

## “Dirección y producción en cocina”

*Nivel de Cualificación: 3 (tres)*

<b>COMPETENCIA GENERAL</b>	Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlándolas actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental cocina optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.
----------------------------	---

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	CARGA HORARIA
1. Conocer, aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	1. Técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	240
2. Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	2. Técnicas Básicas de repostería.	120
3. Administrar unidades de producción culinaria.	3. Administración en cocina.	50
4. Organizar unidades de producción culinaria.	4. Organización de procesos de cocina.	50
5. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	5. Gestión de calidad en compras de alimentos y bebidas.	30
6. Diseñar ofertas gastronómicas.	6. Marketing gastronómico.	30
7. Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de elaboración propia.	7. Cocina creativa y de autor.	20
8. Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.	8. Técnicas de elaboración culinaria.	240
9. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad.	9. Seguridad e higiene en el trabajo.	40
<b>Carga Horaria Total del Perfil Profesional</b>		<b>820</b>

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

<b>Nombre del módulo</b>	Técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	<b>Código</b>	MF0022_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	240 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Conocer y aplicar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Realizar las operaciones de pre elaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.</b>	
CE.1.1. Identifica necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados. CE.1.2. Práctica de pre elaboración de géneros culinarios, seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberían emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo. CE.1.3. Práctica de preelaboración de géneros culinarios, efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.	

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. Práctica de pre elaboración de géneros culinarios, efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos.

CE1.5. Realiza todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros culinarios, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.6. Argumenta la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**RA.2. Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.**

CE2.1 Práctica de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.

CE2.2 Práctica de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.

CE2.3 Práctica de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminedo.

CE2.4 Práctica de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.5 Práctica de conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, aplicar medidas correctivas en función de las señales o formación recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE2.6 Argumenta la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**RA.3. Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.**

CE3.1 Indica lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.

CE3.2 Explica los métodos y equipos de regeneración.

CE3.3 Explicita las necesidades de regeneración que precisan los géneros y las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE3.4 Ejecuta las operaciones previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido y el destino o consumo asignados.

CE3.5 Efectúa las operaciones necesarias para los procesos de regeneración de todo tipo de géneros.

CE3.6 Propone medidas correctivas aplicando en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE3.7 Argumenta la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**RA.4. Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.**

CE4.1 Aplica procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase de géneros culinarios.

CE4.2 Aplica procedimientos de control para comprobar la correcta conservación y envasado de toda clase de alimentos.

CE4.3 Aplica procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos.

CE4.4 Práctica los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos:

- Formula instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.

- Comprueba que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.

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.

- Evita y corrige posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.
- Presta asistencia técnica y operativa al supuesto personal dependiente.

## Contenidos Formativos

### Contenidos conceptuales

1. Pre elaboración de géneros culinarios
  - Aprovisionamiento interno.
  - Términos culinarios relacionados con la pre elaboración.
  - Tratamientos característicos de las materias primas.
  - Realización de operaciones de pre elaboración culinaria, aplicando técnicas y métodos adecuados. Cortes y piezas: clasificación, caracterización y aplicaciones.
  - Fases del proceso, riesgos en la ejecución. Limpieza de instalaciones y equipos.
2. Sistemas, métodos de conservación y envasado o presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios identificación y clases.
  - Identificación de equipos asociados.
  - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
  - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando técnicas y métodos adecuados.
  - Limpieza de instalaciones y equipos. Procesos de desecación de alimentos.
3. Regeneración de géneros y productos culinarios
  - Definición.
  - Clases de procesos, técnicas y métodos.
  - Identificación de equipos asociados.
  - Ejecución de operaciones aplicando las técnicas y métodos adecuados.
  - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, pre elaboraciones y elaboraciones básicas.
  - Limpieza de instalaciones y equipos.

### Contenidos procedimentales

4. Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos
  - Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios.
  - Aplicaciones.
  - Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos.
  - Aplicaciones.
  - Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos. Aplicaciones.

### Contenidos actitudinales

-

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:

#### Espacio

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de cocina 135 m<sup>2</sup>

### Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

- Equipamientos de cocina

### 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**

<b>Nombre del módulo</b>	Técnicas básicas de repostería	<b>Código</b>	MF0023_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	120 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	- Curso de especialización en el área.	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b>  <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.</b>	
CE1.1 Calcula las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad. CE1.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan. CE1.3 Práctica un supuesto de aprovisionamiento interno, definido: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.</li> </ul>	

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.

- Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- Realiza las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de repostería y similares.
- Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

### **RA2. Desarrollar los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.**

CE2.1 Interpreta fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE2.2 Reconoce las características generales de las masas básicas tales como escaldadas y hojaldres, de múltiples aplicaciones para repostería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización e identificar los productos más significativos obtenidos a partir de las distintas masas básicas.

CE2.3 Describe la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas básicas de repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CE2.4 Identifica necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de repostería o de planes de trabajo determinados.

CE2.5 Práctica en un supuesto la preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones:

- Selecciona útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para productos de repostería y similares.
- Preparar los equipos manejando las condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico tal como horneado, fritura u otros, de aquellos productos que lo requieren.
- Decide posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Aplica los métodos y asignar los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

### **RA3. Desarrollar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería.**

CE3.1 Enumera los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, mermelada y otras.

CE3.2 Interpreta fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE3.3 Identifica necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de repostería o de planes de trabajo determinados.

CE3.4 Describe la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE3.5 Relaciona los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo para cada máquina o equipo.

CE3.6 Práctica en un supuesto, de preparación de elaboraciones complementarias:

- Dispone las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los a controlar.
- Describe el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.
- Modifica en tiempo y forma adecuados aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento.
- Determina el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Aplica las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración.

