



RESOLUCIÓN de 2 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062812)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones básicas de cocina y Operaciones básicas de restaurante y bar.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

R E S U E L V O :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Ayudante de Cocina, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 2 de septiembre de 2008.

La Directora General de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

A N E X O I

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AYUDANTE DE COCINA

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Ayudante de Cocina" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Ayudante de Cocina.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este programa de cualificación profesional inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Intervenir en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.



- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Aplicar técnicas culinarias para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- f) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina, de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Intervenir en la realización del servicio en cocina y en su caso de las elaboraciones, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Cumplir los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar posibles toxiinfecciones y daño al medioambiente.
- j) Mantener unas relaciones profesionales de respeto, compañerismo, obediencia hacia todos los miembros del equipo.
- k) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Cualificaciones profesionales completas.

- Operaciones básicas de cocina HOT091_1. (R.D. 295/2004), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0255 _1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento. Preelaboración y conservación culinarios.

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

- Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INAI73_1. (R.D. 1 128/2004).

UC0546 _1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

ANEXO II

ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Entorno profesional.

1. Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del sector de restauración.



Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Ayudante o auxiliar en cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este programa son:

Técnicas de preelaboración.

Procesos básicos de producción culinaria.

Limpieza e higiene general en industrias alimentarias.

Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: Técnicas elementales de preelaboración

Código: MP0255

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
I. Acopia y distribuye materias primas según los documentos e instrucciones recibidas utilizados para tal fin.	<p>Se han reconocido e interpretado los documentos asociados para la retirada de materia prima del lugar indicado.</p> <p>Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.</p> <p>Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas establecidas.</p> <p>Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo y/o conservación, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



<p>2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.</p>	<p>Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han realizado las operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p>	<p>Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p>	<p>Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p>



	<p>Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	<p>Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Duración: 135 horas.

Contenidos básicos:

Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.

Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.



— Procedimientos de uso y mantenimiento.

Batería, útiles y herramientas:

— Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

— Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

Tratamientos básicos:

— Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.

— Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

— Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

— Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.

— Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

— Procedimientos intermedios de conservación.

Cortes específicos y piezas con denominación:

— Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.

— Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

— Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas:

— Descripción y características de las técnicas de regeneración.

— Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

— Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

— La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.

— Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.

La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

**MÓDULO PROFESIONAL 2**

Denominación: Procesos básicos de producción culinaria

Código: MP0256

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	<p>Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	<p>Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



<p>3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>	<p>Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>Se han realizado la mise en place correspondiente y la secuenciación y forma a realizar dicha elaboración.</p> <p>Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	<p>Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>



	<p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Colabora en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.</p>	<p>Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con el desarrollo del servicio.</p> <p>Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Duración: 260 horas.

Contenidos básicos:

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.



Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.



- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, etc.
- La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.
- La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

MÓDULO PROFESIONAL 3

Denominación: Limpieza e higiene general en industrias alimentarias

Código: MP0546

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Actúa siguiendo las normas de higiene establecidas las guías de buenas prácticas y en la legislación viger garantizando la salubridad y seguridad de los productos alimentarios	<p>Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.</p> <p>Se ha observado un perfecto estado de higiene personal antes de pasar a manipular los alimentos.</p> <p>Se han reproducido hábitos higiénicos correctos en la manipulación de alimentos y se han corregido los hábitos y comportamientos de riesgo detectados.</p> <p>Se ha colaborado en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene alimentaria, así como, en la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene.</p>
2. Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos siguiendo los manuales e instrucciones del procedimiento.	<p>Se han utilizado los productos de higiene y desinfección previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.</p> <p>Se ha comprobado al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.</p> <p>Se ha colaborado en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios según las especificaciones e instrucciones de trabajo establecidas.</p> <p>Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilizaciones anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.</p> <p>Se ha comprobado, finalizadas las operaciones de limpieza y desinfección, que los productos y materiales utilizados se han depositado en el lugar establecido conforme a la normativa vigente, para evitar riesgos y confusiones.</p>



	<p>Se ha colaborado tanto en las operaciones de limpieza manuales como en las operaciones a través de módulos de limpieza automáticos.</p> <p>Se han tomado las muestras de distintas superficies asegurando la perfecta elección de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.</p> <p>Se ha cooperado en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo.</p> <p>Se han adoptado las medidas de seguridad establecidas en las normas para la aplicación de los diferentes productos de limpieza y/o desinfección.</p>
3. Contribuye a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos garantizando la protección del medio ambiente.	<p>Se ha ayudado con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo siguiendo los procedimientos establecidos para ello.</p> <p>Se ha colaborado en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la norma legal.</p> <p>Se ha cooperado en el proceso de depuración, especialmente en lo concerniente al funcionamiento de los equipos y a las condiciones de depuración de residuos.</p> <p>Se han tomado las muestras de carácter rutinario necesarias en la forma, puntos y cuantía indicados, acuerdo al procedimiento establecido.</p>

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Higiene general:

- Manipulación de alimentos. Alteración de los alimentos. Riesgos para la salud. Toxiinfecciones alimentarias.
- Normas básicas de higiene de los manipuladores.
- Características higiénicas de las instalaciones, maquinaria y utensilios.

