

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA Y PARA LAS ADMINISTRACIONES TERRITORIALES

- 11873** *Orden PRA/1883/2016, de 9 diciembre, por la que se actualizan cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, e Industrias Alimentarias, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, establecidas por Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, Real Decreto 561/2011, de 20 de abril y Real Decreto 1552/2011, de 31 de octubre.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas. Para ello, crea el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, definiéndolo en el artículo 2.1 como el conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, según indica el artículo 7.1, se crea con la finalidad de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la formación profesional y el mercado laboral, así como la formación a lo largo de la vida, la movilidad de los trabajadores y la unidad del mercado laboral. Dicho catálogo está constituido por las cualificaciones identificadas en el sistema productivo y por la formación asociada a las mismas, que se organiza en módulos formativos.

El artículo 5.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, atribuye al Instituto Nacional de Cualificaciones, la responsabilidad de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en su calidad de órgano técnico de apoyo al Consejo General de la Formación Profesional, cuyo desarrollo reglamentario se recoge en el artículo 9.2 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, estableciéndose en su artículo 9.4, la obligación de mantenerlo permanentemente actualizado mediante su revisión periódica que, en todo caso, deberá efectuarse en un plazo no superior a cinco años a partir de la fecha de inclusión de la cualificación en el catálogo.

Por tanto, la presente orden se dicta en aplicación del Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación, procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.

Así, en la presente orden se actualizan, por sustitución completa de sus anexos, cuatro cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Hostelería y Turismo que cuentan con una antigüedad en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales igual o superior a cinco años, a las que les es de aplicación el Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre. Asimismo, se modifican parcialmente determinadas cualificaciones profesionales, mediante la sustitución de determinadas unidades de competencia transversales y sus módulos formativos asociados, incluidos en las cualificaciones profesionales actualizadas recogidas en los anexos de esta orden.

En el proceso de elaboración de esta orden han sido consultadas las Comunidades Autónomas y el Consejo General de la Formación Profesional, y ha emitido dictamen el Consejo Escolar del Estado.

En su virtud, a propuesta conjunta del Ministro de Educación, Cultura y Deporte y de la Ministra de Empleo y Seguridad Social, dispongo:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Esta orden tiene por objeto actualizar determinadas cualificaciones profesionales y sus módulos formativos asociados, correspondientes a la Familia Profesional Hostelería y Turismo, e Industrias Alimentarias, en aplicación del Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación, procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.

Las cualificaciones profesionales actualizadas por este procedimiento tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional, y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

Artículo 2. Actualización de una cualificación profesional correspondiente a la Familia Profesional Hostelería y Turismo, establecida por Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, se procede a la actualización de la cualificación profesional cuyas especificaciones están contenidas en el anexo XCIII del citado real decreto:

Se da una nueva redacción al anexo XCIII, Cualificación Profesional "Cocina". Nivel 2. HOT093_2, que figura como anexo I de la presente orden.

Artículo 3. Actualización de una cualificación profesional correspondiente a la Familia Profesional Industrias Alimentarias, establecida por Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen nuevas cualificaciones profesionales, que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las establecidas por el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero.

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, se procede a la actualización de la cualificación profesional cuyas especificaciones están contenidas en el anexo CVII del citado real decreto:

Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CVII: Pastelería y confitería. Nivel 2. INA107_2» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería» y el módulo formativo asociado «MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería» (120 h) por la unidad de competencia «UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería» y el módulo formativo asociado «MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (120 h)», correspondientes al «Anexo III Repostería. Nivel 2. HOT223_2» de la presente orden.

Artículo 4. Actualización de determinadas cualificaciones profesionales correspondientes a la Familia Profesional Hostelería y Turismo, establecidas por Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, por el que se complementa el Catálogo nacional de cualificaciones

profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones están contenidas en los anexos CCXXII y CCXXIII del citado real decreto:

Uno. Se da una nueva redacción al anexo CCXXII, Cualificación Profesional «Operaciones básicas de pisos en alojamientos». Nivel 1. HOT222_1, que figura como anexo II de la presente orden.

Dos. Se da una nueva redacción al anexo CCXXIII, Cualificación Profesional «Repostería». Nivel 2. HOT223_2, que figura como anexo III de la presente orden.

Artículo 5. *Actualización de determinadas cualificaciones profesionales establecidas por Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.*

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones están contenidas en el anexo CCCXXV, CCCXXVI, CCCXXVII, CCCXXVIII, CCCXXXII, CCCXXXIV y CCCXXXVII del citado real decreto:

Uno. Se da una nueva redacción al Anexo CCCXXV, Cualificación Profesional «Operaciones básicas de catering». Nivel 1. HOT325_1, que figura como Anexo IV de la presente orden.

Dos. Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CCCXXVI: Alojamiento rural. Nivel 2. HOT326_2» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Tres. Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CCCXXVII: Servicios de bar y cafetería. Nivel 2. HOT327_2» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Cuatro. Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CCCXXVIII: Servicios de restaurante. Nivel 2. HOT328_2» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Cinco. Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CCCXXXII: Dirección y producción en cocina. Nivel 3. HOT332_3» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas

de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Seis. Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CCCXXXIV: Gestión de procesos de servicio en restauración. Nivel 3. HOT334_3» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Siete. Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo CCCXXXVII: Sumillería. Nivel 3. HOT337_3» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Artículo 6. *Actualización de una cualificación profesional establecida por Real Decreto 561/2011, de 20 de abril, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de tres cualificaciones profesionales de la familia profesional hostelería y turismo.*

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 561/2011, de 20 de abril, se procede a la actualización de la cualificación profesional cuyas especificaciones están contenidas en el anexo DXLII del citado real decreto:

Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo DXLII: Dirección y producción en pastelería. Nivel 3. HOT542_3» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Artículo 7. *Actualización de una cualificación profesional establecida por Real Decreto 1552/2011, de 31 de octubre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo.*

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 1552/2011, de 31 de octubre, se procede a la actualización de la cualificación profesional cuyas especificaciones están contenidas en el anexo DCLIII, del citado real decreto:

Se modifica la cualificación profesional establecida como «Anexo DCLIII: Guarda de refugios y albergues de montaña. Nivel 2. HOT653_2» sustituyendo respectivamente, la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)» por la unidad de competencia «UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería» y el módulo formativo asociado «MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)», correspondientes al «Anexo I Cocina. Nivel 2. HOT093_2» de la presente orden.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Esta orden se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.1.^a y 30.^a de la Constitución, sobre regulación de las condiciones básicas que garanticen la igualdad de todos los españoles en el ejercicio de los derechos y en el cumplimiento de los deberes constitucionales, y para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 9 de diciembre de 2016.—La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales, Soraya Sáenz de Santamaría Antón.

ANEXO I

Cualificación profesional: Cocina

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: 2.

Código: HOT093_2.

Competencia general:

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias y definir ofertas gastronómicas sencillas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Entorno Profesional.

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de cocina en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la hostelería. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de comidas y bebidas en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También pueden desarrollar sus funciones en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

Cocineros.

Cocineros de barco.

Jefes de partida

Preparadores de alimentos infantiles.

Preparadores de precocinados y cocinados.

Formación Asociada (810 horas).

Módulos Formativos:

MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (90 horas).

MF0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos (240 horas).

MF0261_2: Técnicas culinarias (240 horas).

MF0262_2: Productos culinarios (180 horas).

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Nivel: 2.

Código: UC0711_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR 1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR 1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR 1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se cumplen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR 1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.

CR 1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR 1.6 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

RP 2: Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

CR 2.1 La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

CR 2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.

CR 2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan, en la forma y con la prontitud exigida.

CR 2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

CR 2.5 La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas

preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

CR 2.6 El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

CR 2.7 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

RP 3: Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

CR 3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

CR 3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

CR 3.3 Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR 3.4 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

RP 4: Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

CR 4.1 La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

CR 4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

CR 4.3 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

RP 5: Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR 5.1 El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

CR 5.2 El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

CR 5.3 Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de

alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

Productos y resultados:

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

Información utilizada o generada:

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: DEFINIR OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO Y CONTROLAR CONSUMOS.

Nivel: 2.

Código: UC0259_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.

CR 1.1 Las ofertas gastronómicas sencillas se determinan, teniendo en cuenta:

- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de local y su ubicación.
- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- La estacionalidad de los productos, entre otros.

CR 1.2 Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando sea necesario elaborar un plato con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes, se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.

CR 1.3 La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda, en función de las características cualitativas previamente identificadas en su ficha de especificación técnica.

CR 1.4 Las fichas de especificación técnica se actualizan periódicamente en el soporte establecido y de acuerdo a los cambios habidos en el mercado y a la oferta gastronómica del establecimiento.

CR 1.5 La rueda de ofertas gastronómicas sencillas y/o las sugerencias del día se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.

CR 1.6 El sistema de rotación de las ofertas sencillas diseñadas se establece, en colaboración de quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR 1.7 La colaboración en la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas se efectúa, proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones culinarias que la componen.

RP 2: Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de producción de la oferta gastronómica sencilla y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR 2.1 La hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias se cumplimenta, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.

CR 2.2 Las mercancías solicitadas se reciben comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a su naturaleza.

CR 2.3 El pedido recibido se almacena y/o distribuye en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.

CR 2.4 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.

CR 2.5 Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación se mantienen, colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.

RP 3: Colaborar en la obtención de los costes de los platos de la oferta gastronómica diseñada, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.

CR 3.1 La comprobación del stock de mercancías se verifica colaborando, en su caso, con el responsable y en función de las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.

CR 3.2 Los registros o bases de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes se actualizan, en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.

CR 3.3 Los costes de los productos elaborados se determinan en función de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, siguiendo instrucciones y en colaboración, en su caso, con el responsable o con quien corresponda.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos y programas informáticos específicos. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Oferta gastronómica del establecimiento.

Productos y resultados:

Oferta gastronómica sencilla diseñada. Fichas de especificación técnica actualizadas. Colaboración en el establecimiento del sistema de rotación de la oferta gastronómica. Propuestas de denominaciones sugerentes para los platos de cocina de la oferta del establecimiento. Hoja de pedido formalizada. Registro cumplimentado con datos

correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución de las mercancías en los soportes establecidos. Colaboración para la obtención de costes y consumos.

Información utilizada o generada:

Medios de documentación culinaria (revistas del sector, información digital). Pautas básicas de dietética y nutrición. Órdenes de trabajo. Stock de existencias y de las previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: PREELABORAR Y CONSERVAR TODA CLASE DE ALIMENTOS.

Nivel: 2.

Código: UC0260_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Preelaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.

CR 1.1 El aprovisionamiento de vegetales y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR 1.2 La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas de preelaboración idóneas en cada caso, tales como pelado, raspado, blanqueado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.

CR 1.3 El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.

CR 1.4 Las técnicas de conservación tradicionales como encurtido, marinada, escabeche o salmuera se aplican a las hortalizas preelaboradas, usando útiles y productos de uso habitual en las instalaciones de producción de cocina.

CR 1.5 Los vegetales preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 1.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR 1.7 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

RP 2: Preelaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.

CR 2.1 El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR 2.2 La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.

CR 2.3 Las operaciones de racionamiento se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser chuleta, filete y hamburguesa, entre otras, en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

CR 2.4 Las técnicas de conservación tradicionales como encurtido, marinada, escabeche o salmuera se aplican a las carnes preelaboradas, usando útiles y productos de uso habitual en las instalaciones de producción de cocina.

CR 2.5 Las materias primas cárnicas preelaboradas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 2.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR 2.7 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

RP 3: Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.

CR 3.1 El aprovisionamiento de pescados o mariscos y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo.

CR 3.2 La preparación de los pescados se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como eviscerado, desescamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión.

CR 3.3 La preparación de los mariscos se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como raspado, eliminación de tierra y blanqueado entre otras, en función del uso posterior y de las características del marisco en cuestión.

CR 3.4 Las operaciones de racionamiento de los pescados se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser suprema, rodaja y lomos, entre otras, en función de su morfología y posterior aplicación, obteniendo así un máximo aprovechamiento.

CR 3.5 Las técnicas de conservación tradicionales como encurtido, marinada, escabeche o salmuera se aplican a los pescados/mariscos preelaborados, usando útiles y productos de uso habitual en las instalaciones de producción de cocina.

CR 3.6 Los pescados y mariscos preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 3.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

CR 3.8 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Mobiliario y maquinaria propia de cuarto frío: abatidor de temperatura, máquinas de vacío, batidoras de brazo, máquina corta fiambres, vasos batidores, otros. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar géneros crudos. Utensilios y herramientas propios de la preelaboración culinaria. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado.

Productos y resultados:

Géneros preelaborados, acondicionados y conservados para su consumo inmediato o posterior distribución. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios de cuarto frío.

Información utilizada o generada:

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de un cuarto frío. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Fichas técnicas de elaboración (recetas). Escandallos. Órdenes de trabajo. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: PREPARAR ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES Y PLATOS ELEMENTALES.

Nivel: 2.

