

## CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

### Familia Profesional Hostelería y Turismo

---

# Operaciones básicas de cocina



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y CIENCIA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ASUNTOS SOCIALES

CONSEJO GENERAL  
DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL

FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES

**Dirección:** Francisca María Arbizu Echávarri  
**Coordinación:** José Ramón Álvarez Fernández



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA  
Instituto Nacional de Cualificaciones

Edita:

© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA  
Subdirección General de Información y Publicaciones

N.I.P.O.: 651-05-285-7

Depósito Legal: M. 49963-2005

Diseño y maquetación: Proyectos Formativos y Servicios Editoriales, S.L.  
Imprime: SOLANA E HIJOS, S.A.

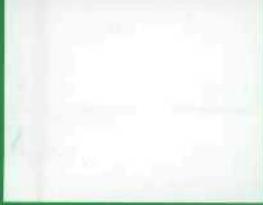
Se autoriza la reproducción total o parcial de esta publicación,  
siempre que se cite la fuente de la cual proviene.

CATÁLOGO NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Familia Profesional Hostelería y Turismo

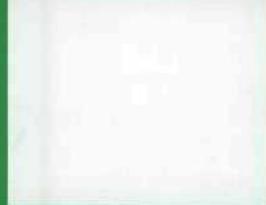
---

**Operaciones básicas de cocina**



## Índice

● INTRODUCCIÓN .....	5
● REAL DECRETO 295/2004 .....	7
● CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA .....	9
● UNIDADES DE COMPETENCIA	
Unidad de Competencia 1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios .....	10
Unidad de Competencia 2: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas .....	13
● MÓDULOS FORMATIVOS	
Módulo Formativo 1: Aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios .....	16
Módulo Formativo 2: Elaboración culinaria básica .....	21
● GLOSARIO .....	27
● ANEXO I: Grupo de trabajo de la Familia Profesional .....	29
● ANEXO II: Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación .....	31





## Introducción

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional (SNCFP) se crea para responder a las demandas de cualificación de las personas y de las empresas en una sociedad en continuo proceso de cambio e innovación.

Se entiende por cualificación el conjunto de competencias profesionales que las personas pueden obtener mediante la formación, sea esta modular o de otro tipo, y a través de la experiencia profesional. Estas competencias son las que permiten que el trabajador obtenga las respuestas, en términos de resultados, que requiere la organización.

El SNCFP tiene como objetivos orientar la formación a las demandas de cualificación de las organizaciones productivas, facilitar la adecuación entre la oferta y la demanda del mercado de trabajo, extender la formación a lo largo de la vida, más allá del periodo educativo tradicional, y fomentar la libre circulación de trabajadores, por lo que cumple una función esencial en el ámbito laboral y formativo.

Estas funciones se llevan a cabo mediante una serie de instrumentos y acciones como son el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales; un procedimiento de evaluación, acreditación y registro de las cualificaciones y competencias adquiridas en el trabajo; la información y orientación en la formación profesional y en el empleo y, por último, la evaluación y mejora del propio sistema.

El primero de esos instrumentos, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, tiene validez en toda España, aunque no regula el ejercicio profesional.

Entre las funciones que tiene asignadas están las de adecuar la oferta de formación profesional a un mercado laboral sujeto a numerosos cambios y evaluar, reconocer y acreditar las competencias profesionales adquiridas por los trabajadores a través de la experiencia laboral o mediante cualquier tipo de formación. Esto permite, además, elevar la calidad y el prestigio de la formación profesional.

El Catálogo recoge las cualificaciones profesionales ordenadas en 26 familias y 5 niveles. Cada una de ellas se asocia a una formación organizada en módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.

Las cualificaciones son el resultado del trabajo de distintos grupos de expertos (uno por cada familia profesional) que realizan una importante labor de documentación, identificación y definición. Las personas que integran estos equipos han sido seleccionadas por sus destacados conocimientos técnicos y formativos, de acuerdo a un perfil profesional objetivo, y a propuesta del Consejo General de Formación Profesional (en el que están representadas las Administraciones general y autonómicas y las organizaciones sindicales y empresariales) o por asociaciones profesionales.

Algunos de estos grupos de trabajo están liderados por diferentes comunidades autónomas. Su ubicación ha dependido fundamentalmente de la importancia en esa comunidad del tejido productivo del sector para el que están definiendo las cualificaciones.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

El Anexo I recoge la relación de las personas que han participado en el grupo de trabajo correspondiente a la presente familia.