Limpieza y desinfección:

- La suciedad. Concepto. Estado de la suciedad. Clasificación de la suciedad. Naturaleza y propiedades de la suciedad.
- Concepto de limpieza y desinfección. Diferencia entre ambas.
- Tipos de detergentes y desinfectantes. Productos comerciales. Aplicación a los diferentes sectores de la industria alimentaria.



Métodos de limpieza y desinfección:

- Principios generales. Niveles de riesgo. Etapas.
- Métodos manuales y aplicación mecánica. Locales y mobiliario. Materiales.
- Plan de limpieza y desinfección. Inventario. Protocolos. Ficha resumen de las operaciones. Instrucciones de trabajo. Registros.

Plan de control:

- Control de superficies "in situ". Controles químicos, visuales y microbiológicos.
- Registro de los controles.

Tratamientos de residuos:

- Tipos. Almacenamiento.
- Procedimiento de eliminación y equipos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos, materiales e instalaciones en la industria alimentaria, así como la higiene personal, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Cumplir correctamente las normas de higiene alimentaria.
- Trabajar con hábitos higiénicos en la manipulación de los alimentos.
- Utilizar la ropa de trabajo adecuada.
- Identificar "in situ" el tipo de suciedad existente en las distintas áreas, materiales, maquinaria, instrumental.
- Aplicar los productos de limpieza y desinfección adecuados al tipo de suciedad.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección tanto manuales como con módulos automáticos.
- Tomar muestras para asegurar que todo se encuentra en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Guardar los productos y materiales utilizados en el lugar establecido.
- Realizar la eliminación selectiva de los distintos residuos generados.
- Trabajar siguiendo las medidas de seguridad establecidas en las normas.



Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeñas, medianas y grandes empresas alimentarias.
- Empresas auxiliares y de servicios del sector alimentario.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Las normas de higiene personales a adoptar.
- Las operaciones de limpieza y desinfección adecuadas a cada área de trabajo, maquinaria y equipos.
- Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL 4

Denominación: Formación en centros de trabajo

Código: FCTHOTII

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.	<p>Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.</p> <p>Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha comprobado la mercancía recibida contrastándola con la pedida de acuerdo a las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se han comunicado las anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.</p> <p>Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.	<p>Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.</p> <p>Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se han trasladado y distribuido adecuadamente las</p>



	<p>materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.</p> <p>Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.</p>	<p>Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.</p> <p>Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



<p>4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.</p> <p>Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.</p> <p>Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p> <p>Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.</p> <p>Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p>
<p>5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.</p>	<p>Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.</p> <p>Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.</p> <p>Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.</p> <p>Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.</p> <p>Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.</p> <p>Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.</p>

Duración: 75 horas.

**ANEXO III****ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este programa de cualificación profesional inicial son las que a continuación se relacionan:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ²	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Taller de cocina	90	80
Vestuarios	40	30

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	PCs instalados en red.
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none">- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas hornos, etc.)- Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armario frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).- Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).- Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).- Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).
Espacios anexos	Espacios anexos físicamente delimitados (cocina caliente, cuarto frío, "plonge", almacén-economato, cuartos de basura, "offices", vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).

ANEXO IV**DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS**

Módulo	Horas totales	Horas semanales orientativas
Técnicas elementales de preelaboración	135	4
Procesos básicos de producción culinaria	260	8
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias	100	3
Formación en centros de trabajo	75	----

**ANEXO V**

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidades de competencia	Denominación del módulo
UCO255_I: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento. Praelaboración y conservación culinarios.	MP0255: Técnicas elementales de preelaboración.
UCO256_I: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	MP0256: Procesos básicos de producción culinaria.
UCO546_I: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	MP0546: Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.

ANEXO VI

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo	Especialidad	Cuerpo
Técnicas elementales de preelaboración.	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Procesos básicos de producción culinaria.	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias.	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional.

ANEXO VII

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA

Módulo	Titulación requerida
Técnicas de preelaboración.	- Título de Técnico Superior o equivalente.
Procesos básicos de producción culinaria.	- Título de licenciado, ingeniero, arquitecto ó diplomado o el título de grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del programa de cualificación profesional inicial.
Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.	