Código: UC0261_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.

CR 1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.

CR 1.2 Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'desespumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica -fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros- y de las previsiones de producción.

CR 1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR 1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazónamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR 1.5 Las elaboraciones confeccionadas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 1.6 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.

CR 1.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP 2: Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.

CR 2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de platos elementales de cocina se efectúa, a partir de la ficha de especificación técnica y según el procedimiento establecido.

CR 2.2 Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.

CR 2.3 Los productos o excedentes de otras elaboraciones culinarias se reutilizan o reciclan siempre que sea posible, asegurando que reúnen las condiciones óptimas para su consumo.

CR 2.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, sabor y punto de sazonomiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR 2.5 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR 2.6 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, aplicando técnicas y elementos de decoración acordes al plato de cocina en cuestión.

CR 2.7 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 2.8 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.

CR 2.9 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Mobiliario y maquinaria propia área de producción culinaria: equipos de frío, horno, plancha, salamandra, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones. Platos elementales de cocina. Técnicas de cocinado específicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Menaje de servicio. Productos de limpieza.

Productos y resultados:

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Técnicas culinarias específicas utilizadas. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones preparadas y presentadas. Platos elementales de cocina elaborados. Almacenaje y/o regeneración de posibles excedentes. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción culinaria.

Información utilizada o generada:

Recetarios y bibliografía específica. Oferta gastronómica. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Escandallos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción culinaria. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: PREPARAR Y PRESENTAR LOS PLATOS MÁS SIGNIFICATIVOS DE LAS COCINAS REGIONALES DE ESPAÑA Y DE LA COCINA INTERNACIONAL.

Nivel: 2.

Código: UC0262_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

CR 1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones culinarias significativas, tanto de la cocina nacional como internacional, se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.

CR 1.2 Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria, tales como salteado, rehogado, hervido, fritura, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar.

CR 1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR 1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR 1.5 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato en cuestión.

CR 1.6 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan, almacenándolas en los recipientes y con los equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 1.7 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos/desgastes innecesarios.

CR 1.8 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP 2: Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

CR 2.1 La información de recetarios, revistas, artículos y otros del sector se selecciona, en función de las expectativas del cliente potencial y de las necesidades de innovación de la oferta gastronómica del establecimiento.

CR 2.2 Los nuevos platos de cocina se diseñan a partir de la información obtenida y de su propia investigación culinaria, adaptándolos a la oferta gastronómica ya existente.

CR 2.3 Los productos de temporada se incluyen en el diseño de nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales.

CR 2.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, se consideran en la propuesta de nuevos platos de cocina.

CR 2.5 Las técnicas culinarias sencillas y novedosas se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia.

CR 2.6 Las presentaciones artísticas y el acabado de platos se ejecuta, incorporando técnicas y productos culinarios tanto tradicionales como de nueva cocina.

RP 3: Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y de servicios gastronómicos, de modo que resulten atractivos para los clientes y potencien la venta de los productos expuestos.

CR 3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se proponen y/o determinan, en función de:

- Tipo de establecimiento.
- Tipo de servicio.
- Tipo de producto.
- Tipología de cliente potencial.
- Tendencias gastronómicas actuales y vigentes.
- Clases y tipos de expositores.
- Estacionalidad de los productos.
- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.

CR 3.2 Los equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se deducen en colaboración del responsable o con cierta autonomía, en función de la tipología del establecimiento, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.

CR 3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para el montaje del expositor o servicio se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.

CR 3.4 Los géneros, productos y demás materiales se disponen en el expositor y/o local, empleando los utensilios y elementos del montaje determinados para la decoración.

CR 3.5 El montaje realizado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción culinaria: equipos de frío, horno, plancha, salamandra, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Menaje de servicio. Expositores de comida. Productos de limpieza.

Productos y resultados:

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Técnicas culinarias específicas utilizadas. Elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional preparadas y presentadas. Elaboración de platos de cocina de creación propia. Almacenaje y/o regeneración de posibles excedentes. Montaje y decoración de expositores y/o servicios gastronómicos. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción culinaria.

Información utilizada o generada:

Recetarios y bibliografía específica. Oferta gastronómica. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Escandallos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción culinaria. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Nivel: 2.

Código: MF0711_2.

Asociado a la UC: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.3 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.4 Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

CE1.5 Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.6 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.7 Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.

CE1.8 En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.

- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.

- Identificar los parámetros objeto de control.

- Enumerar los equipos necesarios.

- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.

- Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar y desinsectar.

C2: Especificar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

CE2.3 Identificar los parámetros básicos que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.3 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Deducir la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.3 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.4 En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control.
- Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

Otras capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Contenidos:

1. 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.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad higiénico-sanitaria.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
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, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2. 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.
Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

3. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería:

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.

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, adecuación y normativa aplicable.

Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.

Planes de emergencia y evacuación.

Primeros auxilios.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Diplomatura o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.

Nivel: 2.

Código: MF0259_2.

Asociado a la UC: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas y tipologías de clientela entre otros.

CE1.2 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.3 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.4 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Definir ofertas gastronómicas tipo, menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes, entre otros), estimando sus diferencias.

CE2.1 Definir grupos de platos de los que se compone un menú tipo enumerando distintos variantes de cada uno de ellos.

CE2.2 Describir ofertas gastronómicas sencillas indicando los elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas tipo según las fórmulas más habituales de restauración.

CE2.4 En un supuesto práctico de diseño de una oferta gastronómica para un tipo de establecimiento dado y caracterizado por los datos necesarios de ubicación, tipología y estacionalidad:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

- Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas sencillas, que resulten variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

- Formular propuestas de presentación de la oferta gastronómica sencilla diseñada, con creatividad e imaginación personales.

C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.

CE3.1 En un supuesto práctico de diseño de oferta gastronómica sencilla caracterizado por los datos relativos a un establecimiento dado en cuanto al público objetivo y al nivel de producción:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.

- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos y los proveedores.

– Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para la formalización de las fichas.

C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas sencillas determinadas, redactando las órdenes de petición.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 En un supuesto práctico de cálculo de necesidades para una oferta gastronómica sencilla o planes de trabajo caracterizados por la composición de los platos de cocina que la componen:

- Determinar las necesidades de aprovisionamiento de géneros indicando cantidades.
- Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
- Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- Explicar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información referida al proceso de aprovisionamiento interno, tratándolas con rigor.

C5: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE5.1 Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios básicos, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

CE5.2 Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.

CE5.3 Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.

CE5.4 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.

CE5.5 Identificar responsabilidades personales en la participación en los procesos de recepción y distribución de mercancías.

CE5.6 Identificar los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de aprovisionamiento de géneros y productos culinarios.

C6: Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.

CE6.1 Describir sistemas tipo de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

CE6.2 Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.

CE6.3 Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.

CE6.4 Justificar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.

CE6.5 Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.

CE6.6 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.

CE6.7 Describir la documentación y libros varios para el control del almacén.

CE6.8 Identificar responsabilidades personales en la participación en los procesos de almacenaje y distribución de mercancías.

CE6.9 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de almacenamiento de géneros y productos culinarios.

C7: Calcular costes de productos y/o platos de cocina para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas, en colaboración con el responsable de tal cometido.

CE7.1 Identificar la documentación referida a la obtención de costes de productos y/o platos culinarios, destacando los apartados más relevantes.

CE7.2 Definir métodos básicos de presupuestación y de fijación de precios, seleccionando los más habituales.

CE7.3 En un supuesto práctico de cálculo de costes y a partir de una oferta gastronómica sencilla dada:

- Obtener costes de platos y/o productos culinarios, a partir del coste de las materias primas indicando los documentos consultados y realizando los cálculos pertinentes.
- Formalizar la documentación específica.
- Proponer precios de los platos de la oferta gastronómica a la persona responsable.

CE7.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles, identificando los programas informáticos específicos para el cálculo de costes.

CE7.5 Explicar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información referida al proceso de obtención de costes, tratándolas con rigor.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.4; C3 completa; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.3; C6 respecto a CE6.5; C7 respecto a CE7.3.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Demostrar un buen hacer profesional.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.

Contenidos:

1. Ofertas gastronómicas sencillas:

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.

Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.

Planificación y diseño de las ofertas: el menú, la carta y análogos.

Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros, el ciclo de compra, registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.

Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas, registros documentales y colaboración en la gestión y control de inventarios.

2. Colaboración en el control de consumos y costes:

Definición y clases de costes.

Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.

Métodos básicos de fijación de precios.

3. Colaboración en la gestión y control de calidad en restauración

Características básicas y peculiares.

Concepto de calidad por parte del cliente.

Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.

Técnicas básicas de autocontrol.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la definición de ofertas gastronómicas sencillas, la realización del aprovisionamiento y el control de consumos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Nivel: 2.

Código: MF0260_2.

Asociado a la UC: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

Duración: 240 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Describir todo tipo de útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

C2: Clasificar las materias primas alimentarias de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

CE2.1 Identificar y caracterizar materias primas alimentarias, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, entre otras), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración y sus necesidades de conservación.

CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

C3: Describir las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.

CE3.1 Describir los cortes o piezas más usuales asociados a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.

CE3.2 Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.

CE3.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

CE3.4 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

CE3.5 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.

CE3.6 Justificar el método y lugar de conservación de los géneros preelaborados teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

C4: Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

CE4.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas o aportadas y destino o consumo asignados.

CE4.3 Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.

CE4.4 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 predeterminado.

CE4.5 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.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.4; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.3.

Otras capacidades:

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.
Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
Reconocer el proceso productivo de la organización.
Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Contenidos:

1. El departamento de cocina:

Definición y modelos de organización.
Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
Especificidades en la restauración colectiva.
Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

2. Maquinaria y equipos básicos de cocina:

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
Ubicación y distribución.
Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y de control característicos.
Especificidades en la restauración colectiva.

3. Materias primas.

Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

Materias Primas: época óptima de consumo y estacionalidad.
Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
Necesidades de regeneración y conservación.

4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias:

Formalización y traslado de solicitudes.
Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.

5. Regeneración de géneros y productos culinarios

Definición.
Clases de técnicas y procesos.
Identificación de equipos asociados.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

6. Praelaboración de géneros culinarios:

Tratamientos característicos de las materias primas.
Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias, aplicando las técnicas y métodos adecuados.
Técnicas culinarias tradicionales y modernas aplicadas a la conservación de los alimentos.

7. Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:

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 y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
Deducción de la técnica o método apropiado.
Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: TÉCNICAS CULINARIAS.

Nivel: 2.

Código: MF0261_2.

Asociado a la UC: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

Duración: 240 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.

CE1.1 Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE1.2 Identificar necesidades de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.

CE1.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

CE1.4 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas 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.

CE1.5 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE1.6 Justificar los métodos y lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CE2.1 Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

CE2.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE2.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE2.4 Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.

CE2.5 Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.

CE3.1 Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación/procesos, procedimientos y modos operativos, instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

CE3.2 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.

CE3.3 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

CE3.4 Ejecutar 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.

CE3.5 Proponer 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.

CE3.6 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento o conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C4: Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias para su uso o consumo posterior.

CE4.1 Explicitar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.2 Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales o información generadas durante el proceso.

CE4.3 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

C5: Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE5.1 Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

CE5.2 Realizar las operaciones de guarnición y decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.1; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.1.

Otras capacidades:

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante los errores y fracasos.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos:

1. Técnicas de cocina:

Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

Tratamiento y efectos en las materias primas.

Procedimientos de condimentación.

Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios:

Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.

Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.

Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.

Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones:

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 fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, aparejos, gelatinas y otras.

4. Platos elementales de cocina:

De hortalizas, verduras y tubérculos.

Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.

Ensaladas simples y compuestas.

Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.

Arroces elementales.

Elaboraciones básicas de pastas italianas.

Elaboraciones básicas de huevos.
Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.
Elaboraciones básicas de aves y caza.
Elaboraciones básicas de casquería y despojos.
Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5. Guarniciones culinarias:

Definición.
Clasificación.
Guarniciones simples.
Guarniciones compuestas.
Guarniciones con denominación propia.
Otras.

6. Regeneración de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones:

Definición.
Clases de técnicas y procesos.
Identificación de equipos asociados.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

7. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias:

Definición.
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 elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
Aplicaciones y ensayos prácticos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: PRODUCTOS CULINARIOS

Nivel: 2

Código: MF0262_2.

Asociado a la UC: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

Duración: 180 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

CE1.1 En un supuesto práctico de transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

- Interpretar 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.
- Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar esquemáticamente la presentación de los resultados esperados.

C2: Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.

CE2.1 Seleccionar útiles, herramientas y géneros para la realización de elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos.

CE2.2 Efectuar 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.

CE2.3 Ejecutar 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.

CE2.4 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

CE2.5 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignados a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C3: Proponer variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.

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

CE3.2 Identificar técnicas culinarias novedosas, describiendo algunos de los resultados que se obtienen.

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

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

CE3.5 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias de autor.

CE3.6 Comparar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, entre otros), con las elaboraciones culinarias originales.

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

C4: Analizar 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 Sintetizar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.

