

ANNEX V

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Cuina

Codi: HOTR0408

Família professional: Hoteleria i turisme

Nivell de qualificació professional: 2

Qualificació professional de referència:

HOT093_2. Cuina. (RD 295/2004 de 20 de febrer i modificacions publicades en el RD 1700/2007, de 14 de desembre)

Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC0711_2: Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.
UC0259_2: Definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums.
UC0260_2: Preelaborar i conservar tota classe d'aliments.
UC0261_2: Preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals.
UC0262_2: Preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional.

Competència general:

Desenvolupar els processos de preelaboració, preparació, presentació i conservació de tota classe d'aliments i definir ofertes gastronòmiques, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, per aconseguir la qualitat i els objectius econòmics establerts i respectar les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació alimentària.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hoteleria, encara que també pot treballar per compte propi en petits establiments del subsector de restauració.

Sectors productius:

Principalment se situa en sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els quals es desenvolupen processos de preelaboració, elaboració i, si s'escau, servei d'aliments i begudes, com ara el sector d'hoteleria i, en el seu marc, els subsectors d'hoteleria i restauració (tradicional, evolutiva i col·lectiva). També en establiments dedicats a la preelaboració i comercialització d'aliments crus, botigues especialitzades en menjars preparats, empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentaris, etc.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

5010.001.7 Cuiner/a.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

La formació que estableix aquest Reial decret en el mòdul formatiu de "Seguretat i higiene i protecció ambiental en hoteleria" garanteix el nivell de coneixements necessaris per possibilitar la realització de la manipulació d'aliments, segons les exigències establertes per les administracions competents.

Per exercir les activitats relacionades amb l'àrea de restauració, és necessari tenir el "Carnet de manipulador/a d'aliments", segons la normativa establerta per l'Administració competent corresponent.

Durada en hores de la formació associada: 810 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0711_2: Seguretat i higiene i protecció ambiental en hoteleria. (60 hores)

MF0259_2: Ofertes gastronòmiques senzilles i sistemes d'aprovisionament. (70 hores)

MF0260_2: Preelaboració i conservació d'aliments. (190 hores)

- UF0063: Preelaboració i conservació de vegetals i bolets. (60 hores)
- UF0064: Preelaboració i conservació de peixos, crustacis i mol·luscs. (60 hores)
- UF0065: Preelaboració i conservació de carns, aus i caça. (70 hores)

MF0261_2: Tècniques culinàries. (240 hores)

- UF0066: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous. (70 hores).
- UF0067: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i mol·luscs. (60 hores)
- UF0068: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus i caça. (70 hores)
- UF0069: Elaboracions bàsiques de rebosteria i postres elementals. (40 hores).

MF0262_2: Productes culinaris. (170 hores)

- UF0070: Cuina creativa o d'autor. (30 hores)
- UF0071: Cuina espanyola i internacional. (80 hores)
- UF0072: Decoració i exposició de plats. (60 hores)

MP0017: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de cuina. (80 hores)

II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: ACTUAR SOTA NORMES DE SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA

Nivell: 2

Codi: UC0711_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: aplicar i controlar les normes d'higiene personal establertes en la normativa vigent, per garantir la seguretat i salubritat dels productes alimentaris i de les activitats d'hoteleria.

CR1.1 S'utilitzen el vestit i l'equip reglamentaris, es conserven nets i en bon estat i es renoven amb la periodicitat establerta.

CR1.2 Es mantenen l'estat de neteja i la higiene personal requerits, especialment d'aquelles parts del cos que puguin entrar en contacte amb els aliments.

CR1.3 Se segueixen els procediments d'avís establerts en cas de malaltia que es pugui transmetre a través dels aliments.

CR1.4 Es protegeixen, amb un embenat o una coberta impermeable, les ferides o lesions cutànies que puguin entrar en contacte amb els aliments.

CR1.5 S'eviten els hàbits, gestos o les pràctiques que puguin projectar gèrmens o afectar negativament els productes alimentaris.

CR1.6 Es comprova que es compleix la legislació vigent sobre higiene i manipulació de productes alimentaris i, si s'escau, es comuniquen les deficiències observades.

RP2: mantenir i controlar les àrees de treball i les instal·lacions de l'establiment d'hoteleria, i en particular de preparació i servei d'aliments i begudes, dins dels estàndards higiènics requerits per la producció i per la normativa vigent.

CR2.1 Es verifica que les condicions ambientals de llum, temperatura, ventilació i humitat són les indicades per dur a terme de manera higiènica les activitats de l'establiment i en particular la producció i servei d'aliments i begudes.

CR2.2 Es comprova que les característiques higienicosanitàries de les superfícies dels sostres, parets i terres de les instal·lacions i especialment de les que estan en contacte amb els aliments són les requerides.

CR2.3 Els sistemes de desguàs, extracció i evacuació es mantenen en perfectes condicions d'ús i els vessaments o les pèrdues de productes en curs es netegen i s'eliminen en la forma i amb la rapidesa exigides.

CR2.4 Les portes, finestres i altres obertures, en cas que sigui necessari, es mantenen tancades o amb els dispositius protectors adequats per evitar vies de comunicació amb l'exterior.

CR2.5 S'efectuen les accions necessàries per a la neteja i desinfecció de locals i per al control de plagues.

CR2.6 Es reconeixen els focus possibles d'infecció i els punts d'acumulació de brutícia, se'n determina l'origen i es prenen les mesures pal·liatives pertinents.

CR2.7 S'assegura l'aplicació dels sistemes de control i prevenció d'animals, paràsits i transmissors de malalties.

CR2.8 Les operacions de neteja i desinfecció es realitzen seguint el que assenyalen les instruccions quant a:

- Productes que s'han d'emprar i la seva dosificació.
- Condicions d'operació, temps, temperatura i pressió.
- Preparació i regulació dels equips.
- Controls que s'han d'efectuar.

CR2.9 Les àrees o zones que s'hagin de netejar o desinfectar s'aïllen i s'assenyalen fins que estiguin en condicions operatives.

CR2.10 Els productes i equips de neteja i desinfecció es dipositen al seu lloc específic per evitar riscos i confusions.

RP3: realitzar la neteja i controlar el bon estat d'equips, maquinària i utilatge d'hoteleria de manera que se'n prolongui la vida útil, no se'n redueixi el rendiment i el seu ús sigui més segur.

CR3.1 S'efectuen les accions necessàries per a la neteja i desinfecció d'equips, màquines i utilatge de l'activitat d'hoteleria.

CR3.2 Es comprova que els equips i les màquines per executar les operacions de neteja, com ara aturada, buidatge i protecció, es troben en les condicions requerides.

CR3.3 Es comprova que les operacions de neteja manual s'executen amb els productes idonis, en les condicions fixades i amb els mitjans adequats.

CR3.4 Es controlen les operacions objecte d'execució i es mantenen els paràmetres dins dels límits que fixen les especificacions i instruccions de treball.

CR3.5 Es comprova que els nivells de neteja, desinfecció o esterilització assolits es corresponen amb els que exigeixen les especificacions i instruccions de treball.

CR3.6 Es verifica que els equips i les màquines de l'activitat d'hoteleria queden en condicions operatives després de netejar-los.

CR3.7 Els productes i materials de neteja i desinfecció, una vegada finalitzades les operacions, es dipositen al seu lloc específic, per evitar riscos i confusions.

CR3.8 L'ús dels aparells i equips propis dels diferents processos es realitza de conformitat amb les indicacions d'ús, manteniment i seguretat del fabricant, i es resol qualsevol alteració en el funcionament, com per exemple escalfament, guspises o altres, abans de reprendre'n l'ús.

RP4: conduir i realitzar les operacions de recollida, depuració i abocament dels residus alimentaris i d'altres materials d'hoteleria, respectant les normes de protecció ambiental.

CR4.1 Es verifica que la quantitat i el tipus de residus generats pels processos d'hoteleria es corresponen amb el que estableixen els manuals de procediment.

CR4.2 La recollida dels diferents tipus de residus o rebuigs es realitza seguint els procediments establerts per a cadascun d'aquests.

CR4.3 L'emmagatzematge de residus es duu a terme en la forma i llocs específics que estableixen les instruccions, d'acord amb la normativa vigent.

CR4.4 Es comprova que les condicions de depuració i eliminació de residus són idònies i que el funcionament dels equips és correcte; si cal, aquests es regulen d'acord amb el tipus de residu i els requeriments que estableixen els manuals de procediment.

CR4.5 La reducció en la producció de deixalles i en les quantitats de productes consumits i la reutilització d'aquests últims es procura, sempre que sigui possible, durant el procés de compra i aprovisionament.

RP5: actuar segons les normes de seguretat, higiene i salut, en les condicions adequades per prevenir els riscos personals i ambientals.

CR5.1 Es reconeixen els drets i deures del treballador/a i de l'empresa o entitat en matèria de seguretat.

CR5.2 Les normes vigents en la matèria i el pla de seguretat i higiene de què disposi, si s'escau, l'establiment, es respecten i s'apliquen, realitzant accions preventives, correctores i d'emergència i aplicant-hi les mesures establertes.

CR5.3 Es coneixen els riscos primaris i es prenen les mesures preventives establertes.

CR5.4 Els equips de protecció individual i els mitjans de seguretat general i de control s'identifiquen per a cada actuació, s'utilitzen i es cuiden.

CR5.5 L'àrea de treball, com ara el lloc, l'entorn o les servituds, es manté lliure d'elements que puguin resultar perillosos i que puguin dificultar la realització d'altres treballs.

CR5.6 Els productes químics es manipulen amb criteris de seguretat, caducitat, ordre de consum i protecció ambiental, de conformitat amb el que indica l'etiqueta.

CR5.7 Es fa la recollida selectiva de residus i les alteracions detectades en les condicions ambientals o en el procés de treball es notifiquen al responsable i es proposen mesures per corregir-les o millorar-les.

CR5.8 Les mesures de precaució i protecció, recollides en la normativa específica, i indicades pels senyals pertinents, es compleixen durant l'activitat d'hoteleria.

CR5.9 L'actuació davant possibles situacions d'emergència s'efectua seguint els procediments de control, avís o alarma establerts.

CR5.10 Els mitjans disponibles per al control de situacions d'emergència dins del seu entorn de treball s'utilitzen eficaçment i es comprova que queden en perfectes condicions d'ús.

CR5.11 L'actuació en els assajos de plans d'emergència i evacuació es fa de conformitat amb les pautes prescrites.

CR5.12 Les tècniques sanitàries bàsiques i els primers auxilis s'apliquen en cas d'accidents.

RP6: valorar la importància de l'aigua i de l'energia, i fer-ne un ús eficient en les activitats d'hoteleria per reduir-ne el consum sempre que sigui possible.

CR6.1 Es procura el millor aprofitament de la llum natural amb la finalitat d'estalviar energia.

CR6.2 La selecció i adquisició d'equipaments i electrodomèstics es realitza tenint en compte les normes d'eficiència energètica i el consum anual així com l'adequació de la capacitat a l'ús previst.

CR6.3 Es verifica l'estat de les instal·lacions elèctriques i de gas i es detecten possibles disfuncions.

CR6.4 Es verifica el bon funcionament dels aparells per detectar possibles disfuncions i assegurar-ne el manteniment.

CR6.5 S'identifiquen i s'apliquen les polítiques, els objectius, mètodes i registres relatius a l'ús eficient de l'aigua i l'energia de l'establiment.

CR6.6 Es controla i es registra el consum d'aigua i energia, detectant i analitzant les àrees crítiques de consum i les possibles fuites.