CE3.7 Analiza las características físicas y organolépticas de las elaboraciones obtenidas, contrastándolas con las establecidas, y adoptar, en casos de desviaciones, las medidas correctoras apropiadas.

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.

CE3.8 Justifica los métodos o lugares de conservación de las elaboraciones complementarias obtenidas, teniendo en cuenta el destino y consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

**RA.4. Aplicar los métodos precisos y operar los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.**

CE4.1 Justifica los lugares, métodos, equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, pre elaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.  
CE4.2 Caracteriza las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE4.3 Diferencia las diferentes etapas del proceso de elaboración y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE4.4 Reconoce los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones, relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE4.5 Práctica en un supuesto definido para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería:

- Efectúa las operaciones necesarias para los procesos de conservación, regeneración, envasado de materias primas, pre elaboraciones y elaboraciones básicas, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados, siguiendo el orden establecido, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.

- Aplica normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad predeterminados.

**RA.5. Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.**

CE5.1. Describe la estructura técnica de elaboración de productos significativos de repostería explicando las fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE5.2. Deduce necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE5.3 Identifica útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE5.4 Realiza las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales e información generadas durante el proceso.

CE5.5 Ejecuta las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE5.6 Propone posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

CE5.7 Justifica los métodos o lugares de almacenamiento y conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

**RA.6 Diseñar y realizar decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas.**

CE6.1 Elige formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE6.2 Selecciona técnicas gráficas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE6.3 Deduce variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, olor, otras.

CE6.4 Realiza los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE6.5 Escoge géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE6.6 Realiza los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

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.

CE6.7 Coloca los productos de repostería en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

**RA.7 Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.**

CE7.1 Justifica necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE7.2 Realiza las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

**RA.8 Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificando en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.**

CE8.1 Selecciona fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina y helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE8.2 Aplica técnicas novedosas para la elaboración de productos de repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

CE8.3 Identifica posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.

CE8.4 Valora los resultados obtenidos en función de factores predeterminados como ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación u otros, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE8.5 Justifica la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

**RA.9 Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.**

CE9.1 Aplica procedimientos de control establecidos para la preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.

CE9.2 Utiliza procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería.

CE9.3 Aplica procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación de elaboraciones de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.

CE9.4 Utiliza procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.

CE9.5 Aplica procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta conservación de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.

CE9.6 Práctica en casos de procesos de aprovisionamiento y almacenamiento de géneros y de realización y conservación de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados:

- Formula instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Comprueba que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evita posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, corrigiendo de acuerdo a sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- Presta asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

## Contenidos formativos

### Contenidos conceptuales

- 1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería** Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.
- 2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería** Clasificación, características y aplicaciones.

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.

- 3. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, pre elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de repostería** Dedución y cálculo de necesidades de géneros, pre elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, pre elaboraciones y elaboraciones básicas.
- 4. Operaciones y técnicas básicas en repostería** Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras. Preparación de latas y moldes. Manejo del rodillo. Manejo de espátula. Trabajos con manga pastelera. Trabajos con cartucho.
- 5. Masas** Tipos: hojaldradas, batidas o esponjadas, amasadas, escaldadas, azucaradas y pastas varias. Fundamentos de la elaboración de masas. Proceso de elaboración. Influencia de los distintos ingredientes. Principales elaboraciones. Parámetros, su influencia. Defectos más comunes. Posibles anomalías, causas y correcciones.
- 6. Semifríos** Fundamentos de la elaboración de Semifríos. Clasificación. Proceso de elaboración. Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso.
- 7. Cremas** Tipos: con huevo, nata, mantequilla, fécula, y otras. Fundamentos de la elaboración de cremas. Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Consistencia y características. Utilización en los distintos productos de repostería.
- 8. Rellenos salados** Cremas base para rellenos salados. Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Conservación. Consistencia y características. Utilización en los distintos productos de repostería.
- 9. Cubiertas** Definición. Tipos: de chocolate, de preparados a base de frutas y otras. Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Realización. Consistencia y características. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.
- 10. Productos de pastelería salada** Clasificación y descripción de los productos de pastelería salada. Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Elaboración de los productos de pastelería salada.
- 11. Repostería a base de masas** Fuentes de información y bibliografía. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Utilización de los términos culinarios imprescindibles característicos de la repostería. Preparación de los productos más significativos de las reposterías regionales a base de masas. Experimentación y evaluación de resultados.
- 12. Elaboraciones específicas para la preparación de postres de cocina y helados** Clasificación, descripción y aplicaciones. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- 13. Técnicas básicas para la elaboración de postres de cocina y helados** Clasificación, descripción y aplicaciones. Procesos de ejecución de fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. Tratamiento de las materias primas. Terminología básica.
- 14. Postres de cocina y helados** Fuentes de información y bibliografía. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Preparación de postres de cocina y helados significativos. Justificación y realización de posibles variaciones.
- 15. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería** Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. Normas y combinaciones organolépticas básicas. Realización de motivos decorativos. Teoría y valoración del color en repostería. Contraste y armonía. Sabor, color y sensaciones. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de

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.

helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones. Experimentación y evaluación de resultados.

**16. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería** Clases y caracterización. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión. Deducción de la técnica o método apropiado. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación.

**Contenidos procedimentales**

—

**Contenidos actitudinales**

—

**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.
- 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.

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.

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

### **Local/Infraestructura:**

#### **Espacios**

- Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>.