CE4.2 En un supuesto práctico de cocinado de elaboraciones culinarias concretas, y teniendo en cuenta los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una determinada clientela:

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

C5: Presentar todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas básicas de decoración.

CE5.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE5.2 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, entre otros.

CE5.3 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa a aplicar.

CE5.4 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el tipo de elaboración culinaria a presentar.

CE5.5 Colocar los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 completa; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.5.

Otras capacidades:

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrado cordialidad y amabilidad en el trato.

Reconocer el proceso productivo de la organización.

Contenidos:

1. Cocinas territoriales de España y cocinas más significativas del mundo:

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional y cocina internacional más significativa.

Características generales y evolución histórica.

Conceptos generales en las tradiciones de la alimentación.
Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas.
Utilización de términos culinarios característicos.
Esquemas de elaboración de los platos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
Elaboración de los platos más significativos.

2. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios para la elaboración de los platos más significativos de la cocina regional, internacional y de nueva creación:

Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Cocina actual:

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina actual.
Identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
Características generales.
Evolución de los movimientos gastronómicos.
Hábitos y tendencias de consumo.

4. Experimentación y evaluación de resultados:

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

Utilización de materias primas novedosas.

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.

5. Análisis y acabado de elaboraciones culinarias de creación propia:

Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración y 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, necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

Ejecución de operaciones básicas para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de cocina actual, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

6. Decoración de elaboraciones y montaje de expositores y/o servicios afines:
- Definiciones.
 - Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 - Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
 - Motivos decorativos.
 - Operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
 - Aplicaciones y ensayos prácticos.
7. Regeneración de elaboraciones culinarias de la cocina tradicional, internacional y de platos de nueva creación
- Definición.
 - Clases de técnicas y procesos.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
 - Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preparación y presentación de los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO II

Cualificación profesional: Operaciones básicas de pisos en alojamientos

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: 1.

Código: HOT222_1.

Competencia general.

Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios de distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

Unidades de competencia:

UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

Entorno Profesional:

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de pisos dedicado a la limpieza y acondicionamiento de habitaciones, zonas nobles y zonas comunes en establecimientos de alojamiento, en entidades de naturaleza pública o privada de cualquier tamaño con independencia de su forma jurídica y por cuenta ajena. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector de servicios, en el subsector de alojamiento turístico –hoteles, balnearios, ciudades de vacaciones, otros– o alojamiento no turístico –residencias de estudiantes, geriátricos, hospitales, otros– o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

Limpiadores en instituciones sanitarias.

Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares.

Camareros de pisos (hostelería).

Lenceros-lavaderos-planchadores (hostelería).

Lavaderos, limpiadores y planchadores de ropa a mano.

Formación Asociada (330 horas).

Módulos Formativos:

MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos (150 horas).

MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos (90 horas).

MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos (90 horas).

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PREPARAR Y PONER A PUNTO HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES.

Nivel: 1.

Código: UC0706_1.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Organizar el office y realizar, bajo supervisión, inventarios de existencias y registros en el área de pisos siguiendo instrucciones o procedimientos establecidos.

CR 1.1 El office se ordena y limpia verificando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR 1.2 Los productos de limpieza se revisan y almacenan teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene y medioambiental.

CR 1.3 Los inventarios de existencias de los distintos productos de limpieza, lencería, reposición, loza, cristalería, elementos decorativos, papelería, cunas, camas supletorias y otros y los registros de pérdidas se realizan anotando con precisión y claridad las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

CR 1.4 Los documentos utilizados en el proceso se cumplimentan de modo que el superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario.

RP 2: Efectuar las operaciones previas a la limpieza y preparación de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de establecimientos de alojamiento siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 2.1 El aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes se efectúa, cumplimentando los vales de pedido en función de las necesidades del servicio, las instrucciones recibidas y colocando en el carro de limpieza los productos necesarios -lencería, productos de acogida, directorio o libros de la empresa, artículos de papelería, publicidad, ofertas del hotel, otros-.

CR 2.2 Los productos empleados para realizar la limpieza y puesta a punto de las áreas de su responsabilidad se disponen en el carro de limpieza teniendo en cuenta los factores de riesgo que conllevan los productos, la secuencia de las tareas a realizar y los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR 2.3 El trabajo diario se planifica atendiendo a la información suministrada por el superior jerárquico sobre el estado de las áreas, el parte de ocupación del establecimiento y los eventos a realizar durante el turno.

CR 2.4 El estado de las zonas a tratar se verifica antes de proceder a su limpieza, comunicando las disfunciones o anomalías observadas al superior jerárquico y notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR 2.5 Las operaciones de desmontaje y ventilación previas a la limpieza se efectúan siguiendo los procedimientos establecidos.

CR 2.6 La ropa que el cliente/usuario de la habitación ha dispuesto para su reposición se recoge de acuerdo con el procedimiento establecido y respetando la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR 2.7 Los objetos olvidados por el cliente/usuario se recogen y entregan al personal o departamento responsable para su custodia y posterior devolución, conforme al procedimiento establecido.

CR 2.8 El estado de los planos indicativos de vías de emergencia ubicados en las habitaciones y en las demás zonas nobles del establecimiento se comprueba, verificando que se corresponde con el plan de emergencia establecido e informando a su superior inmediato en caso de detectar daños o anomalías.

RP 3: Colaborar en la detección de las necesidades de reparación y mantenimiento de maquinaria, utensilios, mobiliario e instalaciones del área de pisos, y participar activamente con el equipo de emergencias en los casos de evacuación de clientes.

CR 3.1 Las instalaciones del área de trabajo se comprueban, verificando las posibles necesidades de reparación y mantenimiento, cumplimentando la documentación necesaria para su tramitación de acuerdo con el plan preventivo e informando a su superior jerárquico.

CR 3.2 El mobiliario, enseres y maquinaria del área de trabajo se comprueba, verificando las posibles necesidades de reparación y mantenimiento, cumplimentando la documentación necesaria para su tramitación de acuerdo con el plan preventivo e informando a su superior jerárquico.

CR 3.3 Las operaciones propias de bloqueo y desbloqueo de las zonas y habitaciones para la realización de trabajos preventivos o correctivos se realizan de acuerdo con el plan de trabajo del área.

CR 3.4 La participación en los casos de emergencia o en simulacros se efectúa, colaborando con el equipo de emergencias establecido, siguiendo las instrucciones dadas por el servicio técnico o el director de operaciones para evacuar clientes de las habitaciones, aplicando, en caso necesario, técnicas de primeros auxilios.

RP 4: Efectuar las operaciones de limpieza y montaje de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de establecimientos de alojamiento, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 4.1 La limpieza, desinfección y embellecimiento de superficies se ejecuta utilizando los productos adecuados a la naturaleza, características y acabado de las mismas, aplicando la proporción idónea en cada caso y teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.

CR 4.2 La maquinaria específica para las operaciones de limpieza se utiliza siguiendo las instrucciones de uso del fabricante, aplicando criterios de racionalidad, cumpliendo las normativas aplicables de seguridad y medioambiental, y respetando el descanso de los clientes/usuarios.

CR 4.3 El cambio de la ropa de cama y baño de las habitaciones se realiza cuidando la presentación, sentido estético, buen gusto y siguiendo las normas de higiene establecidas.

CR 4.4 Los productos de acogida y los documentos del establecimiento destinados al cliente/usuario se reponen según las normas establecidas.

CR 4.5 La habitación limpia y preparada se presenta siguiendo criterios estéticos y de ahorro energético y cuidando detalles como la iluminación, temperatura ambiental y decoración.

CR 4.6 Las peticiones, reclamaciones, quejas y sugerencias realizadas por parte de los clientes/usuarios se atienden, a su nivel, con prontitud, diligencia y amabilidad tramitándolas a su superior inmediato y al Sistema Integral adoptado por la empresa.

CR 4.7 La seguridad de los clientes se procura, controlando la entrada de personas ajenas a las habitaciones y aplicando las normas de actuación establecidas para estos casos.

CR 4.8 Las tareas de control –de ahorro energético, separación de residuos, ahorro de agua, entre otras– determinadas por el plan medioambiental adoptado por la empresa se cumplen de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR 4.9 La limpieza y mantenimiento de los equipos y utillaje empleados se realiza cumpliendo las especificaciones técnicas y respetando la periodicidad requerida en cada caso para su correcta conservación.

RP 5: Efectuar, bajo supervisión, las operaciones posteriores a la limpieza y acondicionamiento de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes del establecimiento de alojamiento.

CR 5.1 Los equipajes, a petición de los clientes, se hacen en su caso bajo la supervisión de un superior.

CR 5.2 El equipo de trabajo y los lugares donde se ha actuado –habitaciones, zonas nobles y áreas comunes– se repasan dejando el área despejada y depositando en el office todo el material de limpieza utilizado.

CR 5.3 La comprobación de las averías o desperfectos se efectúa, verificando que han sido subsanados e informando a su superior inmediato del estado de los mismos.

CR 5.4 La lencería usada se envía a lavandería acondicionando y anotando las prendas, según las normas establecidas.

CR 5.5 El carro de limpieza se recoge y limpia, guardando los artículos complementarios y dotaciones sobrantes según normas establecidas.

CR 5.6 Las llaves y el parte de trabajo cumplimentado se entregan al superior correspondiente al finalizar la jornada e informando al mismo de las incidencias surgidas.

CR 5.7 Las normas de seguridad, higiene y salud que afecten a su puesto de trabajo y al proceso se cumplen en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.

RP 6: Preparar y cuidar, bajo supervisión, los elementos decorativos de las habitaciones, zonas nobles y áreas comunes del establecimiento de alojamiento.

CR 6.1 Los elementos de decoración de las habitaciones, zonas nobles y áreas comunes –cuadros, porcelanas, marfiles, bronce, tapices u otros– se limpian aplicando el plan de trabajo vinculado a los sistemas preventivos y correctivos de cada elemento decorativo, atendiendo a sus características y a las normas establecidas.

CR 6.2 Los elementos decorativos se colocan según las normas y criterios estéticos establecidos, respetando en su caso, los gustos de los clientes o usuarios.

CR 6.3 Las plantas de interior, composiciones florales o frutales, motivos decorativos o centros de mesa se cuidan mediante acciones como el regado, abonado y limpieza con la asiduidad requerida en cada caso, aplicando criterios estéticos y retirando aquellos elementos que no se encuentren en las condiciones óptimas de presentación.

CR 6.4 Las composiciones florales o frutales sencillas se elaboran teniendo en cuenta el color, las proporciones y el soporte, aplicando criterios estéticos definidos de estacionalidad y de festividades propias de la época.

CR 6.5 La ejecución del inventario de los elementos decorativos se realiza de acuerdo con la planificación del establecimiento para su posterior reposición.

RP 7: Realizar, en su ámbito profesional, las operaciones vinculadas con la celebración en el establecimiento de reuniones, incentivos, congresos y eventos conforme al procedimiento establecido.

CR 7.1 El plan de trabajo establecido para el montaje, decoración y ambientación de salones y espacios contratados para la celebración de reuniones, incentivos, congresos y eventos se ejecuta, siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta los procedimientos específicos para el acto en cuestión.

CR 7.2 Las tareas propias del departamento de pisos en la celebración de los actos contratados se ejecutan aplicando las normas de protocolo establecidas para cada uno de ellos.

CR 7.3 Las operaciones de desmontaje, ventilación, limpieza y reposición propias del post servicio se efectúan en función de la planificación diaria y semanal de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos y productos de limpieza y tratamiento de superficies. Dotación de lencería y otra ropa. Productos y atenciones para clientes o usuarios. Maquinaria (aspiradoras, enceradoras, entre otros). Instalaciones de office. Mobiliario de habitaciones. Otros enseres como camas supletorias, cunas, tablas de cama, escaleras de mano o botiquín.

Productos y resultados:

Habitaciones, baños y dependencias comunes limpias, arregladas y acondicionadas. Aprovechamiento interno y carro de limpieza dispuesto para su uso. Office organizado con la dotación establecida de enseres, ropas y materiales. Inventarios de existencias y registros de pérdidas propios del área de pisos realizados bajo supervisión. Impresos y partes cumplimentados. Elementos decorativos limpios. Plantas y flores conservadas y cuidadas. Ornamentación floral sencilla.

Información utilizada o generada:

Información o manuales sobre el uso y conservación de equipos, mobiliario, utensilios y materiales. Manuales de técnicas de limpieza. Normas de uso y aplicación de los productos de limpieza. Material documental (órdenes de trabajo, hojas de pedido de material, control de consumos, partes de averías). Información interna referente a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad de la empresa. Impresos y

documentación específicos. Normativas aplicables higiénico-sanitarias, medio ambientales y de seguridad referidas a locales, instalaciones y utillaje.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE LAVADO DE ROPA PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.

Nivel: 1.

