



Programa de Cualificación Profesional Inicial:

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Aprobado por Resolución de 9 de mayo de 2008, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales (B.O.C.M. 24.05.08)

ÍNDICE

1. Ficha de identificación.
2. Unidades de competencia.
3. Módulos profesionales.
4. Organización académica y distribución horaria semanal.
5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.
6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.
7. Requisitos de espacios e instalaciones.



1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

Denominación	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA		Código: HOTI02
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Cualificaciones asociadas al Programa	HOT091_1 Operaciones básicas de cocina		
Competencia general	Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de preparaciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.		
Unidades de Competencia	UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.		
Entorno profesional	<p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, en pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.</p> <p>Sectores productivos: Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y en su marco los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Auxiliar de cocina, ayudante de cocina, ayudante de economato, empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p>		
Formación Asociada: Módulos profesionales	MP01: Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros MP02: Preelaboración y conservación de productos culinarios MP03: Técnicas y elaboraciones básicas de cocina MP04: Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería MP05: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos		
Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación	Unidad de Competencia (Código y denominación)	Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación (Código y denominación)	
	UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	MP01: Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros . MP02: Preelaboración y conservación de productos culinarios. MP05: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	
	UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	MP03: Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. MP04: Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería. MP05: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	



2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

UC0255_01: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.	<ul style="list-style-type: none">- La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.- Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental- Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.- Al recibir las materias primas solicitadas se comprueba que cumplen con:<ul style="list-style-type: none">• Las unidades y pesos netos establecidos.• La calidad definida.• La fecha de caducidad.• El embalaje adecuado.• La temperatura de conservación idónea.• Los registros sanitarios.- Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">• Sus características organolépticas.• Temperatura y grado de humedad de conservación.• Normas básicas de almacenamiento.• Indicaciones del producto.• Factores de riesgo.• Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.- Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos.- Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura.- Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso
Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.	<ul style="list-style-type: none">- El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido.- Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.- Los géneros necesarios para la realización de las operaciones culinarias se distribuyen a las partidas siguiendo instrucciones previas.- El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo.- Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados.- La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.- Se participa en la mejora de la calidad durante el proceso.
Manipular y preelaborar materias primas en crudo según las necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización.	<ul style="list-style-type: none">- Las tareas se realizan siguiendo la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">• La puesta a punto del local y de la maquinaria.• La preparación y disposición de los útiles y herramientas necesarios.• El aprovisionamiento y disposición de las materias primas.- La preparación de los vegetales se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">• La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo.• La utilización, en su caso, de las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.- La preparación de los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">• La aplicación de técnicas básicas de limpieza, descamado, eviscerado o manipulación.• La aplicación de técnicas de preelaboración de piezas de carne, tales como limpieza, cortado, picado, fraccionado y despiezado.- El racionado, troceado o picado de las materias se realiza teniendo en cuenta su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.- La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.- Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos.- Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.- La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.- Se participa en la mejora de la calidad durante el proceso.



UC0255_01: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.	<ul style="list-style-type: none">- La conservación, envasado y regeneración de los géneros y elaboraciones culinarios se realiza para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">• Las características del género o elaboración de cocina en cuestión.• Los procedimientos establecidos.• Los recipientes, envases y equipos asignados.• Las temperaturas adecuadas.• En su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación.• En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.- La regeneración de las preparaciones culinarias se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos.- La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.- Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida.- Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.- La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.- Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
<i>Contexto profesional</i>	
Medios de producción: Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío, abatidores de temperatura, máquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la preelaboración. Materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias sencillas de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.	
Principales productos y resultados del trabajo: Registro de datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución en los soportes establecidos cumplimentado. Géneros y elaboraciones culinarias sencillas preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.	
Información utilizada o generada: Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.	

UC0256_01: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none">- Limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.- Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental- Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.- Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.
Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none">- El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya.- La preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización se elabora:<ul style="list-style-type: none">• Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.• Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.- El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.



UC0256_01: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones se realiza: <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta las características de la elaboración culinaria en cuestión. • Siguiendo los procedimientos establecidos. • En los recipientes, envases y equipos asignados. • A las temperaturas adecuadas. - Los métodos se aplican y los equipos establecidos se utilizan en la regeneración a temperatura de servicio. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y frío utilizados. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya. - La elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo. • Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. - El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas. - El almacenamiento, en su caso, de aperitivos y platos combinados se realiza: <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta las características del aperitivo en cuestión. • Siguiendo los procedimientos establecidos. • En los recipientes, envases y equipos asignados. • A las temperaturas adecuadas. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya. - En la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta asistencia, realizando operaciones concretas y siguiendo instrucciones precisas. - Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y métodos establecidos. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
<i>Contexto profesional</i>	
<p>Medios de producción: Medios de producción. Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos de cocción. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Extintores y sistemas de seguridad. Materias primas crudas o preparadas para la elaboración de elaboraciones básicas y platos sencillos. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Preparación y presentación de fondos y salsas básicas sencillas. Preparación y presentación de platos elementales y sencillos. Prestación de asistencia culinaria a sus superiores jerárquicos.</p> <p>Información utilizada o generada: Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.</p>	