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:**

- 

### **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**

<b>Nombre del módulo</b>	Administración en cocina.	<b>Código</b>	MF0024_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	50 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS – Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los “9” módulos, el participante tendrá el perfil de “Dirección y producción en cocina”.</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Administrar unidades de producción culinaria.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA.1 Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.</b>	
CE1.1 Justifica la importancia de la planificación en el proceso de administración de empresas o entidades.	
CE1.2 Diferencia los principales tipos de planes.	
CE1.3 Describe las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación como enfoque racional para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.	
CE1.4 Identifica los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.	

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.

CE1.5 Realiza en supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formula objetivos para una unidad de producción culinaria determinada en el marco de hipotéticos planes generales de empresa o entidad.
- Selecciona las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantea los programas que se deriven de tales opciones, determinando los medios humanos y materiales necesarios.

CE1.6 Argumenta la importancia de la revisión periódica de los planes en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de cada tipo de establecimiento de restauración.

**RA.2. Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costos y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.**

CE2.1 Identifica los tipos de costes empresariales y comparar estructuras de costes de distintos tipos de unidades de producción culinaria.

CE2.2 Calcula costes totales unitarios y márgenes con respecto a los precios de venta de diferentes ofertas gastronómicas.

CE2.3 Justifica la gestión presupuestaria como subfunción empresarial vinculada a las de planificación y control.

CE2.4 Diferencia los tipos de presupuestos más utilizados por los establecimientos de restauración, expresando los objetivos de cada uno de ellos y describir la estructura y las partidas que componen dichos presupuestos.

CE2.5 Identifica las variables que se deben tener en cuenta en la confección de presupuestos.

CE2.6 Determina situaciones propias de la restauración, y a partir de unos supuestos objetivos económicos de producción, de costes directos e indirectos y de volumen de negocio para periodos de tiempo establecidos:

- Elabora presupuestos económicos para establecer programas de actuación en el marco de los periodos fijados.
- Determina los costes de los distintos recursos.
- Calcular el punto muerto de explotación y los niveles de productividad.

CE2.7 Práctica casos de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria y partiendo de las previsiones presupuestarias correspondientes y de los resultados reales obtenidos:

- Calcula las desviaciones.
- Analiza las causas de su aparición y los efectos que producen.
- Propone soluciones alternativas, estableciendo métodos de seguimiento y control presupuestarios.

CE2.8 Argumenta la necesidad de intervenir en los procesos de control económico del área de restauración con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

**RA.3. Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.**

CE3.1 Clasifica los diferentes tipos de establecimientos, caracterizando áreas o departamentos de restauración.

CE3.2 Describe los factores y criterios de estructuración que determinan una organización eficaz.

CE3.3 Compara las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos tipos de establecimientos de restauración, identificando los objetivos de cada departamento o área y la consecuente distribución de funciones.

CE3.4 Describe los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

CE3.5 Describe las relaciones externas de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración con otras empresas, áreas o departamentos, y las relaciones internas características.

CE3.6 Establece a partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos, áreas o departamentos de restauración:

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.

- Evaluar la organización, juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.
  - Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas, justificando los cambios introducidos en función de una organización más eficaz.
- CE3.7 Describe los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración, caracterizándolos por la competencia profesional expresada en términos de capacidades y logros a los niveles requeridos en el mundo laboral.
- CE3.8 Práctica en casos de estructuras organizativas y funcionales:
- Define los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
  - Evalúa los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.

**RA.4. Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria, comparándolos críticamente.**

- CE4.1 Compara críticamente los principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores cualificados de la unidad.
- CE4.2 Compara críticamente los principales métodos para la selección de trabajadores cualificados de la unidad.

**RA.5. Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.**

- CE5.1 Justifica la finalidad de la función de integración como complementaria de la función de organización.
- CE5.2 Compara diversos manuales reales de operaciones y modos de trabajo de unidades de producción culinaria, identificando puntos comunes y divergencias, y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.
- CE5.3 Organiza en diversas situaciones prácticas de integración de personal los siguientes puntos:
- Explica un supuesto manual de acogida del establecimiento de restauración.
  - Asigna a los supuestos nuevos empleados, y en función de los puestos a cubrir, un período determinado de adaptación a los mismos.
  - Redacta y explica las operaciones y procesos más significativos que cada nuevo empleado debe desarrollar y los criterios que permitan evaluar el desempeño profesional y sus resultados.
  - Da una breve información sobre el establecimiento de restauración, su organización y su imagen corporativa, utilizando material audiovisual.
  - Aplica técnicas para la comunicación intragrupal entre los supuestos miembros antiguos y nuevos del departamento o unidad, simulando delegaciones de autoridad, animando a la iniciativa personal y la creatividad y exigiendo responsabilidades como medida de motivación.
- CE5.4 Compara diversos programas de formación relacionados con los puestos de trabajo que dependen de un jefe de cocina, identificando puntos comunes y divergencias, y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.

**RA.6 Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria.**

- CE6.1 Identifica procesos y situaciones habituales de comunicación y negociación en el marco de los departamentos o unidades de producción culinaria.
- CE6.2 Explica la lógica de los procesos de toma de decisiones.
- CE6.3 Justifica la figura del directivo y del líder en una organización.
- CE6.4 Describe las técnicas de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo aplicables a los departamentos o unidades de producción culinaria
- CE6.5 Justifica los procesos de motivación del personal adscrito a departamentos o unidades de producción culinaria.
- CE6.6 Práctica en supuestos de relaciones jerárquicas entre miembros de departamentos o unidades de producción culinaria:
- Utiliza eficazmente las técnicas de comunicación idóneas para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar planes de trabajo.
  - Interviene en los supuestos conflictos originados mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.

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.