Código: UC0707_1.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Efectuar el aprovisionamiento interno de los materiales y medios necesarios para las actividades de lavado y acondicionamiento de la ropa propia de establecimientos de alojamiento, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR 1.1 El aprovisionamiento interno de productos y utensilios para el lavado y secado de la ropa propia de los establecimientos de alojamiento se efectúa a partir de las instrucciones recibidas y en función de las necesidades del servicio.

CR 1.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se cumplimentan siguiendo las instrucciones previas.

CR 1.3 Los productos y utensilios aprovisionados se almacenan en función de los tipos y efectos de los mismos, los criterios de racionalidad y la necesidad del servicio.

CR 1.4 El almacén del departamento se ordena y mantiene en condiciones operativas de acuerdo con las normas, criterios o procedimientos establecidos.

CR 1.5 Las existencias mínimas de productos y utensilios necesarios se transmiten al superior siguiendo los procedimientos establecidos.

RP 2: Clasificar en lotes la ropa para su lavado y acondicionamiento, conforme a las instrucciones recibidas.

CR 2.1 La ropa a tratar se marca, bajo supervisión, en el momento de su recepción evitando así pérdidas y errores, teniendo en cuenta las etiquetas de identificación del cliente/usuario, la sección de procedencia y fecha de recogida.

CR 2.2 Los documentos necesarios para la facturación de la limpieza y arreglo de la ropa se cumplimentan, trasladándolos al departamento o persona responsable siguiendo el procedimiento establecido.

CR 2.3 La ropa se revisa antes de su lavado procediendo, en su caso, a la retirada de objetos olvidados o extraños que puedan dañar a la prenda o a la máquina o provocar interrupciones en el proceso de lavado, separando la que está deteriorada o necesite un tratamiento especial.

CR 2.4 La ropa se clasifica, bajo supervisión, por lotes teniendo en cuenta las características y recomendaciones descritas en su etiqueta, grado de suciedad, necesidades especiales de desinfección y, en su caso, existencia de manchas que precisen seguir procesos de lavado diferentes o tratamientos especiales para su eliminación.

CR 2.5 Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas a tratar se identifican, interpretando su etiquetado y respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante, posibilitando así una posible reclamación en caso de deterioro.

CR 2.6 La ropa no etiquetada se aparta del circuito de lavado siguiendo el procedimiento establecido.

CR 2.7 Las operaciones de lavado de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se efectúan utilizando los equipos de protección individual establecidos para ropa potencialmente infectada.

RP 3: Efectuar las operaciones de lavado y escurrido de las ropas tratadas, en función de sus características y de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR 3.1 Las máquinas utilizadas para el lavado y escurrido de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se programan, atendiendo a las características del lote o partida y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 3.2 Los productos para el lavado y apresto de la ropa se dosifican siguiendo instrucciones o criterios establecidos.

CR 3.3 Las ropas delicadas se lavan a mano, respetando en cada caso las instrucciones técnicas del fabricante y las recibidas de sus superiores.

CR 3.4 El mantenimiento de primer nivel de las máquinas utilizadas durante el proceso se efectúa, siguiendo su documentación técnica y/o instrucciones recibidas.

CR 3.5 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso se transmiten al superior, adoptando medidas correctoras en el marco de su responsabilidad, minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

RP 4: Efectuar las operaciones de secado de las ropas lavadas, en función de sus características y de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR 4.1 Las máquinas utilizadas para el secado y escurrido de la ropa lavada se programan, atendiendo a las características del lote o partida y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 4.2 Las ropas lavadas que no superen el control de idoneidad se separan del circuito para darles el tratamiento que corresponda, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR 4.3 El secado de la ropa se efectúa utilizando la maquinaria y equipos específicos en función de las características de las prendas a tratar.

CR 4.4 El mantenimiento de primer nivel de las máquinas utilizadas durante el proceso se efectúa, siguiendo su documentación técnica y/o instrucciones recibidas.

CR 4.5 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso se transmiten al superior, adoptando medidas correctoras en el marco de su responsabilidad, minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Maquinaria y equipos específicos para el lavado y secado de ropa como lavadoras, centrifugadoras y secadoras. Útiles y herramientas: carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia y ficheros, entre otros. Almacenes. Productos para el lavado, limpieza y apresto de tejidos como detergentes, suavizantes, almidones, quitamanchas, blanqueadores y neutralizantes industriales, entre otros.

Productos y resultados:

Aprovisionamiento interno. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Impresos y partes de incidencias cumplimentados. Ropa lavada y secada. Aplicación de sistemas de organización óptimos. Uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumos, principalmente energéticos.

Información utilizada o generada:

Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza. Normas de uso, aplicación y toxicidad de los productos químicos utilizados en el lavado, blanqueado y secado de la ropa. Normativa aplicable higiénico-sanitaria y medioambiental. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Información interna relativa a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad en la empresa. Documentación específica e impresos adecuados a las características de los establecimientos, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA, PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.

Nivel: 1.

Código: UC0708_1.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Efectuar el aprovisionamiento interno de los materiales y medios para las actividades de planchado y arreglo de ropa propia de establecimientos de alojamiento, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR 1.1 El aprovisionamiento interno de productos y utensilios para las reparaciones de costura y para el planchado de ropa en los establecimientos de alojamiento se efectúa a partir de las instrucciones recibidas y en función de las necesidades del servicio.

CR 1.2 Los productos y utensilios necesarios para su utilización en las operaciones de planchado y arreglo de ropa se almacenan, teniendo en cuenta los tipos de productos y efectos de los mismos, los criterios de racionalidad y la necesidad del servicio.

CR 1.3 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se cumplimentan, siguiendo las instrucciones previas e informando al responsable de las existencias mínimas de productos y utensilios.

RP 2: Clasificar en lotes para su planchado la ropa propia de los establecimientos de alojamiento, teniendo en cuenta las características de la prenda y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 2.1 La ropa a planchar se clasifica por lotes, bajo supervisión y teniendo en cuenta las características y las recomendaciones de planchado descritas en su etiqueta.

CR 2.2 La ropa preparada en lotes se revisa antes de su planchado de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad y en función de las normas del establecimiento, retirando del circuito las que no superen el control y dándoles el tratamiento que corresponda.

CR 2.3 La ropa con manchas se separa del circuito, identificando la naturaleza de las mismas y aplicando el tratamiento adecuado en cada caso siguiendo las instrucciones del superior jerárquico.

CR 2.4 Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas dispuestas para su planchado se identifican, interpretando su etiquetado y respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante para, en caso de deterioro, posibilitar así la reclamación oportuna.

CR 2.5 La ropa no etiquetada se aparta del circuito del planchado siguiendo instrucciones del superior jerárquico y consultando las dudas que puedan surgir durante el desarrollo del proceso.

RP 3: Efectuar las operaciones de planchado y presentación de ropa, en función de sus características y de acuerdo con los estándares establecidos.

CR 3.1 Los equipos y máquinas de planchado, plegado y, en su caso, embolsado de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se programan siguiendo las instrucciones recibidas y según el tipo de prendas, naturaleza, acabado y características de las telas, efectuando operaciones de:

- Ajuste y regulación de la presión.
- Regulación de la aspiración.
- Ajuste de la temperatura.
- Regulación del tiempo.
- Regulación y dosificado del vapor.
- Regulación de los mecanismos de plegadoras y embolsadoras.

CR 3.2 Las operaciones de planchado se efectúan garantizando el óptimo funcionamiento de los medios de producción y flujo de materiales, presentando las ropas en función de sus características y de los estándares requeridos.

CR 3.3 El proceso de planchado se comprueba sistemáticamente atendiendo al posicionamiento de la ropa en la máquina de planchar conforme a la estructura del tejido, medida y forma y a la comprobación de los acabados finales -ausencia de brillos y eliminación de arrugas-.

CR 3.4 Las ropas procesadas se revisan visualmente siguiendo los criterios de calidad y normas establecidas, rechazando y marcando para su reprocesado las que no superen el control.

CR 3.5 La ropa de clientes/usuarios se dispone para su entrega efectuando los cargos correspondientes mediante los documentos establecidos.

CR 3.6 Las disfunciones o anomalías detectadas en aquellas situaciones de su responsabilidad se corrigen, siguiendo los procedimientos establecidos e informando al responsable de las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso.

CR 3.7 Los resultados se verifican conforme a su nivel de responsabilidad, según instrucciones recibidas y sistemas de calidad establecidos.

RP 4: Efectuar arreglos y/o confecciones sencillas de costura a máquina o a mano, teniendo en cuenta las características e importancia de la ropa y la complejidad del arreglo siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 4.1 El mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, equipos e instalaciones utilizados en las operaciones de cosido y repaso de las ropas propias de establecimientos de alojamiento se efectúa, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene y según instrucciones recibidas.

CR 4.2 Los pequeños arreglos de costura y reparaciones textiles -costuras a mano o a máquina de unión, dobladillos o bajos u otros, adaptación y cambio de botones; broches, cremalleras, autoadhesivos, cierres por contacto u otros; zurcidos sencillos- se efectúan, teniendo en cuenta la complejidad del arreglo o importancia de la ropa.

CR 4.3 Las máquinas o herramientas y el material adecuado para el arreglo y/o confección sencilla de ropa se utilizan respetando las características de su composición, aplicando criterios estéticos y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 4.4 Los vales y documentos acreditativos de la prestación del servicio de arreglo simple de costura se cumplimentan siguiendo las instrucciones fijadas para cada proceso.

CR 4.5 Las ropas sencillas como picos de cocina, servilletas, delantales o paños, entre otros, se confeccionan de acuerdo con las instrucciones recibidas y características propias del establecimiento.

CR 4.6 Las disfunciones o anomalías detectadas en aquellas situaciones de su responsabilidad se corrigen, siguiendo procedimientos establecidos e informando al responsable.

CR 4.7 Los resultados se verifican, conforme a su nivel de responsabilidad, comprobando que se corresponden con las instrucciones y el sistema de calidad establecido.

RP 5: Efectuar operaciones de control y mantenimiento en los almacenes de productos y de ropas de lencería según las instrucciones recibidas.

CR 5.1 El almacén de ropa de lencería propia de establecimientos de alojamiento se dispone siguiendo las instrucciones recibidas y teniendo en cuenta los criterios propios de mejora del trabajo en cuanto a optimización de tiempos y colocación lógica de lo almacenado en función de su grado de rotación.

CR 5.2 El almacén de lencería se actualiza de acuerdo con la temporalización establecida y siguiendo criterios de utilización de las ropas, duración, antigüedad o estado actual de las mismas.

CR 5.3 Las ropas almacenadas se protegen, facilitando así su perfecto estado de uso conforme a las instrucciones recibidas.

CR 5.4 Los productos, materiales, útiles y herramientas para el planchado y arreglo de ropa se almacenan, teniendo en cuenta las normas, criterios o procedimientos establecidos.

CR 5.5 Las disfunciones o anomalías detectadas, en aquellas situaciones de su responsabilidad, se corrigen siguiendo procedimientos establecidos e informando al responsable.

CR 5.6 Los resultados se verifican conforme a su nivel de responsabilidad, según instrucciones recibidas y el sistema de calidad establecido.

CR 5.7 El proceso se desarrolla cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, higiene y salud para prevenir posibles riesgos personales y medioambientales.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Maquinaria y equipos específicos para el planchado y empaquetado-sellado de ropa como: planchas, máquinas de prensado, máquinas de rodillo o calandrias. Útiles y herramientas como carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia, tablas de planchado, ficheros. Almacenes. Máquinas de coser y accesorios. Elementos para costura: hilos y fornituras. Herramientas para remaches y grapas. Dotación de ropa propia de distintos tipos de alojamiento.

Productos y resultados:

Aprovisionamiento interno. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Impresos y partes cumplimentados. Ropa de clientes, uniformes y lencería planchada, reparada, empaquetada y almacenada. Aplicación de sistemas de organización óptimos y uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumos, principalmente energéticos. Almacenes de lencería dispuestos y ordenados.

Información utilizada o generada:

Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza y de planchado. Normas de uso de los productos químicos utilizados en la limpieza y planchado de la ropa. Normativa aplicable higiénico-sanitaria y medioambiental. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Información interna relativa a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad en la empresa. Material documental, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos.

MÓDULO FORMATIVO 1: ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS.

Nivel: 1.

Código: MF0706_1.

Asociado a la UC: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

Duración: 150 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Describir las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento, identificando la estructura y funciones del departamento de pisos.

CE1.1 Clasificar y caracterizar las diferentes fórmulas de alojamiento en función del tipo, capacidad, categoría y ubicación del establecimiento y de los servicios prestados.

CE1.2 Diferenciar las zonas que componen el área de pisos, indicando las funciones del departamento y sus características.

CE1.3 Describir los puestos de trabajo más característicos del área de pisos, enumerando sus principales funciones y las relaciones entre los mismos.

CE1.4 Identificar las relaciones que establece el departamento de pisos con otros departamentos dentro de un establecimiento de alojamiento.

CE1.5 En un supuesto práctico relativo al organigrama tipo del personal del área de pisos, debidamente caracterizados:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo del área de alojamiento.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.