Tras realizar un exhaustivo estudio del sector, estos grupos diseñan las unidades de competencia de la cualificación y definen las características de su formación a través de módulos. Una vez finalizado el trabajo, el resultado se contrasta externamente a través del Consejo General de Formación Profesional y de organizaciones vinculadas a la familia profesional.

El Anexo II identifica a las organizaciones que han realizado observaciones a las cualificaciones de la presente familia, contribuyendo con ello a mejorar su calidad.

El Instituto Nacional de las Cualificaciones, como organismo responsable de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el Catálogo Modular de Formación Profesional, dirige el trabajo de estos grupos, de acuerdo con la metodología aprobada por el Consejo General de Formación Profesional. Esta metodología sigue unas bases similares a las utilizadas en la elaboración del Catálogo de Títulos de Formación Profesional de la Administración Educativa y los Certificados de Profesionalidad de la Administración Laboral.

Una vez que los grupos de trabajo han finalizado su labor y se ha realizado el contraste externo, las cualificaciones reciben el informe preceptivo del Consejo General de Formación Profesional y se someten al Consejo Escolar del Estado y a los departamentos ministeriales implicados antes de pasar al Gobierno para su aprobación definitiva.

Todas las cualificaciones profesionales tienen idéntica estructura. Se asignan a una familia y cuentan con un nivel y una competencia general (breve exposición de los cometidos y funciones esenciales del profesional). A continuación se definen las unidades de competencia, su asociación a módulos formativos y se especifica el entorno profesional. En éste se describe el ámbito en el que desarrolla la actividad, los sectores productivos y los puestos de trabajo relevantes a los que permite acceder.

La publicación de estas cualificaciones contribuirá, sin duda, a integrar y adecuar la formación a las necesidades del sistema productivo y a las demandas sociales. Ello beneficia a trabajadores y empresas. A los primeros porque les facilita el acceso a una formación más acorde con las necesidades del mercado y amplía sus expectativas de desarrollo laboral y personal; y a los segundos porque les permite disponer de profesionales más preparados.

El SNCFP y su desarrollo tienen su base normativa en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que establece el Sistema, así como en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, que regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, que estableció las primeras 97 cualificaciones incorporadas al Catálogo, y en Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, que ha establecido 65 nuevas cualificaciones.



## Real Decreto 295/2004, de 20 febrero

### Ministerio de la Presidencia

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. (BOE de 9 de marzo de 2004).

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio (RCL 2002/1550), de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, considera la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que dé respuesta adecuada a las demandas que en materia de cualificación de recursos humanos plantea el mercado laboral. Se trata de orientar las acciones formativas de manera que contribuyan a la consecución de los objetivos de las políticas activas de empleo y de fomento de la libre circulación de los trabajadores y, además, a la extensión de las políticas de formación a lo largo de la vida dirigidas a los ciudadanos, para que éstos puedan satisfacer sus expectativas y sus situaciones personales y profesionales en una sociedad en continuo proceso de innovación y cambio.

Para ello, la citada ley creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, cuyo instrumento fundamental es el Catálogo Nacional de las Cualificaciones previsto en el artículo 7. Así, con el fin de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la oferta de formación profesional y el mercado laboral, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, que es de aplicación en todo el territorio nacional, quedó regulado mediante el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre (RCL 2003/2264), en el que se establece, asimismo, su estructura y el procedimiento para su elaboración y actualización.

El catálogo servirá para posibilitar la integración de las ofertas de formación profesional, adecuándolas a las características y demandas del sistema productivo, promover la formación a lo largo de la vida y facilitar la movilidad de los trabajadores, así como la unidad del mercado de trabajo y, asimismo, para facilitar a los interesados información y orientación sobre las oportunidades de aprendizaje y formación para el empleo, los procedimientos de evaluación, reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, cualquiera que hubiera sido su forma de adquisición, así como para establecer ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas y, en definitiva, para favorecer la inversión pública y privada en la cualificación de los ciudadanos mediante un proceso de formación permanente.

Las cualificaciones profesionales que se incluyen en los anexos de este Real Decreto, con su formación asociada, han sido elaboradas por el Instituto Nacional de las Cualificaciones mediante una metodología aprobada en el seno del Consejo General de Formación Profesional y se ha contado con la participación y colaboración de las Comunidades Autónomas y demás Administraciones públicas competentes, así como con los interlocutores sociales y con los sectores productivos.