- Adopta las decisiones idóneas en función de las circunstancias que las propician y las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- Ejerce el liderazgo, de una manera efectiva, en el marco de sus competencias profesionales, adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Dirige equipos de trabajo, integrando y coordinando las necesidades del grupo en el marco de objetivos, políticas o directrices predeterminadas.
- Dirige, anima y participa en reuniones de trabajo, dinamizándolas, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes, y actuando de acuerdo con los fines de la reunión.

#### **RA.7 Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas.**

CE7.1 Identifica los diferentes tipos de clientes en restauración, describiendo sus actitudes y comportamientos habituales.

CE7.2 Distingue los tipos de demanda de información más usuales que se dan en los restaurantes.

CE7.3 Estima distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes de un restaurante.

CE7.4 Identifica la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE7.5 Identifica normas de actuación relacionadas con los servicios de restauración, en función de la tipología de clientes, al prestar asesoramiento gastronómico y resolver quejas en situaciones simuladas.

CE7.6 Identifica técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE7.7 Resuelve hipotéticas peticiones de información gastronómica, conflictos y quejas planteadas por supuestos clientes, relacionadas con el servicio gastronómico ofrecido, aplicando las técnicas de atención y habilidades de comunicación que sean precisas, en supuestos prácticos.

CE7.8 Argumenta la necesidad de atender a los clientes potenciales con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos y gustos, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE7.9 Argumenta la importancia de actuar con rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### **RA.8 Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.**

CE8.1 Explica el concepto de calidad en servicios de restauración e identificar los factores causales de la no-calidad.

CE8.2 Describe la función de gestión de la calidad en relación con los objetivos de la empresa o entidad y de los departamentos o unidades que la componen.

CE8.3 Propone la implantación de un sistema de calidad, interpretando y aplicando las correspondientes normas de calidad, estableciendo objetivos, identificando factores clave y barreras, y definiendo el programa para su implementación en lo referente a las actuaciones que se deban realizar y sus plazos.

CE8.4 Identifica las dimensiones y atributos valorando de calidad de los servicios de restauración, y diseñar y definir los servicios de la respectiva unidad de producción culinaria, determinando y elaborando las necesarias especificaciones de calidad, como estándares de calidad del servicio, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo, entre otras.

CE8.5 Establece indicadores de calidad de producción culinaria, y de su servicio o distribución y elaborar cuestionarios sencillos que permitan medir el nivel de satisfacción de los clientes con respecto a los mismos.

CE8.6 Aplica las herramientas básicas para la determinación y análisis de las causas de la no calidad.

CE8.7 Evalúa el sistema de calidad en las unidades de producción, servicio y distribución de alimentos y bebidas, identificando deficiencias y áreas de mejora, estableciendo objetivos de calidad y desarrollando planes de mejora.

CE8.8 Gestiona la documentación e información propia del sistema de calidad implantado, determinando los registros necesarios y el procedimiento aplicable.

CE8.9 Argumenta la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de los usuarios de servicios gastronómicos.

## Contenidos formativos

### Contenidos conceptuales

#### 1. La planificación del departamento de producción culinaria

La planificación departamental en el proceso de planificación empresarial. Principales tipos de planes empresariales: objetivos, estrategias y políticas; relación entre ellos. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad. La planificación en las unidades de producción culinaria. Revisión periódica de los planes del departamento en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

#### 2. Gestión y control presupuestarios en las unidades de producción culinaria

Justificación de la gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales: previsión, presupuesto y control. Concepto y propósito de los presupuestos. Definición de ciclo presupuestario. Diferenciación y elaboración de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria.

#### 3. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

Estructura de las cuentas de costes y resultados en las unidades de producción culinaria. Tipos y cálculo de costes empresariales específicos. Cálculo y análisis de niveles de productividad y de puntos muertos de explotación o umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas. Identificación de parámetros establecidos para evaluar: Ratios y porcentajes. Márgenes de beneficio y rentabilidad.

#### 4. La organización en los establecimientos de restauración

Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración. Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes. Estructuras y relaciones departamentales y externas características de los distintos tipos de establecimientos de restauración. Diferenciación de los objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

#### 5. La selección de personal y la función de integración de personal en las unidades de producción culinaria

Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados. Relación con la función de organización. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria: análisis, comparación y redacción. Programas de formación para personal dependiente de la unidad: análisis, comparación y propuestas razonadas. Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones.

#### 6. La dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones. Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones. Solución de problemas y toma de decisiones. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo: justificación y aplicaciones. Análisis de herramientas para la toma de decisiones. Simulaciones. Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo. La motivación en el entorno laboral.

#### 7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

Tipos de cliente y tratamiento. Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales. Normas de actuación en función de tipologías de clientes. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas. Asesoramiento gastronómico especializado. La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y en la Unión Europea. Aplicación de técnicas para el tratamiento de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

#### 8. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria

Tipos y comparación. Programas a medida y oferta estándar del mercado. Utilización.

### 9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

Evolución histórica de la calidad. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. La gestión de la calidad total. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios. Sistemas y normas de calidad. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española. Peculiaridades en el subsector de restauración. Otros sistemas de calidad. La acreditación de la calidad. Implementación de un sistema de calidad en producción y servicio culinarios: factores clave; proyecto, programas y cronograma. Especificaciones y estándares de calidad, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo. Gestión de la calidad en restauración. La gestión por procesos. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad. La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora. Las herramientas básicas para el mejoramiento de la calidad. La evaluación de la satisfacción del cliente. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias. Gestión documental del sistema de calidad. Evaluación del sistema de calidad. Auto-evaluaciones y auditorías. Procesos de certificación.

#### Contenidos procedimentales

–

#### Contenidos actitudinales

–

### 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.
- 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.

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.