C2: Describir las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos.

CE2.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.

CE2.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.

CE2.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE2.4 En un supuesto práctico de aprovisionamiento, control e inventario de existencias, debidamente caracterizado por la modalidad y ocupación de un establecimiento de alojamiento previamente definido:

- Organizar el almacén y office, manteniéndolo ordenado y limpio, llevando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Realizar y actualizar inventarios de existencias y registros de pérdidas con precisión y claridad, en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- Cumplimentar la documentación necesaria para que el supuesto superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario.

CE2.5 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE2.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el mantenimiento y reposición del almacén, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de los productos.

CE2.7 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno del área de pisos.

CE2.8 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo y realizando el control de la caducidad de los productos.

CE2.9 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C3: Interpretar correctamente información oral y escrita y cumplimentar la documentación necesaria para la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

CE3.1 Interpretar el etiquetado de diferentes productos utilizados habitualmente en los procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

CE3.2 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas: fichas de control de tareas, de control de consumos, de control de minibar, de envío de ropa de clientes a lavandería, vales de pedido de materiales, inventarios de office, petición de material a la gobernanta/e o partes de trabajo de camarera/o de guardia, entre otros.

CE3.3 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

CE3.4 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral, debidamente caracterizadas: interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

CE3.5 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

C4: Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE4.1 Explicar los tipos, manejo y riesgos de los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el área de pisos.

CE4.2 Describir las aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso de equipos, maquinaria, herramientas y utensilios habituales en el área de pisos.

CE4.3 En un supuesto práctico de limpieza y mantenimiento de máquinas y útiles propios del área de pisos de un establecimiento previamente identificado:

- Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento.
- Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento: aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras.
- Efectuar la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios.

C5: Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.

CE5.1 Identificar toda clase de pavimentos, elementos textiles, materiales y revestimientos utilizados en los diferentes establecimientos de alojamiento, describiendo las características más importantes de cada uno de ellos.

CE5.2 Identificar los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies, desinfectantes, insecticidas y ambientadores, señalando sus principales componentes, la forma correcta de uso y las aplicaciones más habituales.

CE5.3 Reconocer la lencería y los productos de acogida de uso habitual en establecimientos de alojamiento.

CE5.4 En un supuesto práctico de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas nobles y comunes, de un establecimiento previamente identificado:

- Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
- Limpiar y montar el 'carro de limpieza', efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios.
- Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.
- Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta.
- Describir los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes o usuarios en general.
- Realizar equipajes a petición de supuestos clientes bajo supervisión.
- Preparar habitaciones para supuestos bloqueos por obra y pintura siguiendo instrucciones.
- Montar salones para supuestos actos específicos siguiendo instrucciones.

CE5.5 Especificar la forma de procesar los objetos olvidados por los clientes o usuarios.

CE5.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C6: Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.

CE6.1 Identificar los tipos de mobiliario característicos de habitaciones, salones, áreas públicas y jardines más utilizados en establecimientos de alojamiento.

CE6.2 Identificar los elementos decorativos de uso habitual en establecimientos de alojamiento.

CE6.3 Aplicar técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario, seleccionando los materiales y productos utilizables y la técnica más adecuada en cada caso.

CE6.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales sencillas teniendo en cuenta criterios estéticos, de estacionalidad y las diferentes festividades.

CE6.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C7: Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento.

CE7.1 Aplicar técnicas de comunicación adecuadas a los distintos tipos de interlocutores, logrando una comunicación eficaz.

CE7.2 Describir el origen, las clases y la utilidad del protocolo, enumerando las aplicaciones más habituales de las normas protocolarias en establecimientos de alojamiento.

CE7.3 Identificar las formas de actuación durante la estancia de personalidades o clientes especiales, incidiendo en las normas de seguridad aplicables en dichas situaciones.

CE7.4 Responder a las demandas de los clientes o usuarios en diversas situaciones relativas al desempeño de las funciones propias del área de pisos, debidamente caracterizadas.

CE7.5 En un supuesto práctico de situaciones de demanda de información por diferentes tipos de usuarios, debidamente caracterizadas:

- Adoptar una actitud acorde con la situación planteada.
- Utilizar diferentes formas de saludos, empleando los tratamientos de cortesía adecuados a cada caso.
- Indicar el vestido adecuado para un contexto dado.
- Transmitir la información precisa y concreta.
- Comprobar la comprensión del mensaje emitido, así como del recibido, mostrando una actitud de empatía hacia el interlocutor.

CE7.6 Asumir la necesidad de atender a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades, con amabilidad y discreción, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C8: Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

CE8.1 Identificar e interpretar las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan a la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

CE8.2 Utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes o mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa aplicable de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.

CE8.3 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.

CE8.4 Aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos de uso más habitual en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de un establecimiento dedicado al alojamiento.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.4; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.4; C7 respecto a CE7.5.

Otras capacidades:

Identificar el proceso productivo de la organización.
Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
Respetar los procedimientos y las normas internas de la empresa.
Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Contenidos:

1. Alojamientos. Los camareros de pisos y su departamento:

Los alojamientos turísticos y no turísticos: características y tipos.
Clasificación.
El departamento de pisos: actividades, características, objetivos, áreas y relaciones interdepartamentales.
La habitación de hotel.
Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras: hospitales, residencias y otros.
Los camareros de pisos: descripción, funciones, uniformidad.
Normativa aplicable de seguridad e higiene y medioambiental.
Técnicas básicas de primeros auxilios.

2. Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos

Procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias. Aplicación.
Clasificación y ubicación de existencias.
Tipos de inventarios. Aplicación de procedimientos de gestión.
Mantenimiento y reposición de existencias en el almacén.

3. Técnicas de limpieza y puesta a punto de la zona de pisos y áreas públicas

Equipos, maquinaria, útiles y herramientas: descripción, aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso.
Normas de seguridad en su utilización.
Productos utilizados en la limpieza: tipos, aplicaciones y rendimientos; beneficios e inconvenientes. Riesgos: identificación, causas más comunes y prevención.
Técnicas de limpieza: descripción y aplicación; control de resultados.
Preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura.
Montaje de salones/instalaciones para actos específicos.
Mobiliario y decoración en el área del departamento de pisos.
Mobiliario: clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones, aplicaciones y tipo, categoría de alojamiento.
Revestimientos, alfombras y cortinas: clasificación y caracterización según tipo, categoría y fórmula de alojamiento. Otros elementos de decoración.

Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos: productos utilizados, aplicaciones y técnicas.

Iluminación y temperatura en las habitaciones.

Decoración floral: técnicas y aplicaciones sencillas.

4. Atención al cliente, eventos y protocolo en establecimientos de alojamiento

Tipologías de clientes, pacientes o usuarios en general.

Normas de actuación.

Quejas y reclamaciones.

Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento.

Técnicas de protocolo y presentación personal. Conceptos básicos.

Preparación de actos.

Diferentes tratamientos protocolarios.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: LAVADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS.

Nivel: 1.

Código: MF0707_1

Asociado a la UC: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de lavado de ropa.

CE1.1 Interpretar el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de lavado de ropa.

CE1.2 Interpretar los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.

CE1.3 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lavandería: documentos de control para justificación de entradas y salidas, bajas provocadas por incidencias diversas y otros de uso común en este ámbito profesional.

CE1.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.

CE1.5 Trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

CE1.6 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral: interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

CE1.7 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

C2: Clasificar y marcar ropas para su lavado.

CE2.1 Distinguir los distintos tipos de ropas e identificarlas.

CE2.2 Identificar las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.

CE2.3 Describir las técnicas de selección, recuento y marcado de la ropa atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a las diferentes dinámicas de trabajo establecidas en función del tipo de establecimiento.

CE2.4 Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.

CE2.5 Identificar los diferentes procesos de lavado, escurrido y secado y su aplicación según las características de las prendas que se van a tratar.

CE2.6 En un supuesto práctico de clasificación de ropa para su lavado, debidamente caracterizado por cantidad y características de las prendas a tratar:

- Identificar la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado.
- Relacionar la suciedad y grado de infección con sus características y forma de eliminación.
- Revisar y eliminar los posibles objetos extraños.
- Agrupar la ropa en función de sus características y acabado.
- Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado.
- Separar la ropa infectada para su desinfección según instrucciones.
- Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.
- Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes.

C3: Aplicar técnicas de lavado y escurrido de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso.

CE3.1 Reconocer el nombre de los productos químicos que se utilizan en el lavado, su carácter químico (ácido, alcalino, tensoactivo, entre otros) y la función que tienen en el lavado.

CE3.2 Reconocer las distintas formas en que se expresa la concentración de los productos químicos.

CE3.3 Identificar la dureza del agua.

CE3.4 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE3.5 Describir los diferentes programas de lavado y sus características.

CE3.6 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en la limpieza de la ropa.

CE3.7 En un supuesto práctico relacionado con el lavado, tratamiento y escurrido de ropas, debidamente caracterizado por cantidad y características de las prendas a tratar:

- Realizar el lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y el programa preestablecidos y participando en el control del proceso.
- Realizar el escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado.
- Proceder al lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen.

CE3.8 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Aplicar técnicas de secado y revisión de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso.

CE4.1 Describir los diferentes programas de secado y sus características.

CE4.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el secado de la ropa.

CE4.3 En un supuesto práctico relacionado con el secado de ropas, caracterizado por cantidad y características de las prendas a tratar:

- Realizar el secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado y controlando el proceso.
- Proceder al secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante que así lo aconsejen.
- Comprobar el buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones.

CE4.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.

CE5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.

CE5.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.

CE5.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE5.4 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE5.5 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.

CE5.6 Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias.

CE5.7 Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido.

CE5.8 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias.

C6: Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de manipulación y lavado de ropa sucia.

CE6.1 Identificar e interpretar las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan a la manipulación y lavado de ropa sucia y a los locales, instalaciones y equipos utilizados.

CE6.2 Identificar y utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de ropa sucia, equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes y mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.

CE6.3 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.3.

Otras capacidades:

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Mantener una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demstrar responsabilidad ante errores y fracasos.

Contenidos:

1. Procedimientos internos de comunicación en lavandería

Tipos de documentos.

Cumplimentación.

Circuitos internos.

Simbología del etiquetado de productos para el lavado.

2. Productos textiles. Etiquetado. Clasificación y marca para el lavado

Productos textiles.

Las fibras: clasificación y comportamiento al lavado, productos químicos, escurrido, centrifugado y secado en los procesos de conservación o mantenimiento.

Las telas: clasificación, tipos, acabados y comportamiento al lavado, productos químicos, escurrido, centrifugado y secado en los procesos de conservación o mantenimiento.

Etiquetado de las ropas.

Etiquetas de identificación: tipos, etiquetas de composición, etiquetas de conservación o mantenimiento, otras.

Técnicas de clasificación de la ropa para el lavado: identificación, descripción y aplicación.

Procedimientos para marcar y contraseñar ropa: marca a mano, en plancha con cinta adhesiva, marca en lavadero con alicate, marca con termoselladoras, otras.

Procedimientos para contraseñar en almacenes de lencería.

3. Lavado, limpieza y secado de ropa

El lavado de ropa: tipos.

Maquinaria: características, funcionamiento y precauciones de uso.

Elementos accesorios para el lavado: carros, básculas, clasificadoras, marcadoras y máquinas para contraseñar, otros.

Las manchas y su tratamiento: manchas simples y complejas; tipos de manchas especialmente delicadas como tinta, grasa, yodo, sangre o cera; técnicas de lavado: por absorción, disolución o neutralización.

Productos de lavado: detergentes, suavizantes, blanqueadores, neutralizantes. Características, funciones y normas de uso básicas.

Proceso de lavado. Factores que intervienen en su eficacia: temperaturas, productos, dureza del agua. Programas de lavado y especificaciones de utilidad.

Técnicas básicas de ahorro de energía en el proceso.

4. Almacenamiento y distribución interna de productos para el lavado

Proceso organizativo del almacenamiento de productos, utensilios para el lavado.

Sistemas de almacenaje: bloques apilados, sistema convencional, sistema compacto, sistema dinámico, otros.

Criterios de almacenaje: ventajas e inconvenientes.

Clasificación de los productos.

El embalaje y el etiquetado.

Aplicación de procedimientos de gestión de stocks.

Análisis de la rotación y ubicación de existencias.

Elaboración de fichas de almacén. Inventarios.

Normativa aplicable de seguridad, e higiene y medioambiental en los procesos de lavado de ropa.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS.

Nivel: 1.

Código: MF0708_1.

Asociado a la UC: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos.

CE1.1 Interpretar el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de planchado y arreglo de ropa.

CE1.2 Interpretar los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.

CE1.3 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lencería, tales como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas, entre otros.

CE1.4 Realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.

CE1.5 Trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

CE1.6 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral: interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

CE1.7 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

C2: Clasificar las ropas para su planchado.

CE2.1 Distinguir los distintos tipos de ropas e identificarlas.

CE2.2 Identificar las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.