3. MÓDULOS PROFESIONALES:

Módulo profesional 01	Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros	Duración: 55 horas.
Asociado a	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios.	
Capacidades	<i>Crterios de evaluación</i>	
Agrupar las materias primas de uso común en cocina, identificando las distintas variedades y sus cualidades	<ul style="list-style-type: none">- Reconocer las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características organolépticas, (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas, (aplicaciones culinarias básicas), y sus necesidades de conservación.- Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.- Identificar los métodos de recepción y control para géneros y productos culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza y destino.- Almacenar las materias primas en el lugar apropiado para su conservación- Utilizar los equipos e instrumentos básicos para la recepción y control de géneros.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental	
Colaborar en la gestión de los sistemas de almacenamiento de materias primas.	<ul style="list-style-type: none">- Analizar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción.- Describir los diferentes sistemas de almacenamiento.- Identificar la documentación necesaria para el control de almacén.- Efectuar las operaciones de retirada de acuerdo con los procedimientos establecidos.- Determinar los métodos de conservación de las materias primas.- Asegurar el orden de las materias primas en función de su consumo.- Definir el orden de almacenamiento y debida colocación de géneros para una mejor localización.- Establecer salidas cronológicas en relación a las entradas.- Mantener un control de stocks o permanentes.- Mantener el almacén en condiciones de orden y limpieza- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Efectuar la recepción de géneros para su posterior almacenaje y distribución	<ul style="list-style-type: none">- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin.- Contrastar desviaciones entre cantidades y calidades solicitadas y recibidas.- Realizar operaciones básicas de almacenamiento y conservación de géneros.- Clasificar los géneros en almacén ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.- Establecer los deterioros o pérdidas de géneros en el periodo de almacenamiento y efectuar las operaciones de retirada, informando a los departamentos afectados por estos incidentes.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Contenidos:		
Economato y bodega. <ul style="list-style-type: none">- Definición de economato y bodega.- Organización de economato.- Justificación del uso de equipos y maquinaria de acuerdo con sus funciones.- Solicitud de géneros culinarios, documentación y aplicaciones.- Comprobación de pedidos.- Comprobación de unidades y pesos solicitados.- Identificación de las necesidades de almacenamiento de géneros.- Recepción de géneros culinarios, documentación y aplicaciones.- Identificación e interpretación de vales de salidas.- Utilización de equipos e instrumentos básicos del control de géneros- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.- Abastecimiento y distribución a departamentos de producción y servicio.- Identificación de deterioros en géneros culinarios.- Medidas de seguridad y fórmulas de almacenaje.		
Materias primas y géneros. <ul style="list-style-type: none">- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.- Cualidades gastronómicas y organolépticas de las materias primas.- Identificación de géneros perecederos y no perecederos.- Formas usuales de presentación de materias primas.		



Módulo profesional 01	Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros	Duración: 55 horas.
Asociado a	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios.	
<i>Contenidos:</i>		
<ul style="list-style-type: none">- Identificación de señas y atributos de calidad de los géneros alimentarios y productos culinarios.- Variedades más importantes.- Clasificación comercial.- Necesidades básicas de regeneración y conservación. <p>Conservación.</p> <ul style="list-style-type: none">- Definición de conservación.- Identificación de las necesidades de conservación de las materias primas.- Conservación en embalajes adecuados.- Descripción de los diferentes métodos y equipos de conservación indicando sus diferencias.- Justificación del método y lugar de conservación de los géneros.- Aplicación de los distintos sistemas o métodos de conservación.- Almacenamiento a temperaturas adecuadas.- Almacenamiento en ambientes de humedad adecuados.- Detección de los deterioros o géneros no consumibles durante el periodo de conservación.- Interpretación de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con el almacenamiento de géneros culinarios.		

Módulo profesional 02	Preelaboración y conservación de productos culinarios	Duración: 80 horas
Asociado a	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Utilizar equipos, maquinas, útiles y herramientas que conformen la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar útiles, herramientas y equipos que conforman la dotación de una cocina describiendo:<ul style="list-style-type: none">• Funciones.• Normas de utilización.• Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.• Riesgos asociados a su manipulación.• Mantenimiento de uso necesario.- Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.- Definir las funciones, ubicación y distribución en cocina de los equipos y maquinaria.- Ejecutar de forma satisfactoria el mantenimiento de limpieza de instalaciones y equipo.- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con las instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Ejecutar, bajo supervisión, la preelaboración de las materias primas de acuerdo con su formula de adquisición y destinos asignados.	<ul style="list-style-type: none">- En relación con las hortalizas, carnes, pescados y mariscos;<ul style="list-style-type: none">• Identificar las diferentes clases.• Ejecutar las preelaboraciones básicas, seleccionando para ello los útiles, equipos y herramientas de trabajo necesarios.• Ejecutar los despieces básicos de la carne y la obtención de piezas en pescados y marisco.• Almacenar los productos preelaborados en los lugares apropiados para su conservación.- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Regenerar materias primas y productos culinarios, conforme a su estado o formula de comercialización.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar las diferentes formulas de comercialización de materias primas o géneros.- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente con los equipos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.- Deducir los lugares de almacenamiento o conservación adecuados para estos géneros.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	