CR6.7 Les aigües residuals, tant fecals com sabonoses, es gestionen de manera que no contaminin el medi ni afectin la salut pública i es reutilitzin sempre que sigui factible.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Equip personal d'higiene. Equips de protecció individual. Mitjans de neteja i higiene personal. Equips de neteja, desinfecció i desinsectació d'instal·lacions. Sistemes de neteja, desinfecció i esterilització d'equips. Elements d'avís i senyalització. Equips de depuració i evacuació de residus. Dispositius i

senyalitzacions generals i equips d'emergència. Legislació aplicada. Documentació de diferents organismes i administracions públiques. Protocols de sistema de gestió ambiental.

Productes o resultat del treball

Garantia de seguretat i salubritat de les activitats d'hoteleria. Instal·lacions i equips nets, desinfectats i en estat operatiu. Residus en condicions de ser abocats o evacuats. Mesures de protecció ambiental aplicades. Estalvi d'energia, aigua i reducció de consums. Reciclatge, reutilització i reducció de residus. Proposta de mesures correctives. Formació de personal. Informació a clients i proveïdors.

Informació utilitzada o generada

Manuale d'utilització d'equips. Manuale de procediment, permisos i instruccions de treball. Senyalitzacions de neteja. Normativa higienicosanitària. Normativa i plans de seguretat i emergència. Registres de treball i incidències. Registres del sistema APPCC o anàlisi de perills i punts de control crític. Descripció dels processos productius. Inventari i caracterització de les fonts contaminants. Informació sobre els productes i matèries primeres de consum habitual en hoteleria. Instruccions d'operació dels tractaments de residus o emissions a l'atmosfera.

Unitat de competència 2

Denominació: DEFINIR OFERTES GASTRONÒMIQUES SENZILLES, REALITZAR L'APROVISIONAMENT I CONTROLAR CONSUMS

Nivell: 2

Codi: UC0259_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: definir ofertes gastronòmiques en termes de menús, cartes o anàlegs, de manera que resultin atractives, equilibrades i adequades per als clients.

CR1.1 Les ofertes gastronòmiques es defineixen, tenint en compte:

- El subministrament de les matèries primeres.
- Els mitjans físics, humans i econòmics.
- El tipus de servei que es realitzarà.
- Un bon equilibri, tant en la varietat com en l'ordre i els costos.
- El valor nutritiu dels aliments.
- L'estacionalitat dels productes.
- El tipus de local i la seva situació.

CR1.2 Es comprova que la roda de menús i els suggeriments es realitzen tenint en compte la rotació d'articles o productes de temporada.

CR1.3 S'estableix el sistema de rotació de les ofertes gastronòmiques i es permet canviar-les segons l'evolució dels hàbits i gustos de la clientela.

CR1.4 Les normes de dietètica i nutrició s'apliquen quan és necessari.

CR1.5 La presentació impresa de les ofertes gastronòmiques es formalitza tenint en compte: categoria de l'establiment, objectius econòmics i imatge corporativa.

RP2: determinar el grau de qualitat de les matèries primeres, perquè el producte ofert tingui el nivell de qualitat que espera el client i es compleixin els objectius econòmics de l'establiment.

CR2.1 La qualitat de les matèries primeres es determina tenint en compte els gustos i les necessitats dels clients i els objectius econòmics de l'establiment.

CR2.2 S'identifiquen les característiques quantitatives i qualitatives de cadascun dels articles utilitzats i s'elaboren les fitxes d'especificació tècnica.

CR2.3 Les fitxes d'especificació tècnica s'actualitzen d'acord amb els canvis que hi ha hagut en el mercat i en les ofertes gastronòmiques.

RP3: sol·licitar les mercaderies que siguin necessàries per cobrir les exigències de la producció.

CR3.1 En la sol·licitud de compra es tenen en compte les previsions de producció, les existències i els mínims i màxims d'existències determinats prèviament.

CR3.2 La petició de mercaderies al departament corresponent es formalitza, si s'escau, a través del full de sol·licitud, emprant el procediment establert.

CR3.3 S'efectua la recepció dels articles sol·licitats i es comprova que compleixen la petició de compra i l'estàndard de qualitat.

CR3.4 Es comprova que les matèries primeres rebudes es corresponen amb les que consten en la comanda realitzada amb anterioritat i que a més compleixen les unitats i els pesos nets sol·licitats i establerts, el nivell de qualitat definit, la data de caducitat, l'embalatge en perfecte estat, la temperatura adequada i els registres sanitaris.

CR3.5 Les fases de sol·licitud, compra i recepció de mercaderies es diferencien a fi d'aconseguir un procés de control administratiu i de qualitat correcte.

RP4: emmagatzemar les mercaderies rebudes, de manera que es mantinguin en perfecte estat fins que s'utilitzin.

CR4.1 Les mercaderies s'emmagatzemen tenint-ne en compte les característiques organolèptiques: temperatura i grau d'humitat de conservació, normes bàsiques d'emmagatzematge i factors de risc.

CR4.2 La fitxa de magatzem es formalitza d'acord amb els procediments establerts.

CR4.3 Els articles s'emmagatzemen d'acord amb els criteris de racionalització que en faciliten l'aprovisionament i la distribució.

CR4.4 Es notifiquen les baixes que per mal estat o trencament s'han de preveure en els inventaris.

CR4.5 Les bones condicions de neteja, ambientals i sanitàries dels magatzems, que impedeixen el desenvolupament bacteriològic i asseguren una bona qualitat de conservació, són objecte de comprovació.

CR4.6 La participació en la millora de la qualitat es fa durant tot el procés.

RP5: controlar consums, segons les normes establertes, de manera que es puguin determinar els costos de les begudes i aliments emprats.

CR5.1 Els vals de comanda es realitzen d'acord amb les normes establertes, i si s'escau, se sol·liciten la supervisió i l'aprovació del responsable del departament.

CR5.2 Es formalitzen els vals de transferència de productes cedits a altres departaments i queden correctament determinats els costos reals en cadascun.

CR5.3 Totes les dades corresponents a la recepció, emmagatzematge, distribució i consum es comproven i es registren en els suports i amb els procediments i codis establerts.

CR5.4 A partir de les fitxes de consum s'aconsegueix estimar el cost dels productes elaborats.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Equips i instruments de mesura. Magatzems. Equips de refrigeració. Equips informàtics. Mitjans i equips d'oficina. Materials d'oficina. Matèries primeres. Material de condicionament (envasos, etiquetes, etc.) Extintors i sistemes de seguretat. Combustibles. Uniformes apropiats.

Productes o resultat del treball

Programa de vendes (carta, menú, suggeriments, menús especials, etc.) dissenyat. Sistema de rotació de l'oferta gastronòmica establert. Gestió d'aprovisionament i emmagatzematge realitzada. Fitxes d'especificació tècnica de matèries primeres que s'hagin d'emprar formalitzades. Registre emplenat de les dades corresponents a recepció, emmagatzematge, distribució i consum en els suports establerts. Control de consums efectuat.

Informació utilitzada o generada

Estadístiques i estudis de mercat. Pla de comercialització. Manuals de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions per a recepció i emmagatzematge de mercaderies. Ordres de treball. Documents normalitzats (inventaris, comunicats de consum, vals de comandes i transferències, comandes, factures, albarans, fitxes d'especificació tècnica, fitxes de control de consums, etc.). Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 3

Denominació: PREELABORAR I CONSERVAR TOTA CLASSE D'ALIMENTS

Nivell: 2

Codi: UC0260_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: preparar i emmagatzemar en cru vegetals de manera que siguin aptes per utilitzar-los en l'elaboració de diferents tipus de plats o comercialització posterior.

CR1.1 L'aprovisionament de vegetals es fa a partir de l'ordre de treball o procediment que la substitueixi.

CR1.2 Es preparen les instal·lacions, els estris i equips necessaris i es verifica que compleixen la normativa de seguretat i higiene.

CR1.3 Es realitza la preparació dels vegetals aplicant-hi les tècniques i normes bàsiques de manipulació i tractament de vegetals en cru, i utilitzant, si s'escau, les tècniques de cocció establertes pel que fa a aquells vegetals que ho necessitin una vegada finalitzada la seva manipulació en cru.

CR1.4 En el racionament, trossejament o picat dels vegetals es té en compte la utilització o comercialització posteriors i el màxim aprofitament.

CR1.5 L'emmagatzematge dels vegetals manipulats es realitza tenint en compte les característiques del tipus de vegetal en qüestió, en els recipients, envasos i equips assignats, a les temperatures adequades i seguint els procediments establerts.

CR1.6 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés es realitzen amb els productes i mètodes establerts.

CR1.7 Els equips de fred i, si s'escau, de calor, es mantenen durant la manipulació dels vegetals en les condicions de temperatura requerida i s'actua per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control de processos.

CR1.8 Els equips i mitjans energètics establerts per als processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR1.9 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

RP2: preparar i emmagatzemar en cru peixos, mariscs, aus i caça de manera que siguin aptes per utilitzar-los en l'elaboració de diferents tipus de plats o comercialització posterior.

CR2.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la posada a punt dels estris i equips necessaris es fa a partir de l'ordre de treball o procediment que la substitueixi.

CR2.2 En la preparació de les matèries primeres s'apliquen les tècniques i normes bàsiques de manipulació i tractament d'aliments en cru.

CR2.3 En les operacions de racionament, trossejament o picat de les matèries primeres es té en compte la seva utilització o comercialització posteriors i el màxim aprofitament.

CR2.4 L'emmagatzematge dels peixos, mariscs, aus o caça es fa tenint en compte les característiques del gènere en qüestió, en els recipients, envasos i equips assignats, a les temperatures adequades i seguint els procediments establerts.

CR2.5 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés es realitzen amb els productes i mètodes establerts.

CR2.6 Els equips de fred i, si s'escau, de calor, es mantenen durant la manipulació de les matèries primeres en les condicions de temperatura requerida i s'actua per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control de processos.

CR2.7 Els equips i mitjans energètics establerts per al procés s'utilitzen en tot moment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR2.8 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

RP3: especejar canals, preparar-ne i emmagatzemar-ne en cru les peces, de manera que siguin aptes per utilitzar-les en l'elaboració de diferents tipus de plats o comercialització posterior.

CR3.1 Es fa l'aprovisionament de canals o peces i es preparen els estris i equips necessaris, a partir de l'ordre de treball.

CR3.2 Les canals de carn en talls comercials se seccionen, aplicant-hi les tècniques bàsiques d'especejament.

CR3.3 Els talls de carn se seccionen en peces aptes per preparar-les o comercialitzar-les posteriorment.

CR3.4 Les peces es preparen, tallant-les en trossos segons el mètode de cocció que s'hagi d'emprar i, si s'escau, aplicant-hi les tècniques bàsiques d'estovament, retallada, entatxonament, cosit i albardament.

CR3.5 Les tècniques bàsiques s'apliquen, si s'escau, per elaborar i manipular farciments.

CR3.6 S'eviten pèrdues, desgastos i danys innecessaris en la preparació de la carn, aprofitant-la al màxim.

CR3.7 L'emmagatzematge de les canals o peces es realitza tenint en compte les característiques de la carn en qüestió, en els recipients, envasos i equips assignats, a les temperatures adequades i seguint els procediments establerts.

CR3.8 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés es fan amb els productes i mètodes establerts.

CR3.9 Els equips de fred es mantenen en les condicions de temperatura requerida, durant la manipulació de les canals i peces, i s'actua per mitjà de operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control de processos.

CR3.10 Els equips i mitjans energètics establerts per als processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR3.11 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

RP4: conservar i envasar gèneres i elaboracions culinàries que siguin aptes per al consum posterior o distribució comercial.