CE2.3 Describir las técnicas de selección atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a diferentes dinámicas de trabajo establecidas en función del tipo de establecimiento.

CE2.4 Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.

CE2.5 Identificar los diferentes procesos de planchado y su aplicación según las características de las prendas objeto de tratamiento.

CE2.6 En un supuesto práctico de clasificación de ropa para su planchado, debidamente caracterizado por las características y la cantidad de prendas a tratar:

- Diferenciar la ropa por lotes en función de su tipo y requerimientos de conservación del etiquetado.
- Agrupar la ropa que debe recibir el mismo tipo de planchado.
- Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado.
- Agrupar la ropa que tenga el mismo acabado.
- Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.
- Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes.

C3: Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida.

CE3.1 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE3.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el planchado y doblado o plegado de la ropa.

CE3.3 Describir los aditivos y demás productos utilizados para el planchado, indicando sus aplicaciones, precauciones y riesgos en su uso.

CE3.4 Describir los procesos de planchado de ropa en función del tipo de prenda, tejido y fibra, y de la maquinaria utilizable.

CE3.5 En un supuesto práctico de planchado, doblado y presentación de ropa, según ficha técnica o instrucciones para el lote:

- Identificar las características de planchado e indicaciones de doblado y presentación del lote de ropa que se vaya a planchar.

- Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de planchado, prestando especial atención a las características del lote y sus especificaciones.

- Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado.

- Efectuar, en caso necesario, el correspondiente ajuste de las máquinas para el embolso o precinto de las ropas que lo precisen.

- Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de planchado, plegado y precinto de las ropas que lo precisen y proceder a la retirada de las afectadas.

CE3.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.

CE4.1 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE4.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente para cosido de ropa.

CE4.3 En un supuesto práctico de arreglos sencillos o retoques de costura a mano o a máquina, debidamente caracterizados por el modelo a seguir:

- Comprobar el buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para llevar a cabo el proceso de cosido de las ropas.

- Seleccionar los materiales y útiles necesarios.

- Hacer, a mano o a máquina, costuras de unión y dobladillos, coser botones y pegar cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.

- Confeccionar ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños.

- Realizar zurcidos sencillos en ropas.

CE4.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.

CE5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.

CE5.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.

CE5.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE5.4 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE5.5 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.

CE5.6 Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias.

CE5.7 Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido.

C6: Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

CE6.1 Identificar e interpretar las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan al planchado, arreglo y confección de ropa, propios de establecimientos de alojamiento, y a los locales, instalaciones y equipos utilizados.

CE6.2 Identificar y utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios, interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.

CE6.3 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.

CE6.4 Aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.3.

Otras capacidades:

Identificar el proceso productivo de la organización.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demstrar responsabilidad ante errores y fracasos.

Contenidos:

1. Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado:

Proceso organizativo del almacenamiento de ropas y de productos y utensilios para el planchado. Aplicación de sistemas de almacenaje.

Criterios de almacenaje de ropas: ventajas e inconvenientes.

Clasificación de los productos para el planchado.

Análisis de la rotación y ubicación de existencias de lencería.

Cumplimentación de fichas de almacén.

Normativa aplicable de seguridad e higiene y medioambiental en los procesos de planchado y arreglo de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

2. Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa:

El planchado: tipos.

Comportamiento de los distintos tipos de fibras al planchado.

Comportamiento de los distintos tipos de telas al planchado.

Interpretación y simbología del etiquetado de productos para el planchado.

Técnicas de clasificación de la ropa para el planchado: identificación, descripción y aplicación.

Maquinaria específica: tipos (prensas de planchado, estiradoras, introductoras, plegadoras mecánicas, rodillos o calandrias; características, funcionamiento, precauciones de uso y técnicas básicas de ahorro de energía en su empleo.

Elementos complementarios para el planchado y plegado como mesas, percheros, maniqués, almohadillas, bandejas y bolsas.

Productos asociados al planchado.

El proceso de planchado y plegado: factores que intervienen en su eficacia-temperatura, presión, vapor, tiempo y humedad-, programas de planchado y plegado mecánico.

Técnicas básicas de ahorro de energía.

Empaquetado o embolso de ropa: tipos y aplicaciones.

3. Costura:

Materiales de costura.

La máquina de coser: tipos, funcionamiento y reglaje.

Técnicas básicas de costura a mano y a máquina; aplicaciones.

El zurcido: clases, técnica y aplicaciones.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO III

Cualificación profesional: Repostería

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: 2.

Código: HOT223_2.

Competencia general:

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados y definir ofertas sencillas de repostería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Unidades de competencia:

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Entorno Profesional:

Ámbito Profesionista:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de cocina o en obradores de pastelería y/o panadería en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la hostelería. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración, pastelería-repostería y/o de panadería artesanal. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de comidas y bebidas en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración y elaboración de productos de pastelería-repostería y/o panadería de obrador o en cualquier otro sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendido de mujeres y hombres.

Reposteros.
Pasteleros.
Panaderos.
Churreros.

Formación Asociada (420 horas).

Módulos Formativos:

MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (120 horas).

MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (60 horas).

MF0710_2: Productos de repostería (180 horas).

MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Nivel: 2.

Código: UC0306_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería y panadería artesanal, de acuerdo a la ficha técnica y según el procedimiento establecido.

CR 1.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.

CR 1.2 Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de las distintas masas y pastas, se aplican:

- Dosificando los ingredientes, de acuerdo a la formulación y al orden establecido.
- Seleccionando para cada caso la más apropiada, como puede ser el tamizado, mezclado y amasado, entre otras.
- Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido de la maquinaria empleada en el proceso.

CR 1.3 Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, adoptando las medidas correctoras necesarias en caso de desviaciones.

CR 1.4 La masa/pasta para cada producto requerido se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.

CR 1.5 La forma, peso y volumen de las piezas obtenidas se comprueba que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, adoptando en caso de desviaciones las medidas correctoras necesarias.

CR 1.6 Las piezas obtenidas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

CR 1.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP 2: Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica.

CR 2.1 La maquinaria, útiles y equipos requeridos para la obtención del producto previsto se selecciona, programando temperatura y tiempo según su ficha de elaboración técnica.

CR 2.2 Las manipulaciones previas a la cocción de las piezas tales como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, se efectúan en el momento y forma requeridos.

CR 2.3 Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas.

CR 2.4 Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación requeridas.

CR 2.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP 3: Confeccionar elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para platos y/o productos de pastelería-repostería y panadería artesanal, en función de las prioridades de producción.

CR 3.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de

múltiples aplicaciones pastelero-reposteras y de panadería artesanal se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica según los procedimientos establecidos.

CR 3.2 Las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como el mezclado, batido, fundido, moldeado, cocción entre otras, se ejecutan cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso.

CR 3.3 Las características físicas y organolépticas finales de cada producto, tales como textura, densidad y fluidez, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

CR 3.4 Las elaboraciones confeccionadas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

CR 3.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción de pastelería-repostería y panadería artesanal: equipos generadores de frío, hornos, fermentadoras, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de pastelería y panadería artesanal. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos para repostería/panadería artesanal. Productos de limpieza.

Productos y resultados:

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Masas y pastas elaboradas: azucaradas, saladas, escaldadas, batidas, hojaldres, de pan, entre otras. Piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas: pastas de té, empanadas, bizcochos, palmeras, pan artesano, otras. Elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones confeccionadas para pastelería/repostería y panadería artesana: rellenos dulces/salados, coberturas básicas, otros. Operaciones y técnicas aplicadas en pastelería-repostería y panadería artesanal. Almacenaje y conservación de los productos elaborados. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción.

Información utilizada o generada:

Ficha técnica de elaboración. Órdenes de trabajo. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones del área de producción de productos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: DEFINIR OFERTAS SENCILLAS DE REPOSTERÍA, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROLAR CONSUMOS

Nivel: 2.

Código: UC0709_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Definir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de modo que resulten atractivas para los clientes y potencien su venta.

CR 1.1 Las ofertas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal se proponen al responsable o superior jerárquico teniendo en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- Los medios físicos, humanos y económicos.

- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación, entre otros.

CR 1.2 Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando es necesario elaborar un producto con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.

CR 1.3 La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda e identificando las características cuantitativas y cualitativas en su ficha de especificación técnica.

CR 1.4 La rueda de ofertas y/o las sugerencias determinadas se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.

CR 1.5 El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, colaborando con quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR 1.6 La presentación impresa de las ofertas de repostería se efectúa colaborando en la proposición de denominaciones sugerentes para las elaboraciones que la componen.

RP 2: Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR 2.1 La hoja de solicitud de pedido de los productos y materias primas se cumplimenta en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, conforme al procedimiento establecido.

CR 2.2 Las mercancías solicitadas se reciben, comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a la naturaleza del producto, entre otros.

CR 2.3 El pedido recibido se distribuye y almacena en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y respetando la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.

CR 2.4 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos según las normas internas de la organización.

RP 3: Colaborar en la obtención de los costes de los productos elaborados, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.

CR 3.1 Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan periódicamente en función de los cambios habidos en la oferta del establecimiento.

CR 3.2 Los consumos de mercancías empleadas se verifican en función de la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con el responsable de la unidad de producción de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.

CR 3.3 Los costes de los productos elaborados se estiman a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, conforme al procedimiento establecido.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos y programas informáticos específicos. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de conservación. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado.

Productos y resultados:

Oferta sencilla de pastelería-repostería y de panadería artesanal diseñada. Fichas de especificación técnica actualizadas. Colaboración en el establecimiento del sistema de rotación de la oferta diseñada. Propuesta de denominaciones sugerentes para las elaboraciones incluidas en la oferta del establecimiento. Hoja de pedido formalizada. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución de las mercancías en los soportes establecidos. Colaboración en la obtención de costes y consumos.

Información utilizada o generada:

Pautas básicas de dietética y nutrición. Órdenes de trabajo. Stock de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y HELADOS.

Nivel: 2.

Código: UC0710_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.

CR 1.1 El aprovisionamiento de masas, pastas, productos básicos de múltiples aplicaciones y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y según el procedimiento establecido.

CR 1.2 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las posibles anomalías detectadas.

CR 1.3 La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa:

- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas.
- Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
- Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.

CR 1.4 Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.

CR 1.5 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.

CR 1.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP 2: Preparar y presentar postres de cocina y helados de acuerdo con la definición del producto, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

CR 2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y siguiendo el procedimiento establecido.

CR 2.2 La preparación de postres de cocina y helados, se ejecuta:

- Utilizando las técnicas de elaboración establecidas en la ficha técnica de cada producto.
- Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
- Confeccionando las guarniciones o complementos propios para cada elaboración.

CR 2.3 Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas para cada caso, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

CR 2.4 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.

CR 2.5 Los postres y helados destinados para el consumo inmediato se acaban y presentan, de acuerdo a las normas definidas.

CR 2.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

CR 2.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian, con los productos y métodos establecidos manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

RP 3: Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y servicios de pastelería-repostería y/o pastelería artesanal, de modo que resulten atractivos y potencien la venta de los productos expuestos.

CR 3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio de repostería y productos similares se proponen al superior jerárquico, en función de:

- Tipo de establecimiento.
- Tipo de servicio.
- Tipo de producto.
- Tipología de cliente potencial.
- Tendencias actuales y vigentes en repostería.
- Clases y tipos de expositores.
- Estacionalidad de los productos.
- Programa de ventas del establecimiento, otros.

CR 3.2 Las necesidades de equipos y utensilios específicos para el montaje del expositor y/o servicio se deducen en colaboración con el responsable, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.

CR 3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos y demás materiales para el montaje del expositor y/o servicio de repostería se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto, entre otros.

CR 3.4 Los géneros y productos se disponen en el expositor, empleando los elementos del montaje seleccionados de modo que resulten atractivos y potencien la venta del establecimiento.

CR 3.5 El montaje efectuado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que muestren alteradas sus características estéticas.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción de repostería/pastelería y panadería artesanal: equipos de frío, hornos, fermentadoras, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje: batidora, amasadora, heladora, entre otros. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Expositores. Barras de degustación. Productos de limpieza.

Productos y resultados:

Proceso de aprovisionamiento interno efectuado. Productos acabados a base de masas y pastas: churros, tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas, empanadas, entre otros. Postres de cocina y helados elaborados. Almacenaje y/o regeneración de posibles excedentes. Colaboración en el montaje y decoración de todo tipo de expositores y/o servicios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal. Limpieza y puesta a punto de maquinaria y herramientas del área de producción.

Información utilizada o generada:

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción. Documentos normalizados como 'relevés', vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Nivel: 2.

Código: UC0711_2.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR 1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR 1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR 1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se cumplen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR 1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.

CR 1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR 1.6 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.

RP 2: Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

CR 2.1 La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.

CR 2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.

CR 2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan, en la forma y con la prontitud exigida.

CR 2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.

CR 2.5 La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.

CR 2.6 El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

CR 2.7 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

RP 3: Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.

CR 3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

CR 3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

CR 3.3 Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR 3.4 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

RP 4: Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.