Módulo profesional 02	Preelaboración y conservación de productos culinarios	Duración: 80 horas
Asociado a	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios.	
Capacidades	<i>Crterios de evaluación</i>	
Aplicar métodos y operar correctamente con equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar las necesidades de conservación y presentación de productos culinarios conforme a su estado o fórmula de comercialización- Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino asignado.- Diferenciar y describir los métodos de conservación de uso más común.- Ejecutar las operaciones necesarias para el proceso de conservación y envasado de todo tipo de géneros.- Determinar el lugar de conservación de los productos obtenidos. y seleccionar las temperaturas mas adecuadas para ello.- Evaluar los resultados obtenidos en cada operación para determinar si se ha conseguido la calidad esperada.- Seguir los procedimientos y normas establecidas para la conservación de géneros.- Utilizar los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando todo tipo de desgastes y costes innecesarios.- Ejecutar el mantenimiento de uso de los equipos, utillaje y herramientas de trabajo utilizadas.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Contenidos:		
El departamento de cocina. <ul style="list-style-type: none">- Organización del departamento de cocina:<ul style="list-style-type: none">• Categorías profesionales y funciones.• Ubicación del perfil profesional en el departamento.		
Las instalaciones. <ul style="list-style-type: none">- Estructuras habituales de locales.- Las diferentes zonas de producción y su justificación de funcionamiento. Especificidades en la restauración colectiva.- Terminología específica de cocina.- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.		
Limpieza de instalaciones y equipo. <ul style="list-style-type: none">- Productos de limpieza de uso común.<ul style="list-style-type: none">• Clasificación y características principales de uso.• Medidas de seguridad.• Normas de almacenaje.• Interpretación de las especificaciones.- Sistemas y métodos de limpieza.<ul style="list-style-type: none">• Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.• Procedimientos habituales: tipos y ejecución.		
Maquinaria y equipos básicos de cocina <ul style="list-style-type: none">- Maquinaria básica.<ul style="list-style-type: none">• Clasificación y descripciones.• Funciones y aplicaciones principales. Fases para su utilización.• Control y mantenimiento de uso. Necesidades de instalación y ubicación.- Utillaje y herramientas.<ul style="list-style-type: none">• Clasificación y descripción.• Funciones y aplicaciones principales.• Mantenimiento de uso. Modos de operar.- Riesgos asociados a la manipulación y al mantenimiento de uso necesario en equipos y maquinas de uso habitual en el departamento. Procedimientos para evitarlos.- Uso de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.- Interpretación de las normas higiénico-sanitarias vigentes para el normal desarrollo de las operaciones.- Descripción de los resultados obtenidos.		
Preelaboración de las materias primas: hortalizas, carnes, pescados y mariscos. <ul style="list-style-type: none">- Clasificación.- Características y variedades.- Estacionalidad y denominaciones de calidad.- Aplicaciones culinarias básicas.- Formulas de presentación y comercialización.		



Módulo profesional 02	Preelaboración y conservación de productos culinarios	Duración: 80 horas
Asociado a	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios.	
Contenidos:		
<ul style="list-style-type: none">- Métodos de preelaboración:<ul style="list-style-type: none">• Tratamiento y preparación de la materia prima.• Cortes y piezas.• Fases más importantes u control de riesgos en la ejecución.- Preelaboraciones básicas. Útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para ejecutar la preelaboración. Mantenimiento de los mismos.- Lugares de almacenamiento y conservación.- Selección de de hortalizas y otros géneros.- Aplicación de medidas correctivas durante el proceso de ejecución de las preelaboraciones conforme a los resultados obtenidos. <p>Regeneración de las materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Técnicas y procesos de regeneración.<ul style="list-style-type: none">• Clases de procesos y técnicas simples.• Fases del proceso• Control de resultados• Equipos básicos.- Ejecución de las operaciones o técnicas de regeneración seleccionadas que precisen las materias primas.- Normas higiénico-sanitarias en los procesos de regeneración.- Sistemas apropiados para la regeneración de las elaboraciones culinarias conservadas. <p>Conservación y envasado</p> <ul style="list-style-type: none">- Sistemas y métodos básicos de conservación.<ul style="list-style-type: none">• Clases y sistemas• Equipos asociados a cada sistema• Fases del proceso• Control de resultados- Formulas de comercialización y presentación de productos culinarios conservados.<ul style="list-style-type: none">• Clases• Envasado, rotulación y etiquetado.- Necesidades de conservación y presentación de productos culinarios conforme a su estado o fórmula de comercialización.- Operaciones y técnicas de conservación y presentación seleccionadas que precisen los productos culinarios.- Mantenimiento del uso de los equipos, utillaje y herramientas de trabajo utilizados.		