CR4.1 La conservació i l'envasament dels gèneres i elaboracions culinàries es duen a terme:

- Tenint en compte les característiques del gènere o elaboració de cuina en qüestió.
- Seguint els procediments establerts.
- En els recipients, envasos i equips assignats.
- A les temperatures adequades.
- Aplicant-hi, si s'escau, tècniques tradicionals de salaó, marinada o adobament.
- Aplicant-hi, si s'escau, tècniques per abatir ràpidament temperatures o de congelació criogènica amb nitrogen líquid.
- Aplicant-hi, si s'escau, tècniques d'envasament tradicional, al buit o amb injecció de gas inert.
- Presentant el producte d'acord amb les normes definides.

CR4.2 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés es realitzen amb la freqüència, els productes i mètodes establerts.

CR4.3 Els equips de calor i de fred es mantenen durant els processos en les condicions de temperatura requerida i s'actua per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control.

CR4.4 Els equips i mitjans energètics establerts per als processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR4.5 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Mobiliari específic de cambra freda. Equips de fred. Equips generadors d'ozó. Maquinària pròpia d'una cambra freda. Abatedors de temperatura. Màquines de buit. Equips de cocció. Piques estàtiques i mòbils per rentar verdures i peixos, escorredors de verdures. Utensilis i eines de diferent tipus propis de la preelaboració. Matèries primeres crues i coadjuvants. Elaboracions culinàries de tot tipus. Material de condicionament. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats. Extintors i sistemes de seguretat.

Productes o resultat del treball

Gèneres i elaboracions culinàries preparats per a l'emmagatzematge, conservació, envasament, elaboració de plats o distribució comercial.

Informació utilitzada o generada

Manuale de processos normalitzats. Manuale de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques sobre manipulació d'aliments en cru. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 4

Denominació: PREPARAR ELABORACIONS BÀSIQUES DE MÚLTIPLES APLICACIONS I PLATS ELEMENTALS

Nivell: 2

Codi: UC0261_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions que siguin aptes per utilitzar-les posteriorment en l'elaboració o acompanyament de plats.

CR1.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estris i equips es fan a partir de la fitxa tècnica de fabricació o procediment que la substitueixi.

CR1.2 Les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, com ara fons, salses, mantegues compostes, gelatines, etc., es realitzen aplicant-hi les tècniques i normes bàsiques de manipulació i tractament d'aliments en cru, i utilitzant, si s'escau, les tècniques de cocció establertes.

CR1.3 Un cop finalitzat el procés d'elaboració, es duen a terme l'acabat i la presentació de determinades elaboracions bàsiques d'acord amb les normes definides i l'emmagatzematge del producte en els recipients i equips assignats i a les temperatures adequades.

CR1.4 Els mètodes i equips establerts s'utilitzen en la regeneració a temperatura de servei.

CR1.5 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés es fan amb la freqüència, productes i mètodes establerts.

CR1.6 Els equips de calor i de fred es mantenen en les condicions de temperatura requerida, durant la confecció de les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, i s'actua per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control de processos.

CR1.7 Els equips i mitjans energètics establerts per als processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

RP2: preparar i presentar elaboracions culinàries elementals d'acord amb la definició del producte i les tècniques bàsiques d'elaboració.

CR2.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estris i equips es fan a partir de la fitxa tècnica de fabricació o procediment que la substitueixi.

CR2.2 La preparació culinària elemental s'executa aplicant-hi les tècniques i normes bàsiques de manipulació o tractament d'aliments en cru i utilitzant, si s'escau, les tècniques de cocció establertes.

CR2.3 L'acabat i la presentació de la preparació culinària elemental es realitzen un cop finalitzat el procés d'elaboració, d'acord amb les normes definides.

CR2.4 L'emmagatzematge de les preparacions culinàries elementals es fa tenint en compte les característiques de la preparació culinària en qüestió, en els recipients, envasos i equips assignats, a les temperatures adequades i seguint els procediments establerts.

CR2.5 Els mètodes i equips establerts s'utilitzen en la regeneració a temperatura de servei.

CR2.6 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en els processos es duen a terme amb la freqüència, productes i mètodes establerts.

CR2.7 Els equips de calor i de fred es mantenen en les condicions de temperatura requerida, durant la confecció de les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, i s'actua per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control de processos.

CR2.8 Els equips i mitjans energètics establerts per als processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR2.9 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Mobiliari específic de cuina tradicional o càtering. Equips generadors de calor de diferents tipus i mides com ara cuines, forns, fregidores, gratinadors, taules i armaris calents, expositors, etc. Autoclaus. Equips de fred. Equips generadors d'ozó. Màquines auxiliars, utensilis i parament de cuina. Parament de servei. Matèries primeres crues o preparades i coadjuvants per preparar elaboracions

bàsiques i plats elementals. Material de condicionament. Extintors i sistemes de seguretat. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats.

Productes o resultat del treball

Preparació i presentació de fons i salses bàsiques. Preparació i presentació de plats elementals.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos normalitzats. Manuais de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques d'elaboració. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 5

Denominació: PREPARAR I PRESENTAR ELS PLATS MÉS SIGNIFICATIUS DE LES CUINES REGIONALS D'ESPANYA I DE LA CUINA INTERNACIONAL

Nivell: 2

Codi: UC0262_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: preparar i presentar elaboracions culinàries complexes, d'acord amb la definició del producte, les tècniques bàsiques de preparació i un estàndard de qualitat elevat.

CR1.1 En la preparació i presentació de les elaboracions culinàries complexes s'executa correctament:

- L'aprovisionament de matèries primeres.
- La preparació d'estris i equips.
- L'aplicació de tècniques i normes de manipulació i tractament d'aliments en cru.
- La utilització de les tècniques de cocció establertes per a cada preparació culinària.
- L'acabat i la presentació del plat.
- L'emmagatzematge.
- La regeneració a temperatura de servei.
- El manteniment de les temperatures requerides.
- La utilització dels equips i mitjans energètics establerts, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.
- Les tasques de neteja.

CR1.2 La seva cultura gastronòmica i habilitats per respondre a les necessitats d'innovació de la carta i menú s'apliquen en funció dels gustos de la clientela i dels objectius gastronòmics i econòmics de l'establiment.

CR1.3 Els plats nous es preparen correctament a partir de nova informació rebuda (receptaris, fitxes tècniques de fabricació, etc.).

CR1.4 Davant la impossibilitat d'aprovisionament, se substitueixen ingredients d'un determinat plat; no obstant això, se satisfà el client.

CR1.5 Les peticions i els gustos del client, manifestats directament o a través del personal del menjador, són objecte de satisfacció en el marc de les normes i estàndards de qualitat establerts.

CR1.6 En les preparacions culinàries es manté un alt nivell de qualitat.

CR1.7 Les presentacions artístiques o complexes de plats són objecte, si s'escau, de realització.

CR1.8 Les tècniques més noves de cocció (al buit, al vapor, etc.) s'utilitzen eficaçment.

CR1.9 Les tècniques més noves de conservació i esterilització (ús de l'autoclau, etc.) s'utilitzen eficaçment.

CR1.10 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

RP2: preparar i presentar diferents tipus de plats de les cuines regional, nacional i internacional, que siguin atractius per als clients i s'ajustin als objectius econòmics de l'establiment.

CR2.1 En la preparació i presentació de plats de les cuines regional, nacional i internacional, que siguin atractius per als clients i s'ajustin als objectius econòmics de l'establiment, es fa:

- L'aprovisionament de matèries primeres.

- La preparació d'estris i equips.
- L'aplicació de tècniques i normes de manipulació i tractament d'aliments en cru.
- La utilització de les tècniques de cocció establertes per a cada preparació culinària.
- L'acabat i la presentació del plat.
- L'emmagatzematge.
- La regeneració a temperatura de servei.
- El manteniment de les temperatures requerides.
- La utilització dels equips i mitjans energètics establerts, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.
- Les tasques de neteja.

CR2.2 Als productes de temporada, se'ls treu el màxim partit gastronòmic i econòmic.

CR2.3 Els plats s'elaboren a partir de la pròpia investigació gastronòmica, amb creativitat i imaginació.

CR2.4 La resposta a les necessitats d'innovació de l'oferta gastronòmica es realitza en funció dels gustos de la clientela i dels objectius gastronòmics i econòmics de l'establiment, aplicant-hi la seva cultura gastronòmica i habilitats d'adaptació.

CR2.5 Davant la impossibilitat d'aprovisionament, se substitueixen ingredients d'un determinat plat; no obstant això, se satisfà el client.

CR2.6 Les peticions i els gustos del client, manifestats directament o a través del personal del menjador, són objecte de satisfacció en el marc de les normes i estàndards de qualitat establerts.

CR2.7 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

RP3: dissenyar i realitzar decoracions culinàries per a tot tipus d'expositors i serveis, i assistir en el muntatge d'aquests expositors.

CR3.1 El model gràfic que detalla el motiu de decoració seleccionat es plasma emprant la seva creativitat i imaginació.

CR3.2 La tècnica de decoració adequada al tipus de producte culinari concret és objecte de selecció prèvia, tenint en compte els gustos dels clients i les tendències actuals en cuina.

CR3.3 Els gèneres culinaris i altres materials escollits són aptes per a l'aplicació de la tècnica decorativa seleccionada i la conseqüent realització del motiu decoratiu dissenyat amb antelació.

CR3.4 El lloc d'ubicació dels motius decoratius és objecte de proposta i comprovació.

CR3.5 L'ordre de col·locació dels productes culinaris en els expositors es proposa seguint criteris de sabor, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació.

CR3.6 Les tècniques i els elements decoratius que millor s'adeqüin al tipus d'establiment, temporada, oferta gastronòmica, tipus de clientela, tipus de servei i classe d'expositor són objecte de proposta raonada.

CR3.7 Les necessitats de mobiliari, equips i utensilis per al muntatge de tot tipus d'expositors es dedueixen i es proposen convenientment.

CR3.8 La participació en la millora de la qualitat es realitza durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Mobiliari específic de cuina tradicional o càtering. Equips generadors de calor de diferents tipus i mides com ara cuines, forns, fregidores, gratinadors, taules i armaris calents, expositors, etc. Autoclaus. Equips de fred. Equips generadors d'ozó. Màquines auxiliars, utensilis i parament de cuina. Parament de servei. Matèries primeres crues o preparades i coadjuvants per elaborar plats. Extintors i sistemes de seguretat. Productes de neteja. Combustible. Uniformes i llenceria apropiats.

Productes o resultat del treball

Plats més significatius de la cuina regional, nacional i internacional. Plats de creació pròpia.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques d'elaboració. Receptaris i bibliografia específica. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

MÒDUL FORMATIU 1

Denominació: SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA

Codi: MF0711_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC0711_2. Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria

Durada: 60 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: reconèixer i aplicar les normes i mesures vigents i necessàries per assegurar la qualitat higienicosanitària i la neteja en l'activitat d'hoteleria.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals i utilitatge d'hoteleria.

CE1.2 Estimar les conseqüències per a la salubritat dels productes i seguretat dels consumidors de la falta d'higiene en els processos i mitjans de producció o servei i en els hàbits de treball.

CE1.3 Identificar els requisits higienicosanitaris que han de complir les instal·lacions i els equips d'hoteleria.

CE1.4 Identificar i aplicar les mesures d'higiene personal i reconèixer tots els comportaments o actituds susceptibles de produir una contaminació en qualsevol tipus d'aliments.

CE1.5 Descriure les principals alteracions sofertes pels aliments i identificar-ne els agents causants, l'origen i els mecanismes de transmissió i multiplicació.

CE1.6 Classificar i explicar els riscos i les principals toxiinfeccions d'origen alimentari i les seves conseqüències per a la salut i relacionar-los amb les alteracions i agents causants.

CE1.7 Identificar, classificar i comparar els diferents productes i tractaments de neteja, com ara la desinfecció, l'esterilització, desinsectació i desratització, i les seves condicions d'ús.