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

### **Local/Infraestructura: Espacios**

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Aula gestión de 45m<sup>2</sup>

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:**

- 

### **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**

<b>Nombre del módulo</b>	Organización de procesos de cocina.	<b>Código</b>	MF0025_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	50 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Organizar unidades de producción culinaria.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria, justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración.</b>	
CE1.1 Relaciona modelos característicos de organización de unidades de producción culinaria con diferentes tipos y modalidades de establecimientos de restauración.	
CE1.2 Justifica la elección de determinados procesos de producción culinaria que resulten adecuados para conseguir la mayor eficacia en función de supuestos medios disponibles y modalidad de establecimiento de restauración.	
CE1.3 Realiza en diversas situaciones prácticas debidamente caracterizadas relacionadas con la posible distribución de equipos, máquinas y mobiliario característicos del departamento de 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.

- Identifica los elementos materiales necesarios y más apropiados en función del supuesto dado.
- Realiza un esquema de una posible distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y cocina, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.

**RA.2. Analizar y definir procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.**

CE2.1 Analiza las técnicas de tratamiento y preelaboración de géneros, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes, los resultados que deben obtenerse, y relacionando los géneros, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

CE2.2 Analiza las técnicas culinarias más significativas, describiendo, caracterizando las operaciones, fases más importantes y los resultados que deben obtenerse, relacionando las elaboraciones culinarias, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

CE2.3 Prepara supuestos prácticos de elaboraciones culinarias:

- Identifica la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
- Identifica las materias primas y géneros que intervienen.
- Define el proceso de elaboración describiendo las técnicas culinarias más idóneas, en cuanto a las operaciones y fases del proceso, los resultados de las diversas fases, los equipos, útiles y herramientas así como los parámetros de operación y puntos críticos y los tiempos de proceso.
- Define el proceso de control de calidad describiendo o identificando las operaciones y fases de control, los dispositivos, instrumentos y parámetros de control, las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales y los factores causa-efecto que intervienen en 1a variabilidad de las características de calidad.
- Aplica sistemas de raciones y gramajes en función de unas supuestas necesidades nutricionales.

CE2.4 Aplica en situaciones prácticas de procesos de cocina o técnicas audiovisuales:

- Deduce posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones culinarias.
- Evalúa los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
- Justifica posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

**RA.3. Analizar procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas, definiéndolos para casos concretos.**

CE3.1 Explica la lógica de los procesos y métodos de conservación, envasado y regeneración, describiendo su fundamento y aplicaciones.

CE3.2 Caracteriza las fases de los procesos, identificando los equipos, dispositivos necesarios y los parámetros de operación y/o control.

CE3.3 Explica los resultados que deben obtenerse.

CE3.4 Determina las materias primas o un conjunto de elaboraciones culinarias:

- Describe los métodos de conservación, envasado y/o regeneración aplicable, caracterizándolos.
- Define procesos de conservación, envasado y regeneración, indicando las operaciones, fases, parámetros de control, puntos críticos del proceso, tiempos y, en general, cuantos datos sean necesarios para determinar los niveles de calidad exigidos.

**RA.4. Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.**

CE4.1 Enumera los factores que determinan las necesidades que deben ser cubiertas por el departamento de cocina, en función del tipo de establecimiento de restauración y clientela.

CE4.2 Maneja equipos y programas informáticos específicos para la organización de la producción culinaria.

CE4.3 Práctica en supuestos la elaboración de planes de trabajo del departamento:

- Estima necesidades de recursos humanos y materiales para el buen funcionamiento del departamento.
- Define una proyección de los objetivos de productividad del departamento a corto o medio plazo, a partir de los recursos estimados en el supuesto.
- Ajusta y prioriza las tareas objeto de realización por el personal disponible para dar respuesta a la planificación del día, semana o mes, teniendo en cuenta permisos, vacaciones, bajas y otros.

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.

- Elige y formaliza la documentación necesaria para la programación del trabajo, utilizando los medios más adecuados en cada caso.

**RA.5. Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio, y simular su coordinación.**

CE5.1 Práctica en situaciones debidamente caracterizadas:

- Controla el tiempo desde la terminación del plato y la recogida por parte del personal de comedor, asegurando la temperatura adecuada de servicio y que el tiempo de espera por parte del cliente sea razonable.
- Trasmite al personal de servicio la información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración del plato en cuestión.
- Explica al personal de comedor los estándares establecidos en la composición y presentación de cada plato.
- Informa sobre supuestas prioridades de consumo u objetivos de venta al personal de servicio.
- Explica el protocolo y la forma correcta de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, al personal de comedor.
- Evalúa las supuestas observaciones de los clientes transmitidas por el personal de servicio sobre la elaboración y presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y justificar decisiones posteriores en cuanto a variación del plato en cuestión o incorporación de novedades gastronómicas.

**Contenidos Formativos**

**Contenidos conceptuales**

**1. El departamento de cocina y la organización de la producción culinaria**

Definición, caracterización y propuestas de modelos de organización. Comparación de estructuras de locales y zonas de producción culinaria. La información de proceso. Contenido. Análisis de información de procesos industriales de cocina. Sistemas de raciones y gramajes. Equipos de cocina. Propuestas de ubicación y distribución en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios. Estimación y asignación de tiempos de producción culinaria. Elaboración de planes de producción culinaria. Controles. Aplicación. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales. Confección de horarios y turnos de trabajo. Estimación y asignación de tiempos. Organización y distribución de las tareas. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

**2. Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasado, preparación y acabado de géneros y productos culinarios**

Definición de las fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados intermedios y finales. Asociación de las técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria. Análisis y definición de procesos.