Mediante este Real Decreto se aprueban las primeras 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.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

Este Real Decreto ha sido informado por el Consejo General de Formación Profesional y por el Consejo Escolar del Estado, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 9 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Educación, Cultura y Deporte y de Trabajo y Asuntos Sociales y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 20 de febrero de 2004, dispongo:

### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación**

Este Real Decreto tiene por objeto aprobar determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, regulado por el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichas cualificaciones y su formación asociada correspondiente tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

### **Artículo 2. Cualificaciones profesionales que se establecen**

Las cualificaciones profesionales que se establecen son las que a continuación se relacionan, ordenadas por familias profesionales y niveles de cualificación, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican.

### **Disposición adicional única. Actualización**

Atendiendo a la evolución de las necesidades del sistema productivo y a las posibles demandas sociales, en lo que respecta a las cualificaciones consideradas en este Real Decreto, se procederá a una actualización del contenido de los anexos cuando sea necesario, siendo, en todo caso, antes de transcurrido el plazo de cinco años desde la publicación de este Real Decreto.

### **Disposición final primera. Título competencial**

Este Real Decreto se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.1ª y 30ª de la Constitución (RCL 1978/2836; ApNDL 2875) y al amparo del apartado 2 de la disposición final primera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y de la habilitación que confieren al Gobierno el artículo 7.2 y la disposición final tercera de la citada Ley Orgánica, así como el artículo 9.1 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

### **Disposición final segunda. Habilitación para el desarrollo normativo**

Se autoriza a los Ministros de Educación, Cultura y Deporte y de Trabajo y Asuntos Sociales a dictar las normas de desarrollo de este Real Decreto, en el ámbito de sus respectivas competencias.

### **Disposición final tercera. Entrada en vigor**

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.



## Familia Profesional Hostelería y Turismo

### Operaciones básicas de cocina

Nivel: 1

Código: HOT091\_1

#### 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.

#### Unidades de competencia:

**UC0255\_1:** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

**UC0256\_1:** Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

#### Entorno profesional:

##### Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

##### Sectores productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

##### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes:

- Auxiliar de cocina.
- Ayudante de cocina.
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

#### Formación asociada: 350 horas

##### Módulos formativos:

MF0255\_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas).

MF0256\_1: Elaboración culinaria básica. (230 horas).

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

## UNIDADES DE COMPETENCIA

### UNIDAD DE COMPETENCIA 1

## Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Nivel: 1

Código: UC0255\_1

### Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

**RP1: Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas**

**CR1.1** La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

**CR1.2** Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental.

**CR1.3** Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.

**CR1.4** Al recibir las materias primas solicitadas se comprueba que cumplen con:

- las unidades y pesos netos establecidos,
- la calidad definida,
- la fecha de caducidad,
- el embalaje adecuado,
- la temperatura de conservación idónea,
- los registros sanitarios.

**CR1.5** Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta:

- sus características organolépticas,
- temperatura y grado de humedad de conservación,
- normas básicas de almacenamiento,
- indicaciones del producto,
- factores de riesgo,
- criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

**CR1.6** Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos.

**CR1.7** Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura.

**CR1.8** Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

**RP2: Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación**

**CR2.1** El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido.

**CR2.2** Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.

**CR2.3** Los géneros necesarios para la realización de las operaciones culinarias se distribuyen a las partidas siguiendo instrucciones previas.

**CR2.4** El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo.

**CR2.5** Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados.

**CR2.6** La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

**CR2.7** Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

**RP3: Manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización**

**CR3.1** Las tareas se realizan siguiendo la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, teniendo en cuenta:

- la puesta a punto del local y de la maquinaria,
- la preparación y disposición de los útiles y herramientas necesarios,
- el aprovisionamiento y disposición de las materias primas.

**CR3.2** La preparación de los vegetales se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta:

- la aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo,
- la utilización, en su caso, de las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.

**CR3.3** La preparación de los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta:

- la aplicación de técnicas básicas de limpieza, descamado, eviscerado o manipulación.
- la aplicación de técnicas de preelaboración de piezas de carne, tales como limpieza, cortado, picado, fraccionado y despiezado.