CE1.8 En supòsits pràctics de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització, cal:

- Identificar totes les accions d'higiene i comportament personal que s'han d'adoptar.
- Seleccionar els productes i tractaments utilitzables.
- Fixar els paràmetres objecte de control.
- Enumerar els equips necessaris.
- Establir la freqüència del procés d'higienització.
- Realitzar les operacions necessàries per netejar, desinfectar, desinsectar i desratitzar.

C2: avaluar la problemàtica ambiental originada en l'activitat d'hoteleria i el control dels residus produïts.

CE2.1 Classificar els diferents tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat, reciclatge i necessitat de depuració.

CE2.2 Explicar els sistemes i procediments adequats per gestionar i eliminar residus en l'activitat d'hoteleria.

CE2.3 Reconèixer els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per l'activitat d'hoteleria.

CE2.4 Reconèixer els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos d'hoteleria i de depuració de residus.

CE2.5 Jerarquitzar les mesures adoptables per a la protecció ambiental en hoteleria.

CE2.6 Descriure les tècniques de recollida, selecció, reciclatge, depuració, eliminació i abocament de residus.

C3: adoptar les mesures de seguretat i controlar-ne el compliment en totes les situacions de treball de l'activitat d'hoteleria.

CE3.1 Analitzar els factors i les situacions de risc per a la seguretat i les mesures de prevenció i protecció aplicables en l'activitat d'hoteleria.

CE3.2 Interpretar els aspectes més rellevants de la normativa i dels plans de seguretat relatius a: drets i deures del treballador i de l'empresa, repartiment de funcions i responsabilitats, mesures preventives, senyalitzacions, normes específiques per a cada lloc, actuació en cas d'accident i d'emergència.

CE3.3 Identificar els riscos o perills més rellevants en l'activitat d'hoteleria i analitzar les mesures de seguretat aplicables en el disseny del local i instal·lacions, condicions ambientals, estat del lloc de treball, entorn i servituds, mesures de seguretat i proteccions de maquinàries, senyalització de situacions de risc i emergències, equips de protecció individual, toxicitat o perillositat i maneig apropiat dels productes.

CE3.4 Identificar i aplicar les pautes d'actuació adoptables en situacions d'emergència i en cas d'accidents, com per exemple el maneig d'equips contra incendis, procediments de control, avís i alarma, tècniques sanitàries bàsiques i de primers auxilis i plans d'emergència i evacuació.

C4: valorar la importància de l'aigua i de les fonts d'energia i identificar les mesures per usar-les eficientment en les activitats d'hoteleria.

CE4.1 Detallar l'ús de les fonts d'energia en un establiment d'hoteleria.

CE4.2 Reconèixer l'ús de les energies renovables i les seves possibilitats en un establiment d'hoteleria.

CE4.3 Identificar les instal·lacions elèctriques, de gas i altres d'un establiment d'hoteleria i els punts crítics on poden presentar disfuncions.

CE4.4 Analitzar bones pràctiques en el consum de l'aigua i de l'energia en un establiment d'hoteleria i identificar possibles accions que en comportin la disminució.

CE4.5 Caracteritzar un programa de manteniment preventiu i correctiu.

CE4.6 Identificar i valorar els diferents mètodes per al tractament de les aigües.

CE4.7 En supòsits pràctics d'establiments d'hoteleria, cal:

- Valorar la repercussió econòmica de l'ús eficient de l'aigua i de l'energia.
- Explicar un programa d'estalvi d'aigua i d'energia i les seves mesures de seguiment i control.
- Detallar les mesures que poden repercutir en l'estalvi d'aigua i d'energia.

Continguts

1. Higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes; aplicacions.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític o APPCC.
- Guies de pràctiques correctes d'higiene o GPCH. Aplicacions.
- Alimentació i salut: riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta. Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments. Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Personal manipulador: requisits dels manipuladors/ores d'aliments. Reglament. Salut i higiene personal: factors, mesures, materials i aplicacions. Vestit i equip de treball autoritzats. Gestos. Ferides i la seva protecció. Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments. Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.

2. Neteja d'instal·lacions i equips d'hoteleria

- Concepte i nivells de neteja.
- Requisits higiènics generals d'instal·lacions i equips.
- Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització. Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació. Característiques principals d'ús. Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge. Interpretació de les especificacions.

- Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics. Procediments habituals: tipus i execució.
- Tècniques de senyalització i aïllament d'àrees o equips.

3. Incidència ambiental de l'activitat d'hoteleria

- Agents i factors d'impacte.
- Tractament de residus: maneig de residus i rebuigs. Tipus de residus generats. Residus sòlids i envasos. Emissions a l'atmosfera. Abocaments líquids.
- Normativa aplicable sobre protecció ambiental.
- Altres tècniques de prevenció o protecció.

4. Bones pràctiques ambientals en els processos productius d'establiments d'hoteleria

- Compres i aprovisionament.
- Elaboració i servei d'aliments i begudes.
- Neteja, bugaderia i llenceria.
- Recepció i administració.
- Manteniment.

5. Seguretat i situacions d'emergència en l'activitat d'hoteleria

- Seguretat: factors i situacions de risc més comuns. Identificació i interpretació de les normes específiques de seguretat. Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de l'activitat d'hoteleria. Mesures de prevenció i protecció: en instal·lacions i en utilització de màquines, equips i utensilis. Equipament personal de seguretat. Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Situacions d'emergència: procediments d'actuació, avís i alarmes. Incendis. Fuites de gasos. Fuites d'aigua o inundacions. Plans d'emergència i evacuació. Primers auxilis.

6. Gestió de l'aigua i de l'energia en establiments d'hoteleria

- Consum d'aigua. Bones pràctiques ambientals en l'ús eficient de l'aigua.
- Consum d'energia. Estalvi i alternatives energètiques. Bones pràctiques ambientals en l'ús eficient de l'energia.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Nre. màxim d'hores a impartir a distància: 50 hores

Criteris d'accés per als alumnes

S'ha de demostrar o acreditar un nivell de competència en els àmbits assenyalats a continuació que asseguri la formació mínima necessària per cursar el mòdul amb aprofitament:

- Comunicació en llengua castellana.
- Competència matemàtica.
- Competència digital.

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: OFERTES GASTRONÒMIQUES I SISTEMES D'APROVISIONAMENT

Codi: MF0259_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC0259_2: Definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums

Durada: 70 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar el sector de la restauració tenint en compte les seves relacions amb altres empreses o àrees.

CE1.1 Esmentar, classificar i definir els diferents tipus d'establiments i fórmules de restauració, tenint en compte: característiques fonamentals, processos bàsics, tipus d'ofertes gastronòmiques, tipologies de clientela i normativa europea, estatal i autonòmica aplicables.

CE1.2 Descriure els departaments i subdepartaments funcionals més característics dels establiments o àrees d'aliments i begudes, i explicar les relacions interdepartamentals existents.

CE1.3 Descriure les relacions externes amb altres empreses, o amb altres àrees i departaments en allotjaments.

CE1.4 Descriure els circuits i el tipus d'informació i documentació interns i externs que es produeixen en el desenvolupament de les activitats productives o de servei.

C2: analitzar i definir ofertes gastronòmiques tipus menús, cartes o altres ofertes significatives (gales, banquets...), tenint en compte les seves diferències.

CE2.1 Analitzar els grups d'aliments i explicar-ne les aportacions nutritives.

CE2.2 Descriure ofertes gastronòmiques i indicar elements que les componen, característiques i categoria.

CE2.3 Relacionar ofertes gastronòmiques amb fórmules de restauració dels diversos establiments hotelers, d'acord amb la legislació vigent.

CE2.4 Per a un tipus d'establiment determinat, degudament caracteritzat, i ofertes les dades necessàries, cal:

- Identificar i analitzar les variables derivades de necessitats tipus d'índole dietètica, econòmica, de varietat, gust, etc., que s'han de tenir en compte per confeccionar ofertes gastronòmiques.
- Compondre menús, cartes i altres ofertes gastronòmiques, que siguin equilibrats dietèticament, variats i de qualitat, i presentar-los en la forma i termes adequats i d'acord amb els objectius econòmics establerts.
- Actuar amb creativitat i imaginació en la formulació i desenvolupament de propostes personals de presentació d'ofertes gastronòmiques.

C3: definir característiques dels aliments i begudes tenint en compte ofertes gastronòmiques determinades i el nivell de qualitat dels productes.

CE3.1 A partir de determinades ofertes gastronòmiques, degudament caracteritzades, i amb les dades que siguin necessàries, cal:

- Deduir necessitats quantitatives i qualitatives de matèries primeres.
- Precisar nivells de qualitat dels gèneres que s'hagin d'utilitzar, tenint en compte, com a variables bàsiques, la categoria de l'oferta, el tipus de servei, els objectius econòmics i els proveïdors.
- Formalitzar fitxes d'especificació tècnica per als gèneres que s'hagin d'utilitzar, justificar possibles alternatives en funció de variables estacionals, de subministrament o econòmiques, i utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles per emplenar les fitxes.

C4: calcular les necessitats d'aprovisionament extern i intern de gèneres associats a ofertes gastronòmiques determinades i redactar les ordres de petició.

CE4.1 Identificar els mitjans documentals i els instruments de comunicació per efectuar sol·licituds d'aprovisionament i descriure els circuits de les operacions realitzades en el departament de compres.

CE4.2 A partir de suposades ofertes gastronòmiques o plans de treball degudament caracteritzats, cal:

- Determinar les necessitats de subministrament de gèneres i indicar quantitats.
- Redactar sol·licituds d'aprovisionament exterior o, si s'escau, d'algun departament intern, utilitzant els mitjans adequats.
- Utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles per calcular necessitats de gèneres i formalitzar sol·licituds d'aprovisionament.

- Valorar la importància de la seguretat en la conservació de la documentació i informació, i tractar-les amb rigor.

C5: desenvolupar el procés d'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions d'acord amb les ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats, referits a hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous.

CE5.1 Deduir i calcular necessitats de gèneres i d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats, i especificar nivells de qualitat.

CE5.2 Formalitzar documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres dels departaments que escaiguin.

CE5.3 Realitzar l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

CE5.4 Realitzar les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per utilitzar-los posteriorment en les elaboracions culinàries.

CE5.5 Justificar el lloc de dipòsit dels gèneres, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

CE5.6 Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en el procés d'aprovisionament de gèneres.

C6: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar i distribuir posteriorment.

CE6.1 Identificar senyals i atributs de qualitat de gèneres culinàris, interpretant etiquetes i documentació que els acompanyen.

CE6.2 Descriure mètodes de control per a gèneres culinàris d'acord amb el seu estat o naturalesa, i identificar instruments i mitjans necessaris.

CE6.3 Efectuar operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, detectar desviacions entre les quantitats i les qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts, i proposar mesures per resoldre-les.

CE6.4 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats a magatzem o consum immediat.

CE6.5 Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

CE6.6 Reconèixer els greus efectes que deriven de les toxiinfeccions alimentàries produïdes com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en el procés d'aprovisionament de gèneres i productes culinàris.

C7: analitzar sistemes d'emmagatzematge d'aliments i begudes i executar les operacions inherents d'acord amb els sistemes seleccionats.

CE7.1 Descriure diversos sistemes d'emmagatzematge i indicar necessitats d'equipament, criteris d'ordenació, avantatges comparatius i documentació associada.

CE7.2 Identificar necessitats d'emmagatzematge dels aliments i begudes en funció de la seva naturalesa i classe.

CE7.3 Classificar els llocs d'emmagatzematge bàsics a les unitats de producció i/o servei d'aliments i begudes, i descriure'n les finalitats i utilitats.