Módulo profesional 03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina.	Duración: 190 horas.
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Realizar el aprovisionamiento de género para elaboraciones básicas.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.<ul style="list-style-type: none">• Especificar las materias primas necesarias para confeccionar elaboraciones básicas concretas y diferenciarlas según sean de mercados o de departamentos internos.• Confeccionar pedidos concretos para recetas específicas de elaboraciones básicas.• Cumplimentar la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento de materias primas.• Emplear correctamente la terminología culinaria necesaria.• Seleccionar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios para la ejecución de la elaboración correspondiente.	
Preparar y presentar elaboraciones culinarias simples.	<ul style="list-style-type: none">- Disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarias para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.- Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos con elaboraciones culinarias básicas.- Seguir los procedimientos adecuados mostrando sensibilidad y gusto artístico al efectuar las operaciones de acabado en platos combinados y aperitivos sencillos.- identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	



Módulo profesional 03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina.	Duración: 190 horas.
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Aplicar las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias elementales.	<ul style="list-style-type: none">- Aplicar los métodos de cocinado apropiados para pescados y mariscos.- Describir las técnicas culinarias teniendo en cuenta los generadores de calor.- Asociar las modificaciones físicas y organolépticas que sufren los géneros al ser sometidos a cocción.- Reconocer los resultados en función de los géneros y técnicas utilizadas.- Seleccionar los útiles, herramientas y equipos apropiados a las técnicas empleadas.- Realizar una "mise en place" (puesta a punto) satisfactoria en el lugar de ejecución.- Comprobar que las materias primas son las idóneas para la elaboración a realizar.- Calcular los tiempos de ejecución.- Manipular las materias primas teniendo en cuenta el resultado final.- Efectuar la ejecución de la elaboración básica pedida, de acuerdo con los pasos de la receta y las instrucciones recibidas.- Realizar un recetario ordenado sistemáticamente.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental	
Ejecutar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none">- Describir las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.- Determinar los lugares y métodos de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta su destino o consumo.- Prestar asistencia culinaria a sus superiores jerárquicos.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias sencillas de acuerdo con el tipo de servicio a realizar.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar los distintos tipos de guarniciones.- Complementar la elaboración con la guarnición adecuada al género principal.- Manipular las guarniciones para hacerlas atractivas (formas, métodos de cocción, contraste de colores, etc.).- Aplicar las decoraciones adecuadas a las elaboraciones presentadas.- Conocer las nuevas tendencias en presentación y decoración.- Considerar los resultados obtenidos de las elaboraciones.- Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Realizar el proceso de regeneración que necesitan algunas elaboraciones culinarias básicas.	<ul style="list-style-type: none">- Realizar las operaciones que precisen estas elaboraciones bajo la supervisión de sus jefes jerárquicos de regeneración, estudiando los resultados a partir de las informaciones generadas durante el proceso.- Proponer y aplicar medidas correctivas en función de la información recibida durante el proceso de regeneración, de acuerdo con las instrucciones recibidas, para obtener un producto en perfectas condiciones para su posterior utilización.- Distinguir, dependiendo del método de conservación utilizado, las fases de regeneración aplicables.- Aplicar, por indicación, los sistemas apropiados para recuperar las elaboraciones culinarias básicas conservadas.- Emplear los sistemas de regeneración o de cocinado apropiado para los semipreparados y preparados industriales.- Apreciar los diversos resultados posibles, en función del sistema de regeneración empleado.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Contenidos:		
Aprovisionamiento de género y materias primas para elaboraciones básicas.		
<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de las elaboraciones básicas.- Identificación de las necesidades de elaboraciones básicas para cubrir una oferta gastronómica sencilla.- Estimación del cálculo de materias primas necesarias para confeccionar elaboraciones básicas sencillas, diferenciando entre las que son perecederas y las que no.- Útiles de batería y herramientas necesarias para las elaboraciones básicas.- Elaboración de pedidos.- Medidas correctivas atendiendo a los resultados obtenidos.- Otras posibles aplicaciones de elaboraciones básicas confeccionadas.		