CR 4.1 La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

CR 4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

CR 4.3 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

RP 5: Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR 5.1 El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

CR 5.2 El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

CR 5.3 Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Vestimenta y equipos de protección individual reglamentarios. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y de emergencia. Equipos, maquinaria y utillaje propio de hostelería.

Productos y resultados:

Procedimientos de aviso cumplidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos. Mantenimiento de las condiciones ambientales requeridas de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería. Mantenimiento de las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje. Ejecución de buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

Información utilizada o generada:

Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria de limpieza, desinfección y desinsectación de la zona de almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios. Órdenes de trabajo. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Nivel: 2.

Código: MF0306_2.

Asociado a la UC: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería

Duración: 120 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Efectuar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

CE1.1 Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

CE1.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE1.3 En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno de géneros, definido y caracterizado por una oferta de pastelería-repostería y/o panadería artesanal concreta:

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria aplicable y en el orden y tiempo preestablecidos.
- Utilizar 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.

- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería-repostería y similares.

- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones para hacer productos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.

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

CE2.2 Reconocer las características generales de las masas y pastas básicas dulces/saladas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre) de múltiples aplicaciones para pastelería-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 o pastas básicas.

CE2.3 Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas y pastas básicas de pastelería-repostería y panadería artesanal, 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 Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería y de panadería artesanal o de planes de trabajo determinados.

CE2.5 En un supuesto práctico de preparación de una masa/pasta básica, debidamente caracterizado por su ficha de especificación técnica:

- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para productos de pastelería-repostería y similares.

- Preparar y manejar los equipos y condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, etc.) de aquellos productos que lo requieren.

- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

- Aplicar 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.

C3: Deducir los procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería y/o panadería artesanal, tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras, de acuerdo con las técnicas básicas de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE3.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería-repostería y/o panadería artesanal, asociándolos a los productos a elaborar.

CE3.2 Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada, entre otros.

CE3.3 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE3.4 Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería, panadería artesanal o de planes de trabajo determinados.

CE3.5 Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para pastelería-

repostería y panadería artesanal, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE3.6 Relacionar los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo adecuadas para cada máquina o equipo.

CE3.7 En un supuesto práctico de preparación de elaboraciones complementarias, debidamente caracterizado por su ficha de especificación técnica:

- Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.
- Efectuar el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.
- Modificar en tiempo y forma adecuados de aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, o acondicionamiento.
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Aplicar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración.

CE3.8 Comprobar las características físicas y organolépticas de las elaboraciones obtenidas, contrastándolas con las adecuadas y adoptar, en casos de desviaciones, las medidas correctoras apropiadas.

CE3.9 Justificar 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.

C4: Aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para preparar productos de pastelería-repostería y de panadería artesanal.

CE4.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.2 Caracterizar 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 asignados.

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

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

CE4.5 En un supuesto práctico de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaborados, definido y caracterizado por la ficha de especificación técnica del producto en cuestión:

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

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.5.

Otras capacidades:

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
Reconocer el proceso productivo de la organización.
Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Contenidos:

1. Área de producción de pastelería-repostería y panadería artesanal:

Definición y modelos de organización.
Estructuras de sus dependencias.
Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Terminología utilizada en la producción repostero/pastelera y de panadería artesanal.
Elaboración de planes sencillos para la producción.
Maquinaria y equipos básicos: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.
Recepción y almacenamiento: métodos, documentación y aplicaciones.
Formalización y traslado de solicitudes.

2. Masas y pastas:

Definición, clasificación, y aplicaciones.
Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.
Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.
Masas y pastas dulces/saladas: brisa, hojaldre, empanada, panes sencillos, otros.
Técnicas de regeneración: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.

3. Elaboraciones elementales de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería y/o panadería artesanal:

Definición, clasificación, y aplicaciones.
Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.
Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: rellenos dulces/salados, jarabes, salsas, coberturas, otros.
Técnicas de regeneración: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.

4. Sistemas y métodos de conservación de masas/pastas y elaboraciones elementales de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería y/o panadería artesanal:

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.
Deducción de la técnica o método apropiado.
Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el

Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización y/o control de las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS.

Nivel: 2.

Código: MF0709_2.

Asociado a la UC: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

Duración: 60 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.2 Describir las relaciones externas con otras empresas, otros departamentos o establecimientos de alojamientos.

CE1.3 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Analizar y definir ofertas sencillas de pastelería-repostería y panadería artesanal, estimando sus diferencias.

CE2.1 Definir grupos de elaboraciones de los que se compone una oferta tipo enumerando distintos variantes de cada uno de ellos.

CE2.2 Describir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal con distintas fórmulas de restauración.

CE2.4 En un supuesto práctico de análisis de la oferta de productos de un establecimiento dedicado a la pastelería-repostería y/o panadería artesanal debidamente caracterizado por su ubicación, tipología de cliente y estacionalidad:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas sencillas de repostería.

- Componer ofertas sencillas que resulten variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de pastelería/repostería y/o panadería artesanal determinadas.

CE3.1 En un supuesto práctico de definición de los alimentos y bebidas que componen una oferta sencilla debidamente caracterizada, con los datos que fueran necesarios respecto a su composición, tanto de variedad como de cantidad:

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.
- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas sencillas que resulten variadas y de calidad, y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 En un supuesto práctico de cálculo de las necesidades reales de aprovisionamiento interno para una oferta caracterizada por la cantidad de elaboraciones y el número de raciones de cada una de ellas:

- Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
- Redactar solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados.
- Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.

C5: Calcular costes de productos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para estimar posibles precios de las ofertas asociadas.

CE5.1 Relacionar la documentación necesaria para la obtención de costes productos de pastelería repostería y/o panadería artesanal identificando los apartados más relevantes.

CE5.2 Definir los métodos básicos de presupuestación y de fijación de precios seleccionando los más habituales.

CE5.3 En un supuesto práctico de estimación de precios de ofertas sencillas de pastelería-repostería y panadería artesanal debidamente caracterizadas por documentos tales como facturas de proveedores, vales de pedido, facturas de clientes, entre otros:

- Obtener información de los documentos consultados.
- Calcular el consumo real de materias primas utilizadas efectuando las operaciones pertinentes.
- Estimar la venta de los productos de la oferta sencilla.

CE5.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles, identificando los programas informáticos específicos para el cálculo de costes.

CE5.5 Explicar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información referida al proceso de obtención de costes, tratándolas con rigor.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.4; C3 completa; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.3.

Otras capacidades:

Reconocer el proceso productivo de la organización.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa; respetando los canales establecidos en la organización.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
Demostrar un buen hacer profesional.
Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Contenidos:

1. Ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal:

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.

Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.

Planificación y diseño de las ofertas.

Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros.

El ciclo de compra: registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.

Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento.

Colaboración en la gestión y control de inventarios.

2. Colaboración en el control de consumos y costes de la oferta del establecimiento:

Definición y clases de costes.

Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.

Métodos básicos de fijación de precios.

3. Colaboración en la gestión y control de calidad en establecimientos de restauración y en obradores artesanales:

Características básicas y peculiares.

Concepto de calidad por parte del cliente.

Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.

Técnicas básicas de autocontrol.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la definición de ofertas sencillas de repostería, la realización del aprovisionamiento interno y el control de consumos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

Nivel: 2.

Código: MF0710_2.

Asociado a la UC: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

Duración: 180 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de pastelería-repostería y/o panadería artesanal, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Explicar las operaciones de regeneración que precisen diferentes elaboraciones de la oferta, definiendo los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.

CE1.5 Elaborar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan, proponiendo posibles medidas correctoras en función de los resultados obtenidos.

CE1.6 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones sencillas para los productos confeccionados y colaborar en el montaje de expositores y servicios de repostería y productos similares.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color u otros.

CE2.3 Sugerir la colocación de distintos productos de repostería en expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

C3: 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.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C4: Proponer posibles variaciones en las presentaciones de postres de cocina y helados, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE4.1 Seleccionar 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.

CE4.2 En un supuesto práctico de definición de posibles variaciones de acabado y presentación de postres de cocina y helados debidamente caracterizado por la ficha técnica de fabricación de cada producto objeto del ensayo:

- Aplicar técnicas novedosas describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
- Identificar 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.
- Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 completa; C4 respecto a CE4.2.

Otras capacidades:

Demstrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás. Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria. Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Demstrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Contenidos:

1. Aprovisionamiento interno para la elaboración de productos hechos a base de masas/pastas, postres de cocina y helados:

Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.

Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos varios en tiempo y forma requeridos.

Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

2. Productos hechos a base de masas y pastas:

Fuentes de información y bibliografía sobre productos hechos a base de masas y pastas.

Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

Técnicas básicas de elaboración.

Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

Términos característicos de la pastelería-repostería y/o pastelería artesanal.

Preparación de los productos más significativos de las masas y pastas básicas: procedimientos de ejecución y control.

Experimentación y evaluación de resultados.

3. Postres de cocina y helados:

Fuentes de información y bibliografía sobre postres de cocina y helados.

Técnicas básicas de elaboración.

Clasificación, descripción y aplicaciones de las elaboraciones más importantes.
Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

Terminología básica.

Preparación de los postres de cocina y helados más significativos: procedimientos de ejecución y control.

Experimentación y evaluación de resultados.

4. Experimentación y evaluación de resultados

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de las elaboraciones.

Utilización de materias primas novedosas.

Análisis, control y valoración de resultados.

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

5. Decoración de elaboraciones de repostería y similares y montaje de expositores y/o servicios afines

Definición.

Normas y combinaciones organolépticas básicas.

Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

Motivos decorativos.

Aplicaciones y ensayos prácticos.

Montaje de expositores: tipo de expositores, tipo de servicios, tipo de oferta de restauración, otros.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Nivel: 2.

Código: MF0711_2.

Asociado a la UC: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.3 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.4 Diferenciar las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, multiplicación y mecanismos de transmisión.

CE1.5 Explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.6 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.7 Identificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización y sus condiciones de empleo.

CE1.8 En un supuesto práctico de limpieza, desinfección y desinsectación de un local dado y dedicado a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas:

– Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.

– Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.

– Identificar los parámetros objeto de control.

– Enumerar los equipos necesarios.

– Establecer la frecuencia del proceso de higienización.

– Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar y desinsectar.

C2: Especificar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Relacionar los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas con la actividad de hostelería.

CE2.3 Identificar los parámetros básicos que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individuales, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.3 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Deducir la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.3 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.4 En un supuesto práctico de uso eficiente de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería caracterizado por un proyecto dado:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa básico de ahorro de agua y de energía y sus posibles medidas de seguimiento y control.
- Deducir las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.4.

Otras capacidades:

Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.

Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

Contenidos:

1. 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.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Calidad higiénico-sanitaria.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

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, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2. 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.

Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería.

3. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.

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, adecuación y normativa aplicable.

Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.

Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.

Planes de emergencia y evacuación.

Primeros auxilios.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Diplomatura o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO IV

Cualificación profesional: Operaciones básicas de catering

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: 1.

Código: HOT325_1.

Competencia general.

Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios en los equipos destinados para el servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio y acondicionar los equipos y materiales reutilizables.

Unidades de competencia:

UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Entorno Profesional:

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el área de restaurante, sala, bar y similares, en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño dedicadas al servicio de catering. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena y dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de catering de comidas y bebidas o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

Preparadores o montadores de catering.

Formación Asociada (240 horas).

Módulos Formativos:

MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (150 horas).

MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering (90 horas).

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE DE GÉNEROS, ELABORACIONES CULINARIAS ENVASADAS Y MATERIAL DIVERSO DE SERVICIOS DE CATERING Y DISPONER LA CARGA PARA SU TRANSPORTE.

Nivel: 1.

Código: UC1089_1.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Efectuar la puesta a punto de las áreas destinadas al montaje de la carga para los servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o del siguiente, en función de la orden de servicio.

CR 1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.

CR 1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las áreas de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.

CR 1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering se cumplen para alargar el rendimiento y la vida útil de los mismos.

CR 1.4 La orden de servicio o los planes de producción se consultan, recabando información precisa acerca de la carga que integra el servicio de catering.

CR 1.5 Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.

CR 1.6 Las instrucciones e información necesarias propias del montaje de la carga de servicios de catering se transmiten, cuando proceda, al personal del siguiente turno siguiendo el procedimiento establecido.

RP 2: Ejecutar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.

CR 2.1 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, según corresponda.

CR 2.2 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento correspondiente y según el procedimiento establecido.

CR 2.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, según se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.

CR 2.4 Las mercancías recepcionadas se disponen en la zona de montaje, comprobando que se corresponden con el pedido solicitado y en función de:

- La naturaleza del producto.
- Las normas básicas de almacenamiento.
- Las indicaciones del etiquetado del producto.
- Los criterios de racionalización que faciliten su distribución, entre otras.

CR 2.5 La documentación de entrega de mercancías se formaliza colaborando con quien corresponda, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR 2.6 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR 2.7 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

RP 3: Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 3.1 La preparación y puesta a punto de útiles y equipos se efectúa a partir de la orden de servicio o procedimiento que la sustituya.