CE7.4 Relacionar les necessitats d'emmagatzematge dels aliments i begudes amb els llocs apropiats per obtenir una conservació correcta.

CE7.5 Ordenar aliments i begudes d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts, aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària i els temps de consum.

CE7.6 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectuar les operacions de retirada i indicar els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE7.7 Descriure la documentació i els llibres necessaris per al control del magatzem.

CE7.8 Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

CE7.9 Reconèixer els greus efectes que deriven de les toxiinfeccions alimentàries produïdes com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en el procés d'emmagatzematge de gèneres i productes culinàris.

C8: calcular costos de matèries primeres per estimar possibles preus de les ofertes gastronòmiques associades.

CE8.1 Explicar la documentació necessària per obtenir costos de matèries primeres.

CE8.2 Descriure els mètodes de pressupost i fixació de preus d'acord amb els costos de matèries primeres.

CE8.3 Partint de determinades ofertes gastronòmiques degudament caracteritzades, cal:

- Obtenir costos de plats i matèries primeres, indicant els documents consultats i realitzant els càlculs correctament.
- Formalitzar la documentació específica.
- Fixar preus de l'oferta gastronòmica.

CE8.4 Utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles.

CE8.5 Valorar la importància de la seguretat en la conservació de la documentació i informació, i tractar-les amb rigor.

Continguts

1. Les empreses de restauració

- Tipus d'establiments i fórmules de restauració.
- Estructura organitzativa i funcional.
- Aspectes econòmics.

2. El departament de cuina

- Definició i models d'organització.
- Estructures de locals i zones de producció culinària.
- Especificitats en la restauració col·lectiva.
- El personal i les seves diferents categories professionals.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.
- Elaboració de plans senzills de producció culinària.

3. La restauració diferida

- Concepte.
- Especificitats en la restauració col·lectiva.
- Cuina central.
- Cuina de combinació.

4. Les ofertes gastronòmiques

- Definició dels elements i variables de les ofertes gastronòmiques.
- Ofertes gastronòmiques hoteleres i no hoteleres.
- Planificació i disseny d'ofertes: el menú, la carta, gales, banquets, altres.
- Càlcul de necessitats d'aprovisionament per confeccionar ofertes.

5. Nutrició i dietètica

- Grups d'aliments.
- Diferència entre alimentació i nutrició.
- Relació entre grups d'aliments, nutrients que els componen i necessitats energètiques, funcionals i estructurals de l'organisme humà.
- Caracterització dels grups d'aliments.
- Aplicació dels principis dietètics en elaborar ofertes gastronòmiques adreçades a diferents col·lectius. Peculiaritats de l'alimentació col·lectiva.

6. Gestió i control de qualitat en restauració

- Característiques peculiars.
- Concepte de qualitat per part del client.
- Programes, procediments i instruments específics.
- Tècniques d'autocontrol.

7. Aprovisionament extern de gèneres

- El departament d'aliments i begudes.
- El cicle de compra.
- Registres documentals de compres.
- L'inventari permanent i la seva valoració: mètodes de valoració d'existències.

8. Aprovisionament intern de gèneres i productes culinaris

- Documents utilitzats en l'aprovisionament intern i les seves característiques.
- Sistemes utilitzats per detectar les necessitats de matèries primeres. Lògica del procés d'aprovisionament intern.
- Departaments o unitats que hi intervenen.
- Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
- Formalització de la comanda de magatzem i el seu trasllat.
- Recepció i verificació del lliurament.
- Trasllet i emmagatzematge i/o distribució a les diferents àrees.
- Control d'estocs.

9. Recepció i emmagatzematge de provisions

- Inspecció, control, distribució i emmagatzematge de matèries primeres.
- Registres documentals.
- Gestió i control d'inventaris.

10. Control de consums i costos

- Definició i classes de costos.
- Càlcul del cost de matèries primeres i registre documental.
- Control de consums. Aplicació de mètodes.
- Components de preu.
- Mètodes de fixació de preus.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Nre. màxim d'hores a impartir a distància: 50 hores

Criteris d'accés per als alumnes

S'ha de demostrar o acreditar un nivell de competència en els àmbits assenyalats a continuació que assegurin la formació mínima necessària per cursar el mòdul amb aprofitament:

- Comunicació en llengua castellana.
- Competència matemàtica.
- Competència en ciència.
- Competència en tecnologia.
- Competència digital.

Per accedir a aquest mòdul mitjançant l'oferta modular, és aconsellable que l'alumne tingui les capacitats que recull el mòdul de "Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria".

MÒDUL FORMATIU 3

Denominació: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

Codi: MF0260_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC0260_2: Preelaborar i conservar tota classe d'aliments

Durada: 190 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ DE VEGETALS I BOLETS

Codi: UF0063

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i amb l'RP4 pel que fa a vegetals i bolets.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar equips, màquines, estris i eines que formen la dotació dels departaments de cuina d'acord amb la seva aplicació en la preelaboració de vegetals i bolets i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Descriure tot tipus d'estris i eines, així com els elements que formen els equips i la maquinària dels departaments de cuina i explicar funcions, normes d'utilització, resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen, riscos associats a la seva manipulació i manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Justificar la utilització d'estris, eines, equips i maquinària en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions aportades o rebudes, i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina, seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

CE1.5 Assumir el compromís de mantenir i cuidar els equips, i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: analitzar els vegetals i bolets comestibles d'ús en la cuina, descriure'n les varietats i qualitats i identificar els factors culinaris o paràmetres que s'han de conjugar en el procés d'elaboració o conservació.

CE2.1 Identificar i caracteritzar vegetals i bolets i descriure'n les característiques físiques (forma, color, mida, etc.), les qualitats gastronòmiques (aplicacions culinàries bàsiques), les necessitats de preelaboració i les necessitats de conservació.

CE2.2. Descriure les fórmules usals de presentació i comercialització dels vegetals i bolets, i indicar qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.

CE2.3 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i tècniques aplicables a necessitats de regeneració de diverses matèries primeres culinàries.

C3: descriure les operacions de regeneració i preelaboració de diferents vegetals i bolets; realitzar-les de manera que aquests siguin aptes per emprar-los en l'elaboració de plats o per a la comercialització posteriors.

C3.1 Descriure i classificar les formes de tallar més usals i amb denominació pròpia associades a diferents gèneres utilitzats en elaboracions culinàries, i indicar-ne les característiques comercials i les aplicacions culinàries.

CE3.2 Efectuar les operacions de regeneració que necessiten els vegetals i bolets d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.

CE3.3 Deduir necessitats de preelaboració de qualsevol aliment vegetal i dels bolets, d'acord amb determinades aplicacions culinàries o determinats plans de producció i comercialització.

CE3.4 Seleccionar estris, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que s'hagin d'efectuar.

CE3.5 Efectuar preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

CE3.6 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en les operacions de preelaboració per obtenir el nivell de qualitat desitjat.

CE3.7 Justificar el mètode i lloc de conservació dels vegetals i bolets preelaborats, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i les normes higienicosanitàries.

CE3.8 Assumir el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C4: aplicar mètodes i operar correctament amb equips per conservar i envasar vegetals crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades, que n'assegurin la utilització o el consum posteriors en condicions òptimes.



CE4.1 Diferenciar i descriure els diferents mètodes i equips de conservació i envasament.

CE4.2 Caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten els vegetals i bolets manipulats en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes o aportades i destinació o consum assignats.

CE4.3 Efectuar les operacions necessàries per al procés de conservació d'aquest tipus de gèneres.

CE4.4 Aplicar les normes de control establertes, per avaluar resultats intermedis i finals de cada operació, a fi d'obtenir un producte final d'acord amb el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.5 Justificar el lloc de conservació dels productes obtinguts tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades del sistema adoptat i la normativa higienicosanitària.

CE4.6 Assumir el compromís de treure el màxim profit a les matèries i productes utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

Continguts

1. Maquinària i equips bàsics de cuina utilitzats en la preelaboració de vegetals i bolets

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Última generació de maquinària, bateria i utilatge de cuina.

2. Matèries primeres

- Principals matèries primeres vegetals.
- Hortalisses: definició, diferents formes de classificació, espècies més utilitzades, estacionalitat, categories comercials i qualitat. Factors que influeixen en la seva qualitat.
- Hortalisses d'hivernacle i en miniatura (*babys*).
- Brots i germinats.
- La "quarta gamma".
- Llegums: definició, classificació. Categories comercials.
- Bolets: definició, espècies conreades, espècies més apreciades gastronòmicament i principals espècies verinoses. Estacionalitat. Presentació comercial.

3. Regeneració de vegetals i bolets

- Definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.

4. Preelaboració de vegetals i bolets

- Tractaments característics de les hortalisses i vegetals frescos.
- Neteja i altres operacions pròpies de la preelaboració: diferents talls de patata i altres hortalisses, torneigament, adornaments i altres.
- Desinfecció d'hortalisses i altres vegetals que es consumeixen crus.
- Preparació de iuca i altres vegetals menys tradicionals.
- Preelaboració de bolets.

5. Conservació de vegetals i bolets

- Conservació per refrigeració d'hortalisses fresques i bolets: envasos adequats i la seva col·locació a les cambres frigorífiques. Temperatura adequada i altres factors que cal tenir en compte.
- La congelació de productes vegetals i bolets. Manipulació d'aquest tipus de producte.
- Productes deshidratats, conserves en llauna o en vidre i altres tipus de conserves vegetals i bolets.
- Conservació al buit.
- Confitats en vinagre.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ DE PEIXOS, CRUSTACIS I MOL·LUSCS

Codi: UF0064

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP2 i RP4 pel que fa a peixos, crustacis i mol·luscs.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar equips, màquines, estris i eines que formen la dotació dels departaments de cuina d'acord amb la seva aplicació en la preelaboració de peixos, crustacis i mol·luscs i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Descriure tot tipus d'estris i eines, així com els elements que formen els equips i la maquinària dels departaments de cuina i explicar funcions, normes d'utilització, resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen, riscos associats a la seva manipulació i manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Justificar la utilització d'estris, eines, equips i maquinària en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions aportades o rebudes, i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina, seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

CE1.5 Assumir el compromís de mantenir i cuidar els equips, i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: analitzar els peixos, crustacis i mol·luscs d'ús en la cuina, descriure'n varietats i qualitats i identificar els factors culinaris o paràmetres que s'han de conjugar en el procés d'elaboració o conservació.

CE2.1 Identificar i caracteritzar peixos, crustacis i mol·luscs i descriure'n les característiques físiques (forma, color, mida, etc.), les qualitats gastronòmiques (aplicacions culinàries bàsiques), les necessitats de preelaboració i les necessitats de conservació.

CE2.2 Descriure les fórmules usals de presentació i comercialització dels peixos, crustacis i mol·luscs, i indicar qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.

CE2.3 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i tècniques aplicables a necessitats de regeneració de diverses matèries primeres culinàries.

C3: descriure les operacions de preelaboració de diferents peixos, crustacis i mol·luscs, i realitzar-les de manera que els mateixos siguin aptes per emprar en l'elaboració de plats o per a la comercialització posteriors.

CE3.1 Descriure i classificar els talls més usals i amb denominació pròpia associats a diferents gèneres utilitzats en elaboracions culinàries, i indicar-ne les característiques comercials i les aplicacions culinàries.

CE3.2 Efectuar les operacions de regeneració que necessiten peixos, crustacis i mol·luscs d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.

CE3.3 Deducir necessitats de preelaboració de qualsevol peix, crustaci i mol·lusc d'acord amb determinades aplicacions culinàries o determinats plans de producció i comercialització.

CE3.4 Seleccionar estris, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que s'hagin d'efectuar.