Módulo profesional 03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina.	Duración: 190 horas.
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Contenidos:		
Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones.		
<ul style="list-style-type: none">- Clasificación, definición y aplicaciones.- Cocción a partir de un líquido frío y de un líquido en ebullición.<ul style="list-style-type: none">• Modificaciones físicas y organolépticas producidas por la cocción.• Términos culinarios asociados a la cocción con elementos húmedos.- Materias primas y su lugar de procedencia interna.- Aprovechamiento de las materias primas.- Distribución adecuada de géneros y útiles.- Aplicación de las materias primas en los tratamientos adecuados a su fin.- Normas adecuadas sobre seguridad e higiene alimentaria.- Fases del proceso y riesgos en la ejecución.- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:<ul style="list-style-type: none">• Fondos de cocina.• Caldos, fumets y caldos cortos.• Gelatinas.• Ligazones. Métodos en función del producto a espesar y el resultado asociado• Cortes de hortalizas: mire-poix, brunoise, Juliana, paisana...• Guarniciones sencillas• Decoraciones elementales		
Elaboraciones elementales de cocina.		
<ul style="list-style-type: none">- Definiciones, clasificación y tipos.- Confección de pedidos a mercado y a economato para la realización de elaboraciones elementales de cocina.- Trabajos en frío, tanto con productos en crudo como cocinados.- Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la aplicación de:<ul style="list-style-type: none">• Hortalizas, verduras y tubérculos.• Legumbres, arroz y pastas.• Lácteos y derivados.• Huevos.• Carnes.• Pescados y mariscos.- Técnicas de cocción con elementos grasos.<ul style="list-style-type: none">• Asado al horno• A la parrilla / plancha.• Fritos.• Risolados.- Términos culinarios asociados a la cocción con elementos grasos.- Elaboraciones básicas según su aplicación:<ul style="list-style-type: none">• Elementos de mojado.• Elementos de sabor.• Componentes.• Elementos de ligazón.- Cuidado, durante la ejecución, del orden y la limpieza.- Aprovechamiento de las materias primas.- Platos combinados y aperitivos sencillos:<ul style="list-style-type: none">• Definición y clasificación.• Tipo y técnicas básicas.• Decoraciones básicas.• Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.• Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.- Técnicas de conservación apropiadas al uso a que se destinen los productos elaborados.<ul style="list-style-type: none">• Para corto espacio de tiempo.• Para larga duración.- Elaboración de recetario sistemático con las distintas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.- Verificación de la calidad en los resultados obtenidos.		
Condimentación y sazónamiento.		
<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de los condimentos.- Hortalizas de condimentación- Especies y hierbas aromáticas.- Productos de condimentación.- Los condimentos como colaboradores en los procesos de conservación.- Normas de uso de los aditivos conservantes.- Utilización de términos culinarios adecuados.		



Módulo profesional 03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina.	Duración: 190 horas.
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Contenidos:		
<ul style="list-style-type: none">- Sistemas de aromatización de productos.<ul style="list-style-type: none">• Calientes: infusión, reducción, cocción y escabeches.• Fríos: adobado, marinado, escabeches. Otros.- Rectificación de la condimentación a la terminación de los platos.- Explicación de las mezclas de especias.- Utilización de los condimentos frescos.- Aplicación de las técnicas de la infusión con muñequillas para la aromatización de los caldos.- Reducción de vinos, vinagre y otros productos alcohólicos en la confección de salsas o aromatización de productos.- Aromatización de salsas y preparados con vinos generosos y otros vinos y bebidas espirituosas.		
Elaboraciones de salsas.		
<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de las salsas básicas.- Aprovechamiento de las materias primas.- Distribución adecuada de útiles y herramientas.- Calidad de fondos para la elaboración de salsas.- Realización de un recetario con salsas básicas y sus derivadas.- Aplicación de diversas técnicas, según proceda, de ligar líquidos.- Selección de los productos que componen las salsas derivadas.- Complementación de las salsas básicas con los ingredientes necesarios para la obtención de salsas derivadas.- Mantenimiento de las salsas en lugares y temperaturas adecuadas.- Comprobación de ligazones y las proporciones utilizadas para espesar las diferentes salsas.- Ejecución de salsas básicas.- Ejecución de salsas derivadas.		
Técnicas básicas en la elaboración de productos culinarios		
<ul style="list-style-type: none">- Potajes elementales.<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de cocción, dependiendo el tipo de legumbre.• Realización de las técnicas de elaboración de los potajes atendiendo a la forma de incorporar las grasas.<ul style="list-style-type: none">· <i>Con aceite crudo</i>· <i>Con majado</i>· <i>Con sofrito</i>· <i>Con grasa de productos cárnicos.</i>• Espumado y desgrasado.- Cremas básicas.<ul style="list-style-type: none">• Cocción de los componentes de una crema.• Cantidad de grasa proporcionada a las cantidades de crema.• Terminación de las cremas según su elemento de ligazón.• Aplicación de las distintas técnicas de triturado, pasado y refinado de cremas.- Consomé y sopas.<ul style="list-style-type: none">• Clarificación y aromatización.• Control de grasas en las sopas.<ul style="list-style-type: none">· <i>Desgrasado.</i>· <i>Emulsión en el momento de servir.</i>- Hortalizas.<ul style="list-style-type: none">• Aplicación de los métodos de cocinado apropiados a los distintos tipos de hortalizas, (hervido, breseado, rehogado, frito, asado).• Torneados de hortalizas.- Pastas italianas.<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de cocción y sazonado de pastas secas industriales.• Técnicas de elaboración de pastas rellenas.- Arroces elementales.<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de cocción.• Cantidad de arroz y de líquido, recipiente de cocción y fuerza de fuego.- Ensaladas simples y compuestas.<ul style="list-style-type: none">• Temperatura de servicio de las ensaladas.• Aderezos de ensaladas.		