**3. Relaciones entre procesos de elaboración culinaria y proceso de servicio**

El comedor y la lógica de servicio. Coordinación de la producción culinaria con el servicio: Control de tiempos desde la terminación de platos y su recogida por parte del personal de comedor. Transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos. Explicación de los estándares establecidos en la composición y presentación de platos. Identificación de prioridades de consumo u objetivos de venta. Protocolo y forma correcta de servir los platos desde el punto de vista gastronómico. Evaluación de observaciones de clientes sobre elaboración y presentación de platos o sobre sus curiosidades de gustos gastronómicos, y consecuente toma de decisiones.

**Contenidos procedimentales**

-

**Contenidos actitudinales**

-

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:

#### Espacio

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de cocina 135 m<sup>2</sup> ver adecuar

### Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

- 

### 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**

<b>Nombre del módulo</b>	Gestión de calidad en compras de alimentos y bebidas	<b>Código</b>	MF0026_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	30 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b>  <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Gestión de calidad en compras de alimentos y bebidas.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.</b>	
CE1.1 Identifica materias primas alimentarias, describiendo sus características físicas, tales como forma, color, tamaño y otras, y sus cualidades gastronómicas, como aplicaciones culinarias básicas, características organolépticas, necesidades de preelaboración y necesidades de conservación.	
CE1.2 Caracteriza las materias primas desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.	

CE1.3 Describe las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.4 identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

CE1.5 Describe las características y criterios de calidad de los alimentos utilizados como materias primas.

CE1.6 Elabora a partir de ofertas gastronómicas, pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.

**RA.2. Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.**

CE2.1 Explica procesos y métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de mercancías empleadas en restauración.

CE2.2 Explica procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales.

CE2.3 Explica sistemas y procesos habituales de recepción de estas mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.

CE2.4 Compara los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de géneros culinarios, bebidas y otros materiales para restauración.

CE2.5 Define procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.

CE2.6 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de alimentos, bebidas y otros materiales que incluyan:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE2.7 Práctica en supuestos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identifica posibles fuentes de suministro.
- Desarrolla el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrolla el proceso de recepción y control de géneros conforme a los métodos establecidos.
- Desarrolla los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas.
- Aplica programas informáticos de gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.

CE2.8 Aplica prácticas de protección ambiental en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

**RA.3. Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.**

CE3.1 Compara los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de géneros culinarios, bebidas y otros materiales necesarios en restauración.

CE3.2 Justifica procedimientos para valorar económicamente las existencias y bajas, así como para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE3.3 Propone planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE3.4 Práctica en simulaciones de inventarios de mercancías:

- Verifica resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualiza los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios.

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.

- Formaliza los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo, grado de rotación, conservación de mercancías, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elabora las correspondientes solicitudes.
- Utiliza los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.

**RA.4. Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.**

CE4.1 Aplica procedimientos para el control de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento e inventarios en restauración.

CE4.2 Práctica en casos de procesos de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y control de inventarios en restauración:

- Formula instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Asignar para su realización, los inventarios de existencias y los registros de bajas a las personas idóneas.
- Comprueba que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evita y corrige posibles desviaciones.
- Presta asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

**RA.5. Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.**

CE5.1 Diferencia caracterizando la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 Práctica en casos de control de consumos en restauración:

- Comprueba que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprueba Comprobar la cumplimentación de los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos.
- Comprueba los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo registrados en los soportes, con los procedimientos y códigos establecidos.

**Contenidos Formativos**

**Contenidos conceptuales**

**1. Materias primas culinarias**

Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas. Caracterización nutricional de las materias primas. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes. Denominaciones de origen.

**2. Materiales de catering**

Material fungible para catering. Material inventariable para catering.

**3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración**

Caracterización, concreción de procesos y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro, efectuar solicitudes de compra y desarrollar procedimientos de recepción y control de mercancías propias de restauración. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna. Diseño de rutas de distribución interna. Control e inventario de existencias. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

**Contenidos procedimentales**

-

**Contenidos actitudinales**

-

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:

##### Espacio

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de cocina 135 m<sup>2</sup>

#### Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

- 

#### 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**

<b>Nombre del módulo</b>	Marketing gastronómico	<b>Código</b>	MF0027_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	30 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Diseñar ofertas gastronómicas.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración.</b>	
CE1.1 Identifica las diferentes fórmulas de restauración, definiendo las cada una. CE1.2 Clasifica los establecimientos de restauración, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características fundamentales.</li> <li>- Procesos básicos.</li> <li>- Tipo de ofertas gastronómicas.</li> <li>- Tipologías de clientes.</li> <li>- Normativa europea, estatal y autonómica aplicable.</li> </ul> CE1.3 Describe las relaciones externas del área de restauración con otras áreas y departamentos en alojamiento turísticos y no turísticos.	

CE1.4 Describe el proceso evolutivo del subsector de restauración en general, y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.

CE1.5 Define magnitudes macro/micro-económicas y comerciales que afectan a la economía estatal al sector de restauración, y explicar sus efectos en la estructura, evolución y tendencias.

**RA.2. Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos, económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.**

CE2.1 Analiza los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describe todo tipo de ofertas gastronómicas, indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relaciona ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 Práctica en supuestos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración:

- Identifica y analiza las variables derivadas de necesidades tipo de índole socioeconómico, nutricional, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

- Compone ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.

- Presenta las ofertas gastronómicas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos nutricionales, económicos y comerciales establecidos.

- Actúa con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

**RA.3. Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.**

CE3.1 Explica la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE3.2 Clasificalos componentes del coste, deduciendo precio de las ofertas gastronómicas.

CE3.3 Explica los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

CE3.4 Determina ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

- Obtiene costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos.

- Formaliza la documentación específica.

- Fijar precios de las ofertas gastronómicas.

CE3.5 Utiliza los medios ofimáticos disponibles.