CE3.5 Efectuar preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

CE3.6 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en les operacions de preelaboració per obtenir el nivell de qualitat desitjat.

CE3.7 Justificar el mètode i lloc de conservació dels peixos, crustacis i mol·luscs preelaborats tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i les normes higienicosanitàries.

CE3.8 Assumir el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C4: aplicar mètodes i operar correctament amb equips per conservar i envasar peixos, crustacis i mol·luscs crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades, que n'assegurin la utilització o el consum posteriors en condicions òptimes.

CE4.1 Diferenciar i descriure els diferents mètodes i equips de conservació i envasament.

CE4.2 Caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten els peixos, crustacis i mol·luscs manipulats en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes o aportades i destinació o consum assignats.

CE4.3 Efectuar les operacions necessàries per al procés de conservació d'aquest tipus de gèneres.

CE4.4 Aplicar normes de control, establertes per avaluar resultats intermedis i finals de cada operació a fi d'obtenir un producte final d'acord amb el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.5 Justificar el lloc de conservació dels productes obtinguts tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades del sistema adoptat i la normativa higienicosanitària.

CE4.6 Assumir el compromís de treure el màxim profit a les matèries i productes utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

Continguts

1. Maquinària i equips bàsics de cuina utilitzats en la preelaboració de peixos, crustacis i mol·luscs

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Última generació de maquinària, bateria i utilatge de cuina.

2. Àrea de preparació de la zona per a peixos, crustacis i mol·luscs

- Ubicació més adequada i característiques tècniques del local.
- Instal·lacions frigorífiques i altres.
- Eines utilitzades en la preelaboració de peixos, crustacis i mol·luscs.
- Emmagatzematge i conservació de peixos, crustacis i mol·luscs frescos i congelats.

3. Matèries primeres

- Peixos: definició. Diferents classificacions.
- Estacionalitat dels peixos, crustacis i mol·luscs.
- L'aqüicultura i els seus principals productes.
- Factors organolèptics indicatius de la qualitat i estat de conservació.
- Espècies més preades.
- Diferents talls en funció de la forma de cuinar-los.
- Crustacis: definicions. Diferents classes. Factors organolèptics indicatius de la qualitat i estat de conservació. Espècies més preades.
- Mol·luscs: definicions. Diferents classes. Factors organolèptics indicatius de la qualitat i estat de conservació. Espècies més preades.
- Despulles i productes derivats dels peixos, crustacis i mol·luscs.
- Les algues i la seva utilització.

4. Regeneració de peixos, crustacis i mol·luscs

- Definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.

5. Preelaboració de peixos, crustacis i mol·luscs

- Neteja de diferents peixos segons l'espècie. Desespinar i diferents talls. Altres operacions pròpies de la preelaboració: cosir, en broqueta, fer-ne porcions, picar, empanar, adobar i altres.
- Neteja i preparacions en cru de crustacis i mol·luscs segons l'espècie. Altres operacions pròpies de la preelaboració.

- Per consumir en cru: en vinagre, cebiche, peixos marinats, carpaccio, ostres i d'altres formes.

6. Conservació de peix, crustacis i mol·luscs

- Refrigeració: instal·lacions. Temperatures. Tractament del peix, crustacis i mol·luscs per refrigeració. Envasos adequats. Control de temperatures. Conservació de les hortalisses fresques i bolets: envasos adequats i la seva col·locació a les cambres frigorífiques. Temperatura adequada i altres factors.
- La congelació: la ultracongelació i la conservació dels producte ultracongelats. L'oxidació i altres defectes dels congelats. La descongelació correcta.
- Altres conserves i semiconserves marines i la indústria conservera:
 - o Salaons
 - o Enllaunaments
 - o Fumats
 - o Al buit
 - o Plats cuinats
 - o Altres.
- La conservació en cuina: els escabetxos i altres conserves.
- Execució d'operacions necessàries per a la conservació i presentació comercial de gèneres i productes culinaris, aplicant-hi les respectives tècniques i mètodes adequats.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ DE CARNS, AUS I CAÇA

Codi: UF0065

Durada: 70 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP2 pel que fa a aus i caça, RP3 i RP4 quant a carns, aus i caça.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar equips, màquines, estris i eines que formen la dotació dels departaments de cuina d'acord amb la seva aplicació en la preelaboració de carns, aus, caça i despulles i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Descriure tot tipus d'estrís i eines, així com els elements que formen els equips i la maquinària dels departaments de cuina, i explicar-ne funcions, normes d'utilització, resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen, riscos associats a la seva manipulació i manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Justificar la utilització d'estrís, eines, equips i maquinària en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions aportades o rebudes, i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina, seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

CE1.5 Assumir el compromís de mantenir i cuidar els equips, i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: analitzar les carns, aus, la caça i les despulles d'ús en la cuina, descriure'n varietats i qualitats i identificar els factors culinaris o paràmetres que s'han de conjugar en el procés d'elaboració o conservació.

CE2.1 Identificar i caracteritzar carns, aus, caça i despulles i descriure'n les característiques físiques (forma, color, mida, etc.), les qualitats gastronòmiques (aplicacions culinàries bàsiques), les necessitats de preelaboració i les necessitats de conservació.

CE2.2 Descriure les fórmules usals de presentació i comercialització de carns, aus, caça i despulles, i indicar qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.

CE2.3 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i tècniques aplicables a necessitats de regeneració de diverses matèries primeres culinàries.

C3: descriure les operacions de regeneració i preelaboració de diferents carns, aus, caça i despulles, i realitzar-les de manera que siguin aptes per usar-les en l'elaboració de plats o per comercialitzar-les posteriorment.

CE3.1 Descriure i classificar els talls i les peces més usals i amb denominació pròpia associades a diferents gèneres utilitzats en elaboracions culinàries, i indicar-ne les característiques comercials i les aplicacions culinàries.

CE3.2 Efectuar les operacions de regeneració que necessiten les carns, aus, la caça i les despulles d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.

CE3.3 Deduir necessitats de preelaboració de qualsevol carn, au, caça i despulles d'acord amb determinades aplicacions culinàries o determinats plans de producció i comercialització.

CE3.4 Seleccionar estris, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que s'hagin d'efectuar.

CE3.5 Efectuar preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

CE3.6 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en les operacions de preelaboració per obtenir el nivell de qualitat desitjat.

CE3.7 Justificar el mètode i lloc de conservació de carns, aus, caça i despulles tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i les normes higienicosanitàries.

CE3.8 Assumir el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C4: aplicar mètodes i operar correctament amb equips per conservar i envasar carns, aus, caça i despulles crues, semielaborades i elaboracions culinàries acabades, per assegurar-ne la utilització o el consum posteriors en condicions òptimes.

CE4.1 Diferenciar i descriure els diferents mètodes i equips de conservació i envasament.

CE4.2 Caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten les carns, aus, la caça i les despulles manipulades en cru, semielaborades i les elaboracions culinàries en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes o aportades i destinació o consum assignats.

CE4.3 Efectuar les operacions necessàries per al procés de conservació d'aquest tipus de gèneres.

CE4.4 Aplicar normes de control, establertes per avaluar resultats intermedis i finals de cada operació a fi d'obtenir un producte final d'acord amb el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.5 Justificar el lloc de conservació dels productes obtinguts tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades del sistema adoptat i la normativa higienicosanitària.

CE4.6 Assumir el compromís de treure el màxim profit a les matèries i productes utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

Continguts

1. Maquinària i equips bàsics de cuina utilitzats en la preelaboració de carns, aus, caça i despulles

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Última generació de maquinària, bateria i utilatge de cuina.

2. Àrea de preparació de la zona per a carns, aus, caça i despulles

- Ubicació.
- Instal·lacions.
- Instal·lacions frigorífiques.
- Eines i maquinària utilitzades en la preelaboració de carns, aus, caça i despulles.

3. Matèries primeres

- Carn: concepte. Propietats nutritives. Factors que influeixen en la qualitat de l'animal. Factors organolèptics que n'indiquen la qualitat i l'estat de conservació. Principals espècies: bestiar boví, porcí, oví i caprí.
- Carn de boví: diferents classes, segons edat, sexe, alimentació i altres factors. Característiques.

- Carns d'oví i caprí: diferents classes i les seves característiques.
- Carn de porcí. Característiques de la carn de porc blanc i de l'ibèric. El garrí. El pernil i altres productes derivats del porc.
- Carns amb denominació específica, indicació geogràfica o una altra denominació.
- Classificació comercial: formes de comercialització. Principals talls comercials en les diferents espècies.
- Aus de corral. Generalitats: principals espècies i les seves característiques. Presentació comercial. El pollastre, la gallina, el gall, el capó i la pularda. Característiques. Diferents classes de pollastre, segons la seva alimentació i cria. L'ànec. L'ànec encebàt, el seu especejament i el foie gras. El gall dindi, la gallina de Guinea i altres aus.
- Caça: definició. Classificació. Vedes. Comercialització. Característiques de la carn de caça. Principals espècies i característiques d'animals de caça de pèl i de ploma.
- Despulla: definició. Classificació. Utilització en l'alimentació.

4. Regeneració de carns, aus, caça i despulles

- Definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.

5. Preelaboració de carns, aus, caça i despulles

- Neteja, desossament, tall i porcions de carns de diferents animals i aus.
- Principals talls resultants de l'especejament de bestiar de boví, porcí i oví: categoria comercial i la seva utilització gastronòmica. Talls resultants.
- Diferents talls obtinguts de l'especejament de la llebre i del bestiar de caça major i la seva utilització en cuina.
- Esquarterament, especejament i trossejament de be, cabrit i garrí.
- Altres operacions pròpies de la preelaboració: cosit, entatxonament, picat, en broqueta, empanat, adob, marinades i altres.
- Neteja i manipulació en cru de les diferents vísceres i despulles.

6. Conservació de carns, aus, caça i despulles

- Refrigeració: instal·lacions. Temperatures. Tractament de refrigeració. Envasos adequats. Control de temperatures. Conservació de carns, aus i peces de caça fresca. Envasos adequats i la seva col·locació a les cambres frigorífiques.
- La congelació: la ultracongelació i la conservació dels productes ultracongelats. L'oxidació i altres defectes dels congelats. La descongelació correcta.
- Altres tipus de conservació:
 - o Salaons
 - o Enllaunaments
 - o Fumats
 - o Al buit
 - o Confitats o en llard
 - o Plats cuinats
 - o Altres
- La conservació en cuina: els escabetxos i altres conserves.
- Execució d'operacions necessàries per a la conservació i presentació comercial de carns, aus, caça i despulles, aplicant-hi les respectives tècniques i mètodes adequats.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Nombre màxim d'hores a impartir a distància
Unitat formativa 1	40

Unitat formativa 2	50
Unitat formativa 3	40

Seqüència:

Les unitats formatives corresponents a aquest mòdul es poden programar de manera independent.

Criteris d'accés per als alumnes

S'ha de demostrar o acreditar un nivell de competència en els àmbits assenyalats a continuació que assegurin la formació mínima necessària per cursar el mòdul amb aprofitament:

- Comunicació en llengua castellana.
- Competència matemàtica.
- Competència en ciència
- Competència en tecnologia.
- Competència digital.

Per accedir a aquest mòdul mitjançant l'oferta modular, és aconsellable que l'alumne tingui les capacitats que recull el mòdul de "Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria".

MÒDUL FORMATIU 4

Denominació: TÈCNIQUES CULINÀRIES

Codi: MF0261_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC0261_2: Preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals

Durada: 240 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS AMB HORTALISSES, LLEGUMS SECS, PASTES, ARROSSOS I OUS

Codi: UF0066

Durada: 70 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1 i RP2 pel que fa a les hortalisses, els llegums secs, les pastes, els arrossos i ous.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar, posar a punt i realitzar el procés d'execució i conservació d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions que siguin aptes per elaborar posteriorment plats amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous.