**CR3.4** El racionado, troceado o picado de las materias se realiza teniendo en cuenta su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

**CR3.5** La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

**CR3.6** Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos.

**CR3.7** Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

**CR3.8** La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

**CR3.9** Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

**RP4: Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas**

**CR4.1** La conservación, envasado y regeneración de los géneros y elaboraciones culinarios se realiza para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:

- las características del género o elaboración de cocina en cuestión,
- los procedimientos establecidos,

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

- los recipientes, envases y equipos asignados,
- las temperaturas adecuadas,
- en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación,
- en su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.

CR4.2 La regeneración de las preparaciones culinarias se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos.

CR4.3 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR4.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida.

CR4.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR4.7 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

## Contexto profesional

### Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío, abatidores de temperatura, maquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la preelaboración. Materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias sencillas de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.

### Productos o resultados del trabajo

Registro de datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución en los soportes establecidos cumplimentado. Géneros y elaboraciones culinarias sencillas preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.

### Información utilizada o generada

Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

## Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Nivel: 1

Código: UC0256\_1

### Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

**RP1: Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas**

**CR1.1** La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

**CR1.2** Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

**CR1.3** Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.

**CR1.4** Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.

**RP2: Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones**

**CR2.1** El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya.

**CR2.2** La preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización se elabora:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

**CR2.3** El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

**CR2.4** El almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones se realiza:

- Teniendo en cuenta las características de la elaboración culinaria en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los recipientes, envases y equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.

**CR2.5** Los métodos se aplican y los equipos establecidos se utilizan en la regeneración a temperatura de servicio.

**CR2.6** Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

**CR2.7** La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

**CR2.8** Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

CR2.9 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

CR2.10 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

**RP3: Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración**

CR3.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya.

CR3.2 La elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR3.3 El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

CR3.4 El almacenamiento, en su caso, de aperitivos y platos combinados se realiza:

- Teniendo en cuenta las características del aperitivo en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los recipientes, envases y equipos asignados.
- A las temperaturas adecuadas.

CR3.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos.

CR3.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR3.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.8 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

CR3.9 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

**RP4: Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas**

CR4.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 En la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta asistencia, realizando operaciones concretas y siguiendo instrucciones precisas.

CR4.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y métodos establecidos.

CR4.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.5 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

CR4.6 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Mobiliario específico de cocina tradicional o catering. Equipos de cocción. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina.

Extintores y sistemas de seguridad. Materias primas crudas o preparadas para la elaboración de elaboraciones básicas y platos sencillos. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

### Productos y resultados

Preparación y presentación de fondos y salsas básicas sencillas. Preparación y presentación de platos elementales y sencillos. Prestación de asistencia culinaria a sus superiores jerárquicos.

### Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

## MÓDULOS FORMATIVOS

### MÓDULO FORMATIVO 1

# Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Nivel: 1

Código: MF0255\_1

Asociado a la UC: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración  
y conservación culinarios

Duración: 120 horas

## Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución**
- CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- CE1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- CE1.5 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.
- CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades**
- CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.
- CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- C3: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo**
- CE3.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:
- funciones,
  - normas de utilización,

- resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen,
  - riesgos asociados a su manipulación,
  - mantenimiento de uso necesario.
- CE3.2** Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- CE3.3** Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- CE3.4** Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- CE3.5** Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C4: Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización**
- CE4.1** Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.
- CE4.2** Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
- CE4.3** Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- CE4.4** Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- CE4.5** Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C5: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos**
- CE5.1** Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.
- CE5.2** Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- CE5.3** Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- CE5.4** Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.
- CE5.5** Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C6: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental**
- CE6.1** Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

**CE6.2** Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

**CE6.3** Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

**CE6.4** Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

**CE6.5** Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

**CE6.6** Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, conservación, regeneración y envasado de géneros y elaboraciones culinarios.

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

**C1:** En todo lo referido a la recepción, almacenaje y distribución de géneros en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

**C4 y C5:** Fundamentalmente lo relacionado con la ejecución de operaciones de preelaboración, conservación y envasado de los géneros culinarios más comunes, en función de planes reales de trabajo establecidos, de número y tipo de elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de necesidades reales de comercialización.

## Contenidos

### El departamento de cocina

Definición y organización característica.

Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.

Especificidades en la restauración colectiva.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

### Maquinaria y equipos básicos de cocina

Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

Especificidades en la restauración colectiva.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

### Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

## Limpieza de instalaciones y equipos

Productos de limpieza de uso común:

- Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.