CE3.6 Argumenta la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

**Contenidos Formativos**

**Contenidos conceptuales**

**1. Las empresas de restauración**

Aspectos económicos del subsector. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Estructuras organizativas y funcionales. Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos. Tendencias alimentarias.

**2. Planificación y diseño de ofertas gastronómicas**

Elementos de una oferta gastronómica. Clasificación. Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas. Planificación y diseño de ofertas: menús, cartas, galas, banquetes y otras. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas. Concepto de margen de contribución. Métodos para el cálculo de los precios. Aplicación. La relación precio/volumen de ventas. Métodos para evaluar las ventas. Definición del coste de materias primas. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

**3. Presentación de las ofertas gastronómicas**

Principios básicos para el diseño físico de una carta. Diferentes tipos de menús. Presentación física de la carta. Merchandising de la carta y oferta de productos.

**4. Nutrición y dietética**

Diferencia entre alimentación y nutrición. Proceso de digestión, absorción y metabolismo. Unificación de dietas. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen. Caracterización de los grupos de 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.

Necesidades del organismo humano sano en sus diferentes estados evolutivos. Alimentación y salud. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintas colectivas. Comportamiento y hábitos alimentarios. Alimentación familiar y colectiva. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

**Contenidos procedimentales**

-

**Contenidos actitudinales**

-

**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:**

**Espacio**

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de gestión 45 m<sup>2</sup>

**Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:**

•

**Elementos necesarios, propios de la clase impartida:**

•

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

<b>Nombre del módulo</b>	Cocina creativa y de autor	<b>Código</b>	MF0028_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	20 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b>  <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de elaboración propia.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.</b>	
CE1.1 Determina a partir de la transmisión oral o escrita de recetas o fichas técnicas de elaboración: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpreta la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.</li> <li>- Deduce necesidades de géneros, útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.</li> <li>- Analiza y explica los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperaturas, géneros y orden de trabajo que precisan.</li> <li>- Representa, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.</li> </ul>	

CE2.1 Determina a partir de la transmisión oral o escrita de recetas o fichas técnicas de elaboración, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

- Decide la selección y aprovisionamiento de las materias primas.
- Deduce necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Define e implanta las técnicas de elaboración, justificando sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperatura, géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representa, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

### **RA.2. Realizar y conservar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.**

CE2.1 Selecciona útiles, herramientas y géneros, así como posibilitar su aprovisionamiento interno y distribución, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.

CE4.2 Efectúa las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base, utilizando los equipos necesarios y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.3 Ejecutar las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio y modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE4.4 Propone posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE4.5 justifica los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.6 Argumenta la importancia 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.

### **RA.3. Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, forma de presentación y decoración.**

CE3.1 Selecciona instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.

CE3.2 Explica las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios y conceptos, aplicaciones y resultados que se obtienen.

CE3.3 Identifica posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma, corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores, formas de presentación y decoración.

CE3.4 Extrapola los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

CE3.5 Muestra sensibilidad y gusto artísticos al efectuar los acabados, las presentaciones de las elaboraciones culinarias de creación propia y de otros autores.

CE3.6 Valora los resultados obtenidos en función de factores predeterminados tales como forma, color, valores organolépticos u otros, comparándolos, en su caso con las elaboraciones culinarias originales.

CE3.7 Justifica la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda potencial.

CE3.8 Argumenta la importancia de mantener, cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

### **RA.4 Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.**

CE4.1 Estima la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de comensales potenciales.

CE4.2 A partir de elaboraciones concretas, y teniendo en cuenta los datos sobre gustos, expectativas necesidades demandadas por una determinada clientela:

- Explica el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la demanda.
- Deduce posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la demanda.

- Desarrolla elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

## Contenidos Formativos

### Contenidos conceptuales

#### 1. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa. Identificación, selección, análisis, valoración y utilización. Características generales de este tipo de cocina. Utilización de la terminología culinaria característica de la cocina creativa. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas y formas de acabado. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. Utilización de materias primas geográficas de cada zona geográfica. Análisis, control y valoración de resultados. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

#### 2. Cocinas de autores de prestigio, nacionales y extranjeros

Fuentes de información y bibliografía sobre autores nacionales y extranjeros. Clasificación y descripción de elaboraciones significativas. Análisis comparativos. Esquemas de elaboración de los platos más representativos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Utilización de la terminología culinaria característica de la cocina de autor. Elaboración de platos representativos de la cocina de autores con prestigio, nacionales y extranjeros, seleccionando las fichas técnicas, géneros, útiles, herramientas y equipos precisos y aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

#### 3. Análisis y acabado de elaboraciones culinarias creativas, de autor y de otros autores

Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración; combinaciones base; experimentación y evaluación de resultados. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: la técnica del color en gastronomía; contraste y armonía; sabor, color, texturas y sensaciones; experimentación y evaluación de posibles combinaciones. El dibujo aplicado a la decoración culinaria: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado; diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos de cocina creativa, de autor o de otros autores, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

#### 4. Tendencias productivas en la cocina actual

Historia de la gastronomía Evolución de los movimientos gastronómicos. Nuevas tecnologías y técnicas culinarias: principios, aplicaciones y resultados. Nuevas fórmulas de producción en restauración comercial y colectiva.

### Contenidos procedimentales

-

### Contenidos actitudinales

-

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:

##### Espacio

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de cocina 135 m<sup>2</sup>

#### Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

- 

#### 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**

<b>Nombre del módulo</b>	Técnicas de elaboración culinaria	<b>Código</b>	MF0029_3
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	3 (tres)		
<b>Duración del módulo</b>	240 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación media concluida.</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "9" módulos, el participante tendrá el perfil de "Dirección y producción en cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio, y describir sus procesos de ejecución.</b>	
CE1.1 Describe elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse. CE1.2 Diferencia tipos de guarnición/decoración, indicando los géneros que los componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que puedan acompañar, variables económicas y características del servicio. CE1.3 Relaciona elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas y áreas o departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.	