CE1.1 Descriure les elaboracions bàsiques de cuina i classificar-les d'acord amb les seves aplicacions més usals o processos de realització.

CE1.2 Identificar necessitats d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats i deduir les necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres per realitzar-les.

CE1.3 Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

CE1.4 Efectuar les operacions necessàries per obtenir elaboracions bàsiques amb una manipulació higienicosanitària perfecta, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús o instruccions rebudes.

CE1.5 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir els nivells de qualitat establerts.

CE1.6 Justificar els mètodes i llocs de conservació dels productes obtinguts, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE1.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE1.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: analitzar, posar a punt i aplicar les tècniques bàsiques de cuinar hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous i, si s'escau, de conservació, per obtenir elaboracions culinàries i plats elementals.

CE2.1 Descriure les tècniques culinàries i indicar fases d'aplicació/processos, procediments i modes operatius, instruments base que s'han d'utilitzar i resultats que s'obtenen.

CE2.2 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar tècniques determinades.

CE2.3 Distribuir els gèneres en forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar la tècnica culinària en qüestió.

CE2.4 Executar les tècniques culinàries per obtenir elaboracions elementals, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE2.5 Proposar possibles mesures correctives en aplicar les tècniques culinàries d'acord amb els resultats obtinguts en cada fase del procés per aconseguir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.6 Justificar els llocs i mètodes d'emmagatzematge o conservació més apropiats, tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions culinàries elementals, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE2.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE2.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: analitzar, posar a punt i realitzar el procés de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries a base d'hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous per usar-les o consumir-les posteriorment.

CE3.1 Explicitar les necessitats de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries en funció de l'estat en què es troben i utilització posterior.

CE3.2 Realitzar operacions de regeneració que necessitin aquestes elaboracions i controlar els resultats a partir dels senyals o informació generats durant el procés.

CE3.3 Proposar i aplicar mesures correctives en funció dels senyals o informació rebuts durant el procés de regeneració i d'acord amb les instruccions rebudes, per obtenir un producte en perfectes condicions per utilitzar-lo posteriorment.

C4: analitzar i efectuar operacions d'acabat d'elaboracions culinàries d'hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous d'acord amb la seva definició, estat i tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE4.1 Descriure i justificar tipus de guarnició i decoració possibles, i classificar-los d'acord amb les elaboracions que acompanyen, classes de servei i, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE4.2 Realitzar les operacions de guarnició i decoració de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.3 Mostrar sensibilitat i gust artístics en dissenyar les decoracions i efectuar les operacions d'acabat de plats elementals.

CE4.4 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. **Maquinària, bateria, utilatge i eines utilitzats en les elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous**
 - Característiques de la maquinària utilitzada.
 - Bateria de cuina.
 - Utilatge i eines.
2. **Fons, bases i preparacions bàsiques de múltiples aplicacions per a hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous**
 - Composició i elaboració dels fons elaborats amb hortalisses. Factors que cal tenir en compte en l'elaboració. Utilització.
 - Altres preparacions bàsiques elaborades amb hortalisses i la seva utilització (coulis, purés, cremes, *veloutés*, farciments...)
 - Fons i bases industrials elaborats amb hortalisses.
 - El sofregit i les seves diferents formes de preparació segons la utilització posterior.
 - Aplicació de les respectives tècniques i procediments d'execució i control per obtenir fons, salses, mantegues compostes i altres preparacions bàsiques.
3. **Hortalisses i llegums secs**
 - Hortalisses: definició. Diferents classificacions. Hortalisses de més consum. Utilització en cuina. Anàlisi organolèptica per conèixer l'estat de conservació de les espècies més consumides. Diferents talls en funció de la forma de cuinar-les.
 - Llegums. Principals llegums secs. Categories comercials. Diferents classes de cigró, mongeta i llentia. Altres lleguminoses fresques i seques.
4. **Pastes i arrossos**
 - Definició de pasta. Diferents classificacions. Formats més comuns. Condiments, salses, formatges i farciments per a pasta.
 - Arròs: definició. Classificació en funció de la mida del gra. Categories comercials. Tipus d'arròs i la seva preparació adequada.
5. **Ous**
 - Definició. Composició. Classificació. Diferents formes per saber si és més o menys fresc. Utilització. Formes bàsiques de preparació. Salses i guarnicions per a acompanyament de plats d'ous. Utilització de la clara i del rovell. Ovoproductes i la seva utilització.
 - Ous d'altres aus utilitzats en alimentació.
6. **Tècniques de cuina d'hortalisses**
 - Rostir al forn, a la graella, a la planxa.
 - Fregir en oli.
 - Saltar en oli i en mantega.
 - Bullir i coure al vapor.
 - Bresar.
 - Aplicació de les diferents tècniques de cuina a cadascuna de les varietats.
7. **Tècniques de cuina de llegums secs**
 - Operacions prèvies a la cocció (neteja i selecció del gra, remull, etc.)
 - Importància de l'aigua en la cocció dels llegums.
 - Altres factors que cal tenir en compte, segons la varietat de llegum.
 - Avantatges i inconvenients de l'olla de pressió.
8. **Tècniques de cuina de pasta i arròs**
 - Cocció de pasta. Punt de cocció. Durada en funció del tipus de pasta i format.
 - Cocció d'arròs. Diferents procediments. Punt de cocció. Idoneïtat del tipus d'arròs i mètode de cocció.
9. **Plats elementals a base d'hortalisses, llegums, pastes, arrossos i ous**
 - Plats i guarnicions fredes i calentes que s'elaboren amb hortalisses. Preparacions i plats freds elaborats amb hortalisses. Salses més indicades per a l'acompanyament.
 - Plats elementals de llegums secs. Potatges, cremes i sopes de llegums.
 - Plats elementals de pasta i d'arròs més divulgats. Adequació de pastes i salses.

- Plats elementals amb ous.
- Preparacions fredes i amanides elementals a base d'hortalisses, llegums, pastes, arròs i ous.

10. Presentació i decoració de plats a base d'hortalisses, llegums, pastes, arrossos i ous

- Factors que cal tenir en compte en la presentació i decoració de plats d'hortalisses, llegums, pasta i arrossos. Muntatge en plata i en plat. Altres recipients.
- Adornaments i acompanyaments més representatius en aquests plats.

11. Regeneració de plats preparats amb hortalisses, llegums, pastes, arrossos i ous

- Regeneració: definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.
- El sistema *cook-chill* i el seu fonament.
- Plats preparats: definició. Diferents classes. Plats preparats amb hortalisses, altres vegetals i bolets.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS AMB PEIXOS, CRUSTACIS I MOL·LUSCS

Codi: UF0067

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i RP2 quant als peixos, crustacis i mol·luscs.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar, posar a punt i realitzar el procés d'execució i conservació d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions que siguin aptes per a l'elaboració posterior de plats amb peixos, crustacis i mol·luscs.

CE1.1 Descriure les elaboracions bàsiques de cuina i classificar-les d'acord amb les seves aplicacions més usuals o processos de realització.

CE1.2 Identificar necessitats d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats i deduir les necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres per realitzar-les.

CE1.3 Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

CE1.4 Efectuar les operacions necessàries per obtenir elaboracions bàsiques amb una manipulació higienicosanitària perfecta, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús o instruccions rebudes.

CE1.5 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir els nivells de qualitat establerts.

CE1.6 Justificar els mètodes i llocs de conservació dels productes obtinguts, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE1.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE1.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: analitzar, posar a punt i aplicar les tècniques bàsiques de cuinar peixos, crustacis i mol·luscs i, si s'escau, de conservació, per obtenir elaboracions culinàries i plats elementals.

CE2.1 Descriure les tècniques culinàries i indicar fases d'aplicació/processos, procediments i modes operatius, instruments base que s'han d'utilitzar i resultats que s'obtenen.

CE2.2 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar tècniques determinades.

CE2.3 Distribuir els gèneres en la forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar la tècnica culinària en qüestió.

CE2.4 Executar les tècniques culinàries per obtenir elaboracions elementals, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE2.5 Proposar possibles mesures correctives en aplicar les tècniques culinàries d'acord amb els resultats obtinguts en cada fase del procés per aconseguir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.6 Justificar els llocs i mètodes d'emmagatzematge o conservació més apropiats, tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions culinàries elementals, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE2.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgast innecessaris.

CE2.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: analitzar, posar a punt i realitzar el procés de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries a base de peixos, crustacis i mol·luscs per usar o consumir posteriorment.

CE3.1 Explicitar les necessitats de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries en funció de l'estat en què es troben i la utilització posterior.

CE3.2 Realitzar operacions de regeneració que necessitin aquestes elaboracions i controlar els resultats a partir dels senyals o informació generats durant el procés.

CE3.3 Proposar i aplicar mesures correctives en funció dels senyals o informació rebuts durant el procés de regeneració i d'acord amb les instruccions rebudes, per obtenir un producte en perfectes condicions per utilitzar-lo posteriorment.

C4: analitzar i efectuar operacions d'acabat d'elaboracions culinàries de peixos, crustacis i mol·luscs d'acord amb la seva definició, estat i tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE4.1 Descriure i justificar tipus de guarnició i decoració possibles, i classificar-los d'acord amb les elaboracions que acompanyen, classes de servei i, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE4.2 Realitzar les operacions de guarnició i decoració de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.3 Mostrar sensibilitat i gust artístics en dissenyar les decoracions i efectuar les operacions d'acabat de plats elementals.

CE4.4 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Maquinària, bateria, utillatge i eines utilitzats en les elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i mol·luscs

- Característiques de la maquinària utilitzada.
- Bateria de cuina.
- Utillatge i eines.

2. Fons, bases i preparacions bàsiques elaborats amb peixos, crustacis i mol·luscs

- Composició i elaboració dels fons elaborats amb peixos. Factors que cal tenir en compte en l'elaboració. Utilització.
- Altres preparacions bàsiques i la seva utilització (coulis, salses, mantegues compostes, farciments i altres) que s'elaboren per a peixos, crustacis i mol·luscs).
- Fons i bases industrials elaborades amb peixos, crustacis i mol·luscs.
- Algues marines i la seva utilització.
- Aplicació de les respectives tècniques i procediments d'execució i control per a obtenir fons, sopes, salses, mantegues compostes i altres preparacions bàsiques.

3. Tècniques de cuina de peixos, crustacis i mol·luscs

- Principals tècniques de cuina.
 - o Rostir al forn, a la graella, a la planxa.
 - o Fregir en oli.
 - o Saltar en oli i en mantega.

- Bullir i coure al vapor.
- Coure en brou curt o *court-bouillon*.
- Bresar.
- En papillota.
- Aplicació de les diferents tècniques de cuina a cada espècie.

4. Plats elementals a base de peixos, crustacis i mol·luscs

- Plats calents i freds elementals més divulgats.
- Salses, guarnicions i altres preparacions adequades per acompanyar plats amb peixos, crustacis i mol·luscs.

5. Presentació i decoració de plats a base de peixos, crustacis i mol·luscs

- Factors que cal tenir en compte en la presentació i decoració de plats de peixos, crustacis i mol·luscs.
- Muntatge en plata i en plat. Altres recipients.
- Adornaments i acompanyaments més representatius emprats en aquests plats.

6. Regeneració de plats preparats amb peixos, crustacis i mol·luscs

- Regeneració: definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.
- El sistema *cook-chill* i el seu fonament.
- Plats preparats: definició. Diferents classes. Plats preparats amb peixos, crustacis i mol·luscs.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS AMB CARNES, AUS I CAÇA

Codi: UF0068

Durada: 70 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1 i RP2 pel que fa a les carns, aus i caça.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar, posar a punt i realitzar el procés d'execució i conservació d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions que siguin aptes per a l'elaboració posterior de plats amb carns, aus i caça.