Módulo profesional 03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina.	Duración: 190 horas.
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Contenidos:		
<ul style="list-style-type: none">- Entremeses.<ul style="list-style-type: none">• Rellenos y decoraciones con gelatinas.• Técnicas de fritura y cocción al horno.• Técnicas de combinación de colores.• Elaboración de espumas.• Elaboración de farsas para rellenos de huevos, hortalizas, etc.• Técnicas de elaboración de masas y pastas para freír u hornear, (entremeses calientes).- Elaboraciones básicas de huevos.<ul style="list-style-type: none">• Métodos de cocinado.<ul style="list-style-type: none">· <i>Con cáscara.</i>· <i>Sin cáscara.</i>· <i>Batidos.</i>· <i>Sin batir.</i>• Los huevos como elementos de ligazón.• Otras aplicaciones auxiliares de los huevos.• Los ovoproductos como sustitutos, con garantías higiénico-sanitarias, en diversas preparaciones a base de huevos.- Pescados y mariscos.<ul style="list-style-type: none">• Limpieza, cortes y racionado del pescado.• Métodos básicos de cocinado de pescados y mariscos.• Marinadas para pescados.• Adobos para pescados.• Técnicas de conservación de los crustáceos y moluscos vivos.• Técnicas para el mantenimiento del marisco vivo en cocina.• Elaboración al menos de un marisco de cada especie y tipo de cocinado partiendo de los mas sencillos.• Decoración y Presentación de platos a base de marisco.- Carnes.<ul style="list-style-type: none">• Métodos básicos de cocinado.<ul style="list-style-type: none">· <i>Con elementos húmedos.</i>· <i>Con elementos grasos.</i>· <i>Mixtos.</i>• Aplicación de técnicas de marinados y adobos.• Picados de carnes sazonado y preparado para diversos rellenos y elaboraciones.• Ejecución de al menos una carne, atendiendo a su categoría, de cada especie con sus métodos apropiados.• Relación entre terneza, punto de cocción y presentación de platos elaborados a base de carnes.• Técnicas de deshuesado y relleno para balotitas y galantitas en aves.• Análisis de las técnicas de cosido y brinado en carnes avícolas. <p>Conservación y regeneración de elaboraciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none">- Efecto del frío positivo y negativo sobre los alimentos crudos y cocinados.- Los adobos.- Las salmueras sólidas y líquidas.- Ubicación y clasificación en las cámaras de los productos culinarios.- Técnicas de regeneración de elaboraciones conservadas en cocina y de alimentos conservados industrialmente. Riesgos de una incorrecta regeneración de alimentos.- Control de las temperaturas a las que se han de mantener los productos culinarios.- Interpretación del etiquetado en los productos conservados.- Importancia de la conservación de los alimentos en cocina. Riesgos de una incorrecta conservación de alimentos.- Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental aplicable.		



Módulo profesional 04	Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería.	Duración: 55 horas
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Efectuar el aprovisionamiento de género para elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none">• Especificar materias primas para confeccionar elaboraciones básicas de pastelería repostería.• Diferenciar las materias primas según sean de mercado o de departamentos internos.• Hacer pedidos concretos para recetas específicas de elaboraciones básicas de pastelería repostería.• Emplear correctamente la terminología culinaria necesaria.• Realizar operaciones internas de aprovisionamiento de géneros:<ul style="list-style-type: none">- Interpretar las fichas técnicas.- Formalización de vales o procedimientos predeterminados.- Procedimientos alternativos.- Indicar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino, el consumo asignado y las instrucciones recibidas.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Elaborar pastas y masas elementales para panadería y algunos platos de postres sencillos.	<ul style="list-style-type: none">- Describir los diferentes tipos de masas y pastas para la elaboración de productos y postres sencillos.- Seleccionar las materias primas, según las instrucciones recibidas en cada preparación.- Realizar todas las operaciones necesarias para la puesta a punto del lugar de trabajo para el trabajo de producción.- Aplicar las técnicas adecuadas en las elaboraciones sencillas de pastelería/repostería.- Realizar elaboraciones sencillas a base de pastas y masas.- Realizar las fichas técnicas de elaboración de masas y pastas.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Elaborar productos elementales de panadería, pastelería dulce o salada y postres de cocina.	<ul style="list-style-type: none">- Reconocer los distintos tipos de rellenos básicos y derivados.- Aplicar las técnicas básicas de cocina en la elaboración de rellenos dulces y salados.- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada o dulce.- Describir el proceso de elaboración, (artesanal o industrial), de las piezas de panadería o pastelería dulce o salada.- Identificar cortes o piezas más habituales y con denominación propia de elaboraciones de panadería y pastelería dulce y salada.- Manipular, según las instrucciones recibidas, los equipos, maquinaria y útiles utilizados en cada una de las elaboraciones de pastelería y panadería.- Asistir y ayudar en la ejecución de elaboraciones de postre de cocina y pastelería dulce o salada de acuerdo a las instrucciones recibidas.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Asistir en los acabados de elaboración y decoración de postres de cocina y productos elementales de pastelería.	<ul style="list-style-type: none">- Realizar las operaciones previas a la decoración y acabado de postres y productos de pastelería.- Seleccionar las materias primas y géneros más idóneos, según las instrucciones recibidas, para la decoración y acabado de elaboraciones de pastelería y repostería.- Seleccionar los instrumentos base que se han de utilizar en el acabado y decoración de productos de pastelería y repostería.- Reconocer las diferentes técnicas de presentación, decoración y acabado de platos de repostería y pastelería.- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
Contenidos:		
Particularidades del departamento de pastelería.		
<ul style="list-style-type: none">- El perfil del cocinero repostero.- Descripción de los locales destinados a pastelerías.- Tipos de establecimientos en los cuales se comercializan productos de pastelería, panadería y repostería.- Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.- Identificación de las zonas donde se realizan las actividades.- Herramientas, útiles y equipos.- Vocabulario técnico aplicado en pastelería, repostería y panadería.- Documentación utilizada en las realizaciones.- Orden en el lugar de trabajo ordenado. Organización general del trabajo que se va a desarrollar antes, durante y después.- Aplicación de técnicas elementales de:<ul style="list-style-type: none">• Manipulación de alimentos• Manipulación de útiles, herramientas, equipos y limpieza de los mismos.		



