropiado en la manipulación de alimentos.
- Conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.

Contenidos procedimentales

- Organización del área de trabajo.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Procedimientos para el almacenamiento, conservación y envasado de las elaboraciones culinarias aplicados.
- Procedimientos para la manipulación de carnes, aves, pescados y mariscos para la pre elaboración de alimentos empleados

Contenidos actitudinales

- Respetar normas de higiene y salubridad en las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos.
- Valorar la responsabilidad y honestidad en el área.
- Asimilar la importancia del uso del uniforme y equipos de protección.
- Respetar normas de seguridad en el desempeño laboral.
- Valorar las fuentes de información relacionadas con operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos.
- Demostrar predisposición para la realización de las tareas previas a la preparación y manipulación de alimentos.

Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases

Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado (aconsejable pero no excluyente).
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases

Local/Infraestructura:

- 15 alumnos recomendables.

Espacio

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones y equipamientos:

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

Equipos de cocina:

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebanadoras, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurridores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

Elementos necesarios, propios de la clase impartida:

-

Elaborado por: Equipo A y DF-CIMA

Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)
Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos

Nombre del módulo	Seguridad e higiene en el trabajo	Código	MF0005_1
Familia profesional	Hospitalidad (HOSP)		
Perfil profesional	Operaciones básicas de cocina.		
Código del perfil profesional	HOSP0004_1		
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)		
Duración del módulo	60 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, segundo ciclo concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, tercer ciclo concluido (Preferentemente). - 16 años de edad 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de especialización en el área. - Técnicos en gastronomía. 	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/ disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los “3” módulos, el participante tendrá el perfil de “Operaciones básicas de cocina”. Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> -Ayudantes o auxiliares de cocina. -Preparadores de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, entre otros). 		

Objetivo General	Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa garantizando la salubridad de los alimentos.	
CE1.1. Utiliza los uniformes de trabajo y los equipos reglamentarios se conservándolos en buen estado de limpieza. CE1.2. Mantiene el aseo personal especialmente de aquellas partes del cuerpo que entran en contacto con alimentos, para evitar contaminaciones. CE1.3. Identifica las medidas de seguridad a tener en cuenta en el caso de presentarse heridas o lesiones cutáneas, así como otras enfermedades infecciosas para eliminar posibles focos de contaminación con alimentos.	

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

CE1.4. Utiliza los elementos de protección como guantes, gorros y uniforme para evitar posibles focos de infección de gérmenes.

CE1.5. Utiliza vendajes para las heridas o lesiones cutáneas respetando la normativa vigente.

CE1.6. Reconoce los gestos, hábitos, adornos personales, que puedan proyectar gérmenes o contaminar a los productos alimenticios.

CE1.7. Analiza la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos para su cumplimiento y aplicación en la preparación de los mismos.

CE1.8. Cumple la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos de forma rigurosa.

CE1.9. Comunica las deficiencias detectadas en la manipulación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.

RA2. Limpiar maquinarias, equipos, y demás elementos del área de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

CE2.1. Mantiene el área de trabajo limpia y desinfectada evitando la contaminación en la preparación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CE2.2. Selecciona los productos de limpieza atendiendo la característica del área a limpiar siguiendo los procedimientos establecidos.

CE2.3. Previene los riesgos en la manipulación de los productos de limpieza por las personas evitando la contaminación de los alimentos.

CE2.4. Utiliza los agentes de limpieza seleccionados evitando el contacto con las materias primas y alimentos elaborados.

RA3. Preparar e higienizar las materias primas que se utilizarán en la realización de los distintas ofertas del área según procedimientos establecidos.

CE3.1. Selecciona los productos específicos y acordes para higienizar los productos alimenticios para su preparación posterior.

CE3.2. Prepara las materias primas alimenticias e higieniza con los productos acordes para su preparación posterior de acuerdo a un procedimiento establecido.

CE3.3. Mantiene el lugar destinado para el almacenamiento de materias primas ordenado y limpio cumpliendo las normas de higiene y salubridad

CE3.4. Realiza la limpieza e higiene de los productos enlatados antes de su almacenamiento evitando la contaminación cruzada.

RA4. Realizar las operaciones de recogida de residuos, respetando las normas de higiene y de protección medio ambiental.

CE4.1. Describe el proceso de almacenaje y la recogida de residuos y desperdicios siguiendo las normas de higiene y seguridad para evitar malos olores y contaminaciones.

CE4.2. Clasifica los diferentes tipos de residuos se clasifican facilitar su recogida y eliminación respetando las normas de higiene y protección medio ambiental.

CE4.3. Realiza el almacenamiento de los residuos en los lugares señalados específicamente, cumpliendo la normativa vigente en materia sanitaria.

CE4.4. Mantiene los recipientes de almacenamiento de residuos en condiciones de limpieza de acuerdo con el tipo de residuos que contendrá.

CE4.5. Procede al reciclaje y a la reducción de residuos de envases y recipientes siempre que sea posible de acuerdo a las normas vigentes.

CE4.6. Identifica criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental en la eliminación de residuos.

CE4.7. Aplica el procedimiento en la eliminación de residuos siguiendo criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental.

RA5. Limpiar el área teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad y de respeto medio ambiental.

CE5.1. Selecciona los productos de higiene teniendo en cuenta los materiales y equipamientos del área de trabajo.

CE5.2. Esquematiza el cronograma de limpieza para el área respetando el flujo de procesos de la misma teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

CE5.3. Mantiene el orden y la higiene de su área en todo momento teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad.

CE5.4. Establece un uso eficiente en los consumos de agua, energía y productos de limpieza siguiendo los procedimientos establecidos siempre que sea posible.

Contenidos Formativos

Contenidos conceptuales

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- 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.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico
- Guías de prácticas correctas de higiene.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
- Gestos. Heridas y su protección.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería: Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios.
- Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Otras técnicas de prevención o protección.
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería. Consumo de agua.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
- Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
- Medidas de prevención y protección:

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- En instalaciones.
- En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

Contenidos procedimentales

- Sistemas, métodos y equipos de limpieza.
- Normas de higiene y seguridad en el trabajo.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Técnicas de preservación de contaminación de alimentos.
- Técnicas de limpieza y desinfección.

Contenidos actitudinales

- Responsabilidad sobre la higiene y limpieza en la manipulación de alimentos.
- Valora la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Disfruta durante la aplicación de hábitos de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
- Disfruta durante la aplicación de hábitos de higiene en la preparación de platos.
- Respeta las normas de seguridad en la preparación de alimentos.
- Valora el trabajo en equipo para la preparación de platos.
- Demuestra pro actividad en el trabajo.
- Manifiesta actitud responsable sobre las causas de contaminación en el medio ambiente.

Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases

Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado (aconsejable pero no excluyente).
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases

Local/Infraestructura:

- 15 alumnos recomendables como mínimo.

Espacio

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones y equipamientos:

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

Equipos de cocina:

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebanadoras, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurridores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

Elementos necesarios, propios de la clase impartida:

-

Elaborado por: Equipo A y DF-CIMA