CE1.1 Descriure les elaboracions bàsiques de cuina i classificar-les d'acord amb les seves aplicacions més usals o processos de realització.

CE1.2 Identificar necessitats d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats i deduir les necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres per realitzar-les.

CE1.3 Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

CE1.4 Efectuar les operacions necessàries per obtenir elaboracions bàsiques amb una manipulació higienicosanitària perfecta, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús o instruccions rebudes.

CE1.5 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir els nivells de qualitat establerts.

CE1.6 Justificar els mètodes i llocs de conservació dels productes obtinguts, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE1.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE1.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: analitzar, posar a punt i aplicar les tècniques bàsiques de cuinar carns, aus i caça i, si s'escau, de conservació, per obtenir elaboracions culinàries i plats elementals.

CE2.1 Descriure les tècniques culinàries i indicar fases d'aplicació/processos, procediments i modes operatius, instruments base que s'han d'utilitzar i resultats que s'obtenen.

CE2.2 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar tècniques determinades.

CE2.3 Distribuir els gèneres en la forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar la tècnica culinària en qüestió.

CE2.4 Executar les tècniques culinàries per obtenir elaboracions elementals, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE2.5 Proposar possibles mesures correctives en aplicar les tècniques culinàries d'acord amb els resultats obtinguts en cada fase del procés per aconseguir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.6 Justificar els llocs i mètodes d'emmagatzematge o conservació més apropiats, tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions culinàries elementals, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE2.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE2.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: analitzar, posar a punt i realitzar el procés de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries a base de carns, aus i caça, per usar o consumir posteriorment.

CE3.1 Explicitar les necessitats de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries en funció de l'estat en què es troben i la utilització posterior.

CE3.2 Realitzar operacions de regeneració que necessitin aquestes elaboracions i controlar els resultats a partir dels senyals o informació generats durant el procés.

CE3.3 Proposar i aplicar mesures correctives en funció dels senyals o informació rebuts durant el procés de regeneració i d'acord amb les instruccions rebudes, per obtenir un producte en perfectes condicions per utilitzar posteriorment.

C4: analitzar i efectuar operacions d'acabat d'elaboracions culinàries de carns, aus i caça, d'acord amb la seva definició, estat i tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE4.1 Descriure i justificar tipus de guarnició i decoració possibles i classificar-los d'acord amb les elaboracions que acompanyen, classes de servei i, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE4.2 Realitzar les operacions de guarnició i decoració de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.3 Mostrar sensibilitat i gust artístics en dissenyar les decoracions i efectuar les operacions d'acabat de plats elementals.

CE4.4 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Maquinària, bateria, utillatge i eines utilitzats en les elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus i caça

- Característiques de la maquinària utilitzada.
- Bateria de cuina.
- Utillatge i eines.

2. Fons, bases i preparacions bàsiques confeccionades amb carns, aus i caça

- Fons: definició. Classificació. Importància dels fons en la cuina.
- Principals fons bàsics. Composició i elaboració dels fons elaborats amb carns, aus i caça. Factors que cal tenir en compte en la seva elaboració. Utilització.
- Altres preparacions bàsiques i la seva utilització (*duxelles*, tomàquet concassé, roux, bresa, diferents aparells, bordures, salses per a carns i aus, mantegues compostes i farciments).
- Fons i bases industrials elaborats amb carns, aus i caça.
- Elements de lligam clàssics i texturitzants actuals.

- Aplicació de les respectives tècniques i procediments d'execució i control per obtenir fons, sopes, salses, mantegues compostes i altres preparacions bàsiques.

3. Tècniques de cuina de carns, aus, caça i despulles

- Definició. Fonament de la cocció. Principals tècniques de cuina.
 - o Rostir al forn, a la graella, a la planxa.
 - o Fregir en oli.
 - o Saltar en oli i en mantega.
 - o Bullir i coure al vapor.
 - o Bresar.
- Aplicació de les diferents tècniques de cuina a cada tipus de tall o peça de carn de diferents espècies, a carns de les diferents aus domèstiques, a carns de caça i a diferents despulles.

4. Plats elementals a base de carns, aus, caça i despulles

- Plats elementals més divulgats i la seva elaboració.
- Guarnicions, salses i altres preparacions adequades per acompanyar plats amb carns, aus, caça i despulles.

5. Regeneració de plats cuinats a base de carns, aus, caça i despulles

- Regeneració: definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.
- El sistema *cook-chill* i el seu fonament.
- Plats preparats: definició. Diferents classes. Plats preparats amb carns, aus, caça i despulles.

6. Presentació i decoració de plats

- Importància de l'efecte visual en el menjar. Altres factors organolèptics. Factors que diferencien la decoració clàssica de l'actual.
- Muntatge i presentació en plata i en plat.
- Vaixella: característiques. Diferents peces i la seva utilització en funció del tipus de menjar. El color del plat en funció del contingut.
- Factors que cal tenir en compte en la presentació i decoració de plats.
- Diferents tècniques de presentació de plats elaborats amb carns, aus i caça.
- Importància de la presentació i servei del plat a la temperatura deguda.

UNITAT FORMATIVA 4

Denominació: ELABORACIONS BÀSIQUES DE REBOSTERIA I POSTRES ELEMENTALS

Codi: UF0069

Durada: 40 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i RP2 pel que fa a les postres.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar, posar a punt i realitzar el procés d'execució i conservació d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions que siguin aptes per a l'elaboració posterior de preparacions bàsiques de rebosteria i postres elementals.

CE1.1 Descriure les elaboracions bàsiques de rebosteria i classificar-les d'acord amb les seves aplicacions més usals o processos de realització.

CE1.2 Identificar necessitats d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats i deduir les necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres per realitzar-les.

CE1.3 Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

CE1.4 Efectuar les operacions necessàries per obtenir elaboracions bàsiques amb una manipulació higienicosanitària perfecta, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús o instruccions rebudes.

CE1.5 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir els nivells de qualitat establerts.

CE1.6 Justificar els mètodes i llocs de conservació dels productes obtinguts, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE1.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE1.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: analitzar, posar a punt i aplicar les tècniques bàsiques de rebosteria i, si s'escau, de conservació, per obtenir postres elementals.

CE2.1 Descriure les tècniques culinàries i indicar fases d'aplicació/processos, procediments i modes operatius, instruments base que s'han d'utilitzar i resultats que s'obtenen.

CE2.2 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per a l'aplicació de tècniques determinades.

CE2.3 Distribuir els gèneres en la forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar la tècnica de rebosteria en qüestió.

CE2.4 Executar les tècniques culinàries per obtenir elaboracions elementals, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE2.5 Proposar possibles mesures correctives en aplicar les tècniques culinàries d'acord amb els resultats obtinguts en cada fase del procés per aconseguir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.6 Justificar els llocs i mètodes d'emmagatzematge o conservació més apropiats, tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions culinàries elementals, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE2.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE2.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: analitzar, posar a punt i realitzar el procés de regeneració que necessiten les preparacions bàsiques de rebosteria i postres elementals per usar o consumir posteriorment.

CE3.1 Explicitar les necessitats de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries en funció de l'estat en què es troben i la utilització posterior.

CE3.2 Realitzar operacions de regeneració que necessitin aquestes elaboracions i controlar els resultats a partir dels senyals o informació generats durant el procés.

CE3.3 Proposar i aplicar mesures correctives en funció dels senyals o informació rebuts durant el procés de regeneració i d'acord amb les instruccions rebudes, per obtenir un producte en perfectes condicions per utilitzar-lo posteriorment.

C4: analitzar i efectuar operacions d'acabat de preparacions bàsiques de rebosteria i postres elementals d'acord amb la seva definició, estat i tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE4.1 Descriure i justificar tipus de guarnició i decoració possibles i classificar-los d'acord amb les elaboracions que acompanyen, classes de servei i, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE4.2 Realitzar les operacions de guarnició i decoració de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE4.3 Mostrar sensibilitat i gust artístics en dissenyar les decoracions i efectuar les operacions d'acabat de plats elementals.

CE4.4 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Maquinària, bateria, utilitatge i eines pròpies de rebosteria

- Característiques de la maquinària utilitzada.
- Bateria, diferents motlles i les seves característiques.
- Utilitatge i eines.

2. Matèries primeres

- Farina: diferents classes i usos.
- Mantega i altres greixos.
- Diferents tipus de sucre i altres edulcorants.
- Cacao i derivats: diferents tipus de cobertura de xocolata.
- Diferents tipus de fruita i productes derivats (melmelades, confitures, fruites confitades, polpes, etc.).
- Ametlles i altres fruits secs.
- Ous i ovoproductes.
- Gelatines, espècies...
- Diferents classes de "mix".
- Productes de decoració.

3. Preparacions bàsiques de múltiples aplicacions pròpies de rebosteria

- Matèries primeres emprades en rebosteria.
- Principals preparacions bàsiques. Composició i elaboració. Factors que cal tenir en compte en la seva elaboració i conservació. Utilització.
- Preparacions bàsiques de múltiples aplicacions a base de sucre, cremes, fruites, xocolata, ametlles, masses i altres; composició, factors que cal tenir en compte en la seva elaboració, conservació i utilització.
- Preparacions bàsiques elaborades en l'àmbit industrial.

4. Tècniques de cuina emprades en l'elaboració de preparacions de múltiples aplicacions de rebosteria i postres elementals

- Rostir al forn.
- Fregir en oli.
- Saltar en oli i en mantega.
- Bullir i coure al vapor.

5. Postres elementals

- Importància de les postres en el menjar. Diferents classificacions.
- Aplicació de les respectives tècniques i procediments d'execució i control per obtenir les postres elementals més representatives de rebosteria.

6. Regeneració de productes utilitzats en rebosteria

- Regeneració: definició.
- Classes de tècniques i processos.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.
- Realització d'operacions necessàries per a la regeneració.
- Postres i altres productes preparats. Diferents classes.

7. Presentació i decoració de postres elementals

- Tècniques que cal fer servir en funció de la classe de postres.
- Utilització de mànega, broquets, "biberons" i altres utensilis.
- Cremes, xocolates i altres productes i preparacions emprats en decoració.
- Importància de la vaixella.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Nombre màxim d'hores a impartir a distància
--------------------	---

Unitat formativa 1	40
Unitat formativa 2	40
Unitat formativa 3	30
Unitat formativa 4	20

Seqüència:

Les unitats formatives corresponents a aquest mòdul es poden programar de manera independent.

Criteris d'accés per als alumnes

S'ha de demostrar o acreditar un nivell de competència en els àmbits assenyalats a continuació que asseguri la formació mínima necessària per cursar el mòdul amb aprofitament:

- Comunicació en llengua castellana.
- Competència matemàtica.
- Competència en ciència.
- Competència en tecnologia.
- Competència digital.

Per accedir a aquest mòdul mitjançant l'oferta modular, és aconsellable que l'alumne tingui les capacitats que recullen el mòdul de "Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria" i el de "Preelaboració i conservació d'aliments".

MÒDUL FORMATIU 5

Denominació: PRODUCTES CULINARIS

Codi: MF0262_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC0262_2: Preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional.

Durada: 170 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: CUINA CREATIVA O D'AUTOR

Codi: UF0070

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: practicar possibles variacions en les elaboracions culinàries, assajant modificacions quant a les tècniques, forma i tall dels gèneres, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i forma de presentació i decoració.

CE1.1 Seleccionar instruments i fonts d'informació bàsica per obtenir alternatives