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

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

## Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

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).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

## Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

Uniformes de cocina: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

## Economato y bodega

Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

Controles de almacén.

## Materias primas más comunes

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

Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

### Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

### Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes

Definición.

Identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

### Preelaboración de géneros culinarios de uso común

Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

Tratamientos característicos de las materias primas.

Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Realización de operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados.

### Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes

Identificación y clases.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.

### Participación en la mejora de la calidad

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Taller de cocina 135 m<sup>2</sup>

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la aplicación de sistemas de aprovisionamiento y almacenamiento, preelaboración de géneros culinarios, regeneración y conservación de alimentos y normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - **Formación académica** mínima de Técnico Superior relacionada con este 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

## Elaboración culinaria básica

Nivel: 1

Código: MF0256\_1

Asociado a la UC: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Duración: 230 horas

### Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas**
- CE1.1** Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- CE1.2** Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
- CE1.3** Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
- CE1.4** Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- CE1.5** Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artístico al efectuar las respectivas operaciones de acabado.
- CE1.6** Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- CE1.7** Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- CE1.8** Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C2: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas**
- CE2.1** Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- CE2.2** Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos
- CE2.3** Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artístico al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- CE2.4** Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

CE2.5. Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE2.6 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

**C3: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación**

CE3.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE3.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.

CE3.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

CE3.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

**C4: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental**

CE4.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE4.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE4.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE4.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE4.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE4.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de elaboración culinaria.

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

C1: Por lo que respecta al desarrollo de todo el proceso de elaboración de acuerdo con exigencias reales de producción o servicio inmediato al cliente.

C2: En todo lo referente a la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.

## Contenidos

### Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

Clasificación, definición y aplicaciones.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:

- fondos de cocina,
- caldos,
- caldos cortos,
- *mirex-poix*,
- guarniciones sencillas.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

### Elaboraciones elementales de cocina

Definición, clasificación y tipos.

Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la utilización de:

- hortalizas, verduras y tubérculos,
- legumbres, arroz y pastas,
- huevos,
- carnes de diferentes clases,
- pescados y mariscos,
- otros.

Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

### Platos combinados y aperitivos sencillos

Definición y clasificación.

Tipos y técnicas básicas.

Decoraciones básicas.

Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

### Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

### Limpieza de instalaciones y equipos

Productos de limpieza de uso común:

- Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.  
Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

### Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

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).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

### Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

Uniformes de cocina: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

### Participación en la mejora de la calidad

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Taller de cocina 135 m<sup>2</sup>

Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y técnicas culinarios y de todo lo relacionado con la aplicación de la normativa de seguridad higiénico – sanitaria específica, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - **Formación académica** mínima de Técnico Superior relacionada con este 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.





## Glosario

### Catálogo Modular de Formación Profesional

Conjunto de Módulos formativos asociados a las diferentes unidades de competencia de las cualificaciones profesionales. Proporciona un referente común para la integración de las ofertas de formación profesional que permita la capitalización y el fomento del aprendizaje a lo largo de la vida.

### Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales

Es el instrumento del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales, susceptibles del reconocimiento y acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional.

### Competencia general

Describe de forma abreviada el cometido y funciones esenciales del profesional.

### Competencia profesional

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo.

### Contexto profesional

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada y cuantos elementos de análoga naturaleza se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional.

### Criterios de Realización (CR)

Expresan el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y constituye una guía para la evaluación de la competencia profesional.

### Cualificación profesional

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral.

### Entorno profesional

Indica, con carácter orientador, el ámbito profesional, los sectores productivos y las ocupaciones o puestos de trabajo relacionados.

### Especificaciones de la formación

Se expresarán a través de las capacidades y sus correspondientes criterios de evaluación, así como los contenidos que permitan alcanzar dichas capacidades. Se identificarán, además, aquellas capacidades cuya adquisición deba ser, en su caso, completada en un entorno real de trabajo. Constarán también los requisitos básicos del contexto de la formación, para que ésta sea de calidad.

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

### Familia profesional

Conjunto de cualificaciones en las que se estructura el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.

### Módulo formativo

El bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación. Constituye la unidad mínima de formación profesional acreditable para establecer las enseñanzas conducentes a la obtención de los Títulos de Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad.

### Niveles de cualificación profesional

Son los que se establecen atendiendo a la competencia profesional requerida por las actividades productivas con arreglo a criterios de conocimientos, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad. Los niveles se definen de uno a cinco, siendo el uno el más básico y el cinco el que exige mayor grado de cualificación del trabajador.