CE1.4 Determina a partir de la transmisión oral o escrita recetas o fichas técnicas de elaboración, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

- Interpreta la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar. - Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Explica los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representa, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

**RA.2. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.**

CE2.1 Describe las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identifica necesidades de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.

CE2.3 Selecciona útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.

CE2.4 Efectúa las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones culinarias 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.

CE2.5 Propone posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.6 Justifica 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.

CE2.7 Argumenta la importancia 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.

**RA.3. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.**

CE3.1 Deducir necesidades de géneros y de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones derivadas calculando ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

CE3.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones.

CE3.3 Realiza el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE3.4 Realiza las operaciones de regeneración que precisen los géneros y elaboraciones para su posterior utilización en la preparación y presentación de platos.

CE3.5 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.6 Argumenta la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros y elaboraciones.

**RA.4 Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias elementales.**

CE4.1 Describe las técnicas culinarias indicando fases de aplicación, procesos, procedimientos, modos operativos e instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

CE4.2 Selecciona útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.

CE4.3 Distribuye los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

CE4.4 Ejecuta 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.

CE4.5 Propone posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.

CE4.6 Justifica 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.

CE4.7 Argumenta la importancia 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.

**RA.5 Realizar y poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales.**

CE5.1 Distribuye útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.

CE5.2 Efectúa las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE5.3 Ejecuta las operaciones de guarnición y decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE5.4 Propone posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE5.5 Argumenta la importancia 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.

**RA.6 Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responderá una óptima comercialización.**

CE6.1 Describe tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

CE6.2 Realiza las operaciones de guarnición y decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CE6.3 Muestra sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado de platos.

**RA.7 Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas, y asistir en el montaje de expositores.**

CE7.1 Elige formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE7.2 Selecciona técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE7.3 Deduce variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color y otras.

CE7.4 Realiza los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE7.5 Escoge géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE7.6 Realiza los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE7.7 Coloca los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

**RA.8 Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.**

CE8.1 Aplica procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

CE8.2 Práctica los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones:

- Formula instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evita y corrige posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- Presta asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

**Contenidos Formativos**

## **Contenidos conceptuales**

### **1. Técnicas de cocina**

Clasificación, definición, descripción y aplicaciones. Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. Tratamientos y efectos en las materias primas. Procedimientos de condimentación. Terminología utilizada en la producción culinaria.

### **2. Aprovechamiento interno de géneros y productos culinarios**

Lógica del proceso de aprovechamiento interno. Departamentos o unidades que intervienen. Documentos. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos. Formalización y traslado de solicitudes de aprovechamiento interno. Ejecución de operaciones relativas al aprovechamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.

### **3. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones**

Clasificación, definición, descripción y aplicaciones. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.

### **4. Elaboraciones de cocina**

Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de: hortalizas, verduras; legumbres, pastas, arroz y otros cereales; huevos; carnes de diferentes clases; pescados y mariscos; otros. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución, control de resultados y preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional: Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos; ensaladas simples y compuestas; potajes, sopas y cremas; elaboraciones de hervidos, en líquido y en vapor; elaboraciones de fritos con poca grasa o a la gran fritura; elaboraciones de asados, al horno, plancha, parrilla o espetón; elaboraciones de salteados; elaboraciones de rehogados; elaboraciones de braseados; otras. Guarniciones culinarias: clasificación, definición, descripción y aplicaciones; fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados; aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de guarniciones culinarias simples y compuestas.

### **5. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias**

Definiciones. Normas y combinaciones organolépticas básicas. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización. Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados. Aplicaciones y ensayos prácticos.

### **6. Cocinas territoriales de España y del mundo**

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional e internacional. Características generales y evolución histórica. Tradiciones en la alimentación. Clasificación y descripción de elaboraciones significativas. Análisis comparativos. Esquemas de elaboración de los platos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Utilización de todo tipo de términos culinarios característicos de la cocina regional e internacional. Elaboración de platos característicos y complejos de la cocina regional e internacional, a partir de las preelaboraciones y elaboraciones básicas, seleccionando los útiles, herramientas y equipos precisos y aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

### **7. Análisis y acabado de elaboraciones culinarias territoriales de España y del mundo**

Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración; combinaciones base; experimentación y evaluación de resultados. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: la técnica del color en gastronomía; contraste y armonía; sabor, color y sensaciones; experimentación y evaluación de posibles combinaciones. El dibujo aplicado a la decoración culinaria: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado; diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales e internacionales, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

## **Contenidos procedimentales**

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.

## Contenidos actitudinales

-

## 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:

#### Espacio

- Aula polivalente de un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno o alumna.
- Taller de cocina 135 m<sup>2</sup>

### Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

•

### 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**

<b>Nombre del módulo</b>	Seguridad e higiene en el trabajo	<b>Código</b>	MF0005_1
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Dirección y producción en cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0019_3		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	1 (uno)		
<b>Duración del módulo</b>	60 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, segundo ciclo concluido.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, tercer ciclo concluido preferentemente.</li> <li>- 16 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> <li>- Técnicos en gastronomía.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	Experiencia laboral de 2 años
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los “9” módulos, el participante tendrá el perfil de “Dirección y producción en cocina”.</b>  <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jefe de cocina.</li> <li>- 2° Jefe de cocina.</li> <li>- Jefe de Catering</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa garantizando la salubridad de los alimentos.</b>	
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.	

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:
  - 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.

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.

- 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:**

- 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. Sachas 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:**

-