CR 3.2 La asistencia requerida en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering se efectúa, bajo supervisión del superior y siguiendo instrucciones precisas.

CR 3.3 La limpieza de las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se efectúa con la frecuencia requerida, siguiendo los métodos establecidos.

CR 3.4 La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos en la realización de los procesos se efectúa de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR 3.5 El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR 3.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

RP 4: Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.

CR 4.1 El material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys se verifican comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

CR 4.2 El montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR 4.3 El montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, tales como perfumes o productos promocionales se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR 4.4 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar entre otras, se utilizan siguiendo las instrucciones recibidas.

CR 4.5 Las posibles mejoras identificadas se proponen al responsable directo, colaborando así en la planificación y mejora del servicio prestado.

RP 5: Disponer para su carga los equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso para el servicio de catering conforme a las instrucciones recibidas.

CR 5.1 Los datos que se imprimen o anotan en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren o destino se recaban, consultando el plan de producción y la orden de servicio.

CR 5.2 Las etiquetas necesarias se imprimen o anotan con una grafía clara, facilitando así su rápida lectura evitando posibles confusiones durante su distribución.

CR 5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan, facilitando así su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido.

CR 5.4 Los equipos contenedores para el servicio de catering se disponen en los lugares establecidos, ubicando en cámaras de refrigeración aquéllos que lo precisen y el resto en función de la orden de servicio.

CR 5.5 La carga del servicio de catering se coloca según el orden predeterminado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.

CR 5.6 La disposición de los contenedores para su traslado o de cualquier posible incidencia se comunica a quien corresponda para que éste a su vez lo traslade al destinatario en el tiempo y forma establecidos.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Productos de limpieza. Maquinaria y equipos propios del área de montaje de la carga destinada al servicio de catering. Géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material que conforman la carga. Equipos de refrigeración y medios energéticos. Material y útiles para el montaje de la carga, tales como cestas, cabinas y trolleys. Complementos, menaje y utensilios propios de un servicio de catering, como cubiertos, vasos, cafeteras. Artículos que se distribuyen o comercializan y de venta a bordo, como perfumes o productos promocionales. Orden de trabajo. Material de acondicionamiento y etiquetado. Maquinaria de montaje de equipos de catering.

Productos y resultados:

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, aprovisionados y dispuestos para su carga. Materiales, como bandejas para montar, lencería, equipos como trolleys o cabinas, menaje como cubertería o vasos y utillaje, como pinzas de hielo o agitadores, aprovisionados, y dispuestos para su carga. Datos registrados en los soportes establecidos, correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución. Planes de producción ejecutados. Carga dispuesta para su traslado.

Información utilizada o generada:

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del área de destinada al montaje de la carga para servicios de catering. Instrucciones e información general de los diferentes departamentos de catering. Órdenes de servicio. Planes de producción. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas. Documentos normalizados, como inventarios, 'relevés', vales de pedidos y transferencias y fichas de especificación técnica, entre otros. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: REALIZAR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y LAVADO DE MERCANCÍAS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING.

Nivel: 1.

Código: UC1090_1.

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP 1: Preparar, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.

CR 1.1 Los géneros y los posibles excedentes culinarios se clasifican, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.

CR 1.2 Los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se etiquetan, favoreciendo así su posterior distribución.

CR 1.3 El control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes se efectúa con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.

CR 1.4 El material utilizado se lava, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y se dispone para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.

CR 1.5 Los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, siguiendo el procedimiento establecido.

CR 1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se revisa y dispone según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.

RP 2: Recepcionar la carga procedente del servicio de catering de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR 2.1 Los equipos contenedores con la carga procedente del servicio realizado se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos, atendiendo a la referencia de su etiquetado.

CR 2.2 La carga procedente del servicio realizado se almacena o distribuye a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:

- Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se envían al departamento correspondiente.
- El material, equipos y menaje utilizados se envían, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
- El material no utilizado se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
- Los materiales, en general, se distribuyen al departamento de origen para que éste determine su uso posterior.
- La lencería se envía a la lavandería del establecimiento o se dispone para su entrega a la empresa contratada para dicho fin, según el procedimiento establecido.

CR 2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información se cuentan y se anota, bajo supervisión, su cantidad en los documentos establecidos para tal fin.

CR 2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba, bajo supervisión, verificando las posibles roturas o disfunciones detectadas y cumplimentando los documentos establecidos para su control.

RP 3: Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

CR 3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de catering tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, se reciben y ubican según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.

CR 3.2 Los residuos generados se clasifican y desechan según su naturaleza, favoreciendo así a su reciclaje.

CR 3.3 Los materiales y equipos se clasifican según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas, según el procedimiento establecido.

CR 3.4 Las máquinas de lavado se utilizan cumpliendo con las instrucciones de uso para favorecer el ahorro de agua y su aprovechamiento óptimo durante todo el proceso.

CR 3.5 El resultado de la limpieza de los materiales y equipos se comprueba verificando que aquéllos que no cumplen las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.

CR 3.6 Los artículos lavados se almacenan en los lugares destinados para ello para futuros servicios, siguiendo el procedimiento establecido.

CR 3.7 Las roturas y disfunciones que puedan ocurrir durante el proceso se cuentan, cumplimentando con rigor los documentos establecidos.

CR 3.8 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se mantienen durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos, mercancías y posibles excedentes de las elaboraciones culinarias procedentes de servicios de catering. Cámaras frigoríficas. Máquinas de lavado. Equipos para lavado manual. Productos específicos para lavado. Gavetas de lavado.

Productos y resultados:

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de servicios recepcionados, contados y distribuidos. Materiales y equipos procedentes de servicios, lavados y distribuidos. Residuos clasificados.

Información utilizada o generada:

Manuales de procesos normalizados. Instrucciones de trabajo. Manuales de instrucciones de maquinaria de lavado. Instrucciones sobre temperaturas de cámaras frigoríficas. Hojas de recuento. Hojas de roturas o disfunciones. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1: APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING.

Nivel: 1.

Código: MF1089_1.

Asociado a la UC: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

Duración: 150 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 En un supuesto práctico de puesta a punto de dotación de montaje para un servicio de catering concreto:

- Seleccionar la maquinaria adecuada en función del tipo de género, elaboración culinaria envasada o material a montar, las instrucciones recibidas y el volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

– Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

CE2.1 En diferentes casos de relación interpersonal en catering, y a través de simulaciones:

- Definir estrategias y pautas de actuación para el logro de comunicaciones efectivas desde el punto de vista del emisor.
- Aplicar pautas de comunicación efectiva en cada caso.
- Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha activa.
- Identificar, una vez realizada la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación desarrollado, explicando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo en catering.

CE2.2 En un supuesto práctico de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman la carga para un servicio de catering previamente definido:

- Interpretar la orden de servicio o el plan de producción proporcionado por su superior para recabar información que permita seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Solicitar a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Cumplimentar la documentación requerida para el aprovisionamiento.

CE2.3 En un supuesto práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de materiales concretos:

- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos, bebidas, materiales y equipos suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos.
- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de los distintos departamentos.

CE2.4 Almacenar géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el servicio de catering.

C3: Colaborar, en su caso, en el acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering.

CE3.1 Seleccionar los útiles y equipos necesarios en función de los acabados de las elaboraciones culinarias.

CE3.2 Asistir en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering siguiendo instrucciones precisas.

CE3.3 Efectuar operaciones de limpieza, siguiendo los métodos establecidos para la puesta a punto de mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados.

CE3.4 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria las elaboraciones culinarias acabadas y listas para el montaje del servicio de catering.

C4: Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

CE4.1 En un supuesto práctico de montaje de la carga para un servicio de catering concreto:

- Interpretar la ficha de descripción del producto o diagrama de carga, con el fin de colocar en el recipiente establecido y en el mismo orden, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje y material diverso.

- Utilizar, según las instrucciones, las máquinas propias de los departamentos de montaje, tales como cintas transportadoras, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar.

CE4.2 Definir en qué consiste el trabajo en equipo, el espíritu de equipo y la sinergia, identificando las posibles estrategias o variantes en las formas de trabajo individual o en grupo.

CE4.3 En casos de simulación de montaje, en los que se proponen roles determinados de un grupo de trabajo, instrucciones concretas y diferentes pautas de trabajo dadas por un supuesto coordinador:

- Especificar el objetivo fundamental de las instrucciones de trabajo.
- Identificar las actividades a realizar por cada miembro del grupo de trabajo.
- Especificar las actividades y el trabajo a realizar que requieren de la colaboración de otros o con otros así como qué procedimientos hay que seguir para ello.
- Identificar las pautas de coordinación definidas y las personas con quienes hay que coordinarse para realizar las tareas asignadas.
- Precisar el grado de autonomía para su realización.
- Precisar los resultados que se han de obtener.
- Quién, cómo y cuándo debe controlar el cumplimiento de las instrucciones.
- Solicitar aclaraciones o información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.

C5: Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE5.1 Identificar los lugares más habituales en la industria del catering donde se ubican las diferentes cargas de los servicios, haciéndoles corresponder con la naturaleza de cada carga.

CE5.2 En un supuesto práctico de la disposición para la carga de equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso para un servicio de catering previamente definido:

- Interpretar el plan de producción u hoja de vuelos, para obtener la información necesaria para identificar los equipos para cargar y ofrecer el servicio de catering.
- Cumplimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.
- Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

C6: Reconocer las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de montaje de alimentos y bebidas para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE6.1 Identificar y actuar bajo las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE6.2 Reconocer y clasificar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y protección ambiental.

CE6.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y relacionar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de montaje de alimentos y bebidas.

CE6.4 Citar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE6.5 Limpiar equipos de catering, cumplir las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección y aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.2 y CE2.3; C4 respecto a CE4.1; C5 respecto a CE5.2.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.

Habituar al ritmo de trabajo de la organización.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Identificar el proceso productivo de la organización.

Contenidos:

1. El departamento de montaje en instalaciones de catering:

Estructuras habituales de establecimientos de catering: definición y organización característica.

Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.

Equipos: trolleys, cabinas, cestas, otros.

Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, otros.

Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Relaciones con otros departamentos.

Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el 'feed-back' y la escucha efectiva, barreras para la comunicación en catering y soluciones, otros.

2. El proceso de aprovisionamiento y montaje de servicios de catering:

Fases: puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de catering y disposición para su carga.

Solicitud y recepción de los componentes de la carga.

Almacenamiento y controles de almacén.

Tipos de montaje de servicios de catering.

El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

Diagramas de carga en contenedores.

3. Seguridad e higiene alimentaria en el departamento de montaje de servicios de catering:

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad de servicios de catering: tipos de uniformes de montaje, adecuación y normativa de prendas de protección.

Condiciones específicas de seguridad y limpieza que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de montaje de catering.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering, así como la disposición de la carga para su transporte, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING.

Nivel: 1

Código: MF1090_1

Asociado a la UC: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE1.1 Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes del servicio realizado y su maquinaria, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su uso.
- Mantenimiento básico de uso necesario.

CE1.2 En un supuesto práctico de recepción de carga procedente de un servicio de catering previamente cuantificado:

- Interpretar la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering.
- Distribuir al departamento correspondiente, a partir de la información del etiquetado, los géneros y el excedente de elaboraciones culinarias envasadas para que se determine su reutilización.
- Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados.
- Distribuir al departamento de origen el material diverso y los equipos reutilizables que no precisen lavado.
- Comprobar el buen estado de los materiales y equipos reutilizables y en caso necesario, cumplimentar la hoja de roturas o disfunciones.
- Contar y anotar en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general recibidos.

C2: Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE2.1 Identificar los elementos que conforman la maquinaria y los equipos del departamento de lavado, el tren de lavado y el método de lavado a presión, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Aprovechamiento óptimo de la máquina y ahorro de agua.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE2.2 En un supuesto práctico de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de un servicio de catering previamente cuantificados:

- Ubicar en la sala de prelavado los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.
- Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y colocarlos en el tren de lavado utilizando los contenedores apropiados para evitar roturas.
- Identificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente.
- Verificar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si deben ser lavados de nuevo o manualmente para obtener los resultados óptimos de higiene.
- Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje.
- Identificar los documentos en que se anotan las roturas producidas y disfunciones detectadas en el departamento de lavado.
- Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.
- Aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.2.

Otras capacidades:

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Contenidos:

1. Lavado de material de catering:

El departamento de lavado en instalaciones de catering: definición y organización característica.

El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento de la maquinaria y de los equipos básicos.

Fases: clasificación, lavado, control final de lavado y disposición para almacenamiento.

2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering:

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado, lencería y zapatos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las unidades de lavado de catering.

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

3. Higiene, manipulación y clasificación en la zona de lavado de los excedentes de servicios de catering:

Manejo de excedentes y desperdicios.

Eliminación de residuos y control de plagas.

Limpieza, desinfección y desinsectación: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

Tipos de enfermedades provocadas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

– Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.