### Realizaciones Profesionales (RP)

Elementos de la competencia que establecen el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza.

### Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional

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.

### Unidad de competencia

El agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial, a los efectos previstos en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.



## ANEXO I

# Grupo de trabajo de la Familia Profesional

### Responsables del grupo de trabajo

**Jefe de Grupo:** Jerónimo de Francisco Navarro (Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias)

**Secretario Técnico:** Felipe Pimentel Rodríguez (Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias)

**Coordinadora Metodológica:** Berta Jiménez Gancedo (Subdirección General de Formación Profesional Reglada. Ministerio de Educación y Ciencia)

### Expertos tecnológicos

**Gestión de alojamientos:** Pilar Talón Ballesterero

Centro de trabajo: Escuela Universitaria de Turismo. Universidad Europea  
Organización proponente: CEOE

**Pisos, áreas públicas, lavandería y lencería:** Ana María Dobaño Mourín

Centro de trabajo: Gran Hotel Colón. Madrid  
Organización proponente: CCOO. Federación Estatal de Comercio, Hostelería y Turismo

**Cocina:** Alfredo Odriozola Galán

Centro de trabajo: Hotel Preciados. Madrid  
Organización proponente: Confederación Estatal de CC.OO.

**Servicios de restauración:** Joaquín Sevillano Fernández

Centro de trabajo: FUN MEAL RESTAURANTS, S.L. Madrid  
Organización proponente: CEOE. Federación Española de Hostelería

**Servicios de información, guía y comercialización turísticas:** Vicente Javier Molés Molés

Centro de trabajo: Agencia Valenciana del Turismo. Generalitat Valenciana  
Organización proponente: UGT F.E. Trabajadores de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego

**Animación turística:** Manuel García Blanco

Centro de trabajo: ANIMATUR S.A. Madrid  
Organización proponente: CEPYME

**Agencias de viajes:** Juan Antonio Gaze Quintana

Centro de trabajo: Didáctica turística S.L. Las Palmas de Gran Canaria  
Organización proponente: Consejería de Educación Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias

**Atención al cliente en medios de transporte y eventos:** Amelia Gómez Buchó

Centro de trabajo: Subdirección de Seguridad de vuelo. Dirección de Operaciones. IBERIA  
Organización proponente: IBERIA

HOT091\_1

Operaciones básicas  
de cocina

## Expertos formativos

**Servicios de Alojamiento: Emilio Alonso Álvarez**

Centro de trabajo: Centro Específico de F.P. de Zamora

Organización proponente: Consejería de Educación de Castilla y León

**Cocina y Pastelería: Tomás Negrín Barrera**

Centro de trabajo: Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Canarias

Organización proponente: Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Canarias

**Servicios de Restauración: Antonino Andrés Velasco**

Centro de trabajo: IES Peña Castillo. Santander

Organización proponente: Consejería de Educación del Gobierno de Cantabria

**Comercialización de Productos y Servicios Turísticos: Tomás Flores Rubio**

Centro de trabajo: IES Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón

Organización proponente: Consejería de Educación del Principado de Asturias

**Alicia Gómez Martín**

Centro de trabajo: Consejería de Presidencia del Gobierno de Canarias

Organización proponente: Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos. Consejería de Educación, Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias



## ANEXO II

### Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación

Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia y Escuela Superior de Hostelería Artxanda. CEOE

Asociación Nacional de Escuelas de Turismo. ANESTUR. CEOE

Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid. CCOO

Santillana Formación. Madrid

Restaurante Dársena. CEOE

Federación Estatal de Trabajadores de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego. UGT

Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias

Consellería de Educación y Ordenación Universitaria. Xunta de Galicia

Servicio de Formación Profesional de Navarra. Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Navarra

Centro Específico de Formación Profesional de Cheste (CEFIRE). Generalitat Valenciana



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA  
Instituto Nacional de las Cualificaciones  
Rafael Calvo, 18 - 28010 Madrid  
Teléfono: 91 310 66 01  
<http://wwwn.mec.es/educa/incual/>



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y CIENCIA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ASUNTOS SOCIALES

CONSEJO GENERAL  
DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL

FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



INSTITUTO  
NACIONAL DE  
LAS CUALIFICACIONES