Módulo profesional 04	Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería.	Duración: 55 horas
Asociado a	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Contenidos:		
<ul style="list-style-type: none">- Riesgos en la manipulación de alimentos, útiles, herramientas y equipos.- Puesta a punto de útiles, herramientas y equipos.- Preparación del puesto de trabajo.		
Las materias primas.		
<ul style="list-style-type: none">- Alimentos perecederos.- Alimentos no perecederos.- Reconocimiento de las materias primas a utilizar.- Explicación de los productos básicos que componen la oferta en este tipo de establecimientos.		
Técnicas elementales para la elaboración de masas y pastas		
<ul style="list-style-type: none">- Masas previamente escaldadas.- Masas esponjadas por huevos.- Crêpes.- Pastas para freír: Orly y Tempuras. Pastas de almendra. Pasta brisa. Hojaldres.- Masas esponjadas por levaduras.- Pastas de manga.- Masas fritas.- Nuevas tecnologías de elaboración de masas.		
Técnicas básicas de auxiliar de repostería.		
<ul style="list-style-type: none">- Utilización de manga pastelera.- Rellenar elaboraciones variadas.- Utilizar el rodillo.- Realizar un cornet y utilizarlo.- Utilización de la varilla para distintas elaboraciones.- Reconocimiento manual y táctil de las características de las masas y pastas.		
Técnicas elementales de elaboración de pan		
<ul style="list-style-type: none">- Vocabulario técnico. Materias primas y materiales y equipos que se utilizan en la elaboración.- Técnicas elementales de elaboración.<ul style="list-style-type: none">• El amasado.• La fermentación.• El pesado.• El heñido.• El formato básico de los panes. La cocción y el control de temperatura.- Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental en la elaboración de panes.		
Elaboración de cremas y rellenos elementales		
<ul style="list-style-type: none">- Definición y características de cremas y rellenos. Clasificación y útiles, maquinaria y equipos empleados.- Técnicas básicas de elaboración de siropes y almíbares, puntos de cocción.- Técnicas de elaboración de diferentes cremas: pastelera, inglesa, de mantequilla, chantilly, de trufa, de almendra...- Técnicas de elaboración de salsas y coulis.		
Elaboraciones de pastelería.		
<ul style="list-style-type: none">- Técnicas de elaboración de pastelería dulce o salada: tartas, tartaletas, pasteles y pastelillos, hojaldres dulces y salados.		
Elaboraciones de postres.		
<ul style="list-style-type: none">- Vocabulario técnico. Clasificación y material, equipos y maquinaria necesaria.- Diferentes formas de aplicación de frutas: compotas, mermeladas, jaleas, pulpa, pectinas, en almibar, macedonias, confitadas, glaseadas.- Técnicas de elaboración de postres fríos: Bavaoise, espumas, gelatinas y charlotas.- Técnicas de elaboración de postres calientes: Soufflé, crêpes, tortillas y Charlotas- Técnicas de elaboración de postres fritos o de sartén: Crêpes, buñuelos de viento, leche y crema frita, torrijas, pestiños y bartolillos.- Otras elaboraciones con denominación específica: arroz con leche, crema catalana, natillas...- Elaboraciones de postres congelados: biscuit, parfait, tartas heladas, bombas heladas.- Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental en la elaboración de postres.		
Sistemas y métodos de conservación.		
<ul style="list-style-type: none">- Equipos necesarios para la conservación de estos productos.- Fases del proceso.- Control de temperaturas.- Control de resultados.- Ubicación y almacenaje de los productos de pastelería, panadería y repostería.- Envasado, rotulación y etiquetaje.- Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental en la conservación de los productos de pastelería, panadería y repostería.		



Módulo profesional 05	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	Duración: 25 horas.
Asociado a	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Identificar las necesidades de la higiene alimentaria en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la normativa de la manipulación de alimentos. - Definir las características organolépticas de los alimentos. - Aplicar, según las necesidades, la normativa de higiene alimentaria. - Identificar los riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental. - Respetar las normas higiénico-sanitarias en la puesta a punto de equipos y utillaje. - Clasificar los productos y métodos establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados. - Localizar las fuentes de contaminación en los alimentos. - Reconocer las fichas técnicas de fabricación o procedimientos en el aprovisionamiento de materias primas identificando los posibles defectos o deterioros. - Manipular de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias todos los equipos de control. 	
Aplicar las técnicas básicas de manipulación en todo tipo de géneros y alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo - Aplicar la manipulación elemental en la limpieza, desescamado, y eviscerado en los pescados. - Demostrar las técnicas básicas de manipulación y tratamiento en los mariscos. - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las carnes. - Aplicar la manipulación elemental en la limpieza, aviado y preparación de aves. - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de órganos y despojos de los animales. - Aplicar las técnicas básicas de manipulación de alimentos en la elaboración de aperitivos y platos combinados. - Identificar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos. - Describir los riesgos asociados a la regeneración de alimentos. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. 	
Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las normas higiénico-sanitarias en los servicios de alimentos y bebidas para evitar toxiinfecciones alimentarias y contaminación medioambiental. - Aplicar las normas establecidas en la utilización de equipos, maquinas y útiles para evitar riesgos. - Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades y modos de utilización para respetar el medioambiente. - Cumplir las normas en la limpieza y aplicar correctamente los métodos apropiados en locales, equipos y útiles utilizados. - Describir los efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en todos los procedimientos llevados a cabo. 	
Contenidos:		
Higiene alimentaria. <ul style="list-style-type: none"> - Normativa higiénico-sanitaria alimentaria. - Riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental. - Métodos establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados. - Fichas técnicas de fabricación. - Manipulación de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias de todos los equipos de control. - Limpieza de locales, equipos, maquinaria y utensilios según normativa. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. - Manejo de desperdicios y residuos. - Salud e higiene personal: factores, uniformes, materiales y aplicaciones. - Productos de limpieza. Manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> - Definición de alimentos. - Normativa de la manipulación de alimentos. - Requisitos de los manipuladores de alimentos. - Importancia de las prácticas correctas en la manipulación de alimentos. - Riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos. - Asunción de actitudes y hábitos de manipulador de alimentos. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos. Conceptos, causas y factores contribuyentes. - Fuentes de contaminación de los alimentos: químicas, biológicas y físicas. - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. - Principales factores que intervienen en el crecimiento bacteriano. - 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 críticos (APPCC). - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. 		



Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).	Duración: 120 horas
Asociado	TRANSVERSAL	
Capacidades	<i>Crterios de evaluación</i>	
Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.	<ul style="list-style-type: none">- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.	
Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.	<ul style="list-style-type: none">- Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.- Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.	
Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.	<ul style="list-style-type: none">- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.	
Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.	<ul style="list-style-type: none">- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.- Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.- Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.- Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.	
Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.	<ul style="list-style-type: none">- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos- Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.	



Módulo profesional	Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).	Duración: 120 horas
Asociado	TRANSVERSAL	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos. - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas. - Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. 	

4. Organización académica y distribución horaria.

Familia profesional: HOSTELERIA Y TURISMO			
Perfil Profesional: OPERACIONES BASICAS DE COCINA			Código: HOTI02
Módulos profesionales			
Clave	Denominación	Horas semanales	Horas anuales
01	Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros	2	55
02	Preelaboración y conservación de productos culinarios	3	80
03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina	7	190
04	Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería	2	55
05	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	1	25
FCT	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO		120

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

MÓDULO PROFESIONAL		ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Clave	Denominación		
01	Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros	Cocina y Pastelería	Profesores Técnicos de Formación Profesional
02	Preelaboración y conservación de productos culinarios		
03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina		
04	Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería		
05	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos		



6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

MÓDULO PROFESIONAL		REQUISITOS
Clave	Denominación	
01	Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros	<p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en un futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p>
02	Preelaboración y conservación de productos culinarios	
03	Técnicas y elaboraciones básicas de cocina	
04	Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería	
05	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

Denominación del espacio formativo	Superficie (m ² para 20 alumnos)
AULA POLIVALENTE	60
AULA-TALLER DE COCINA	90
AULA-TALLER DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	45
CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN	15
ALMACÉN PRODUCTOS NO PERECEDEROS	15
CUARTO BASURAS	9
PLONGE	9

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Ayudante de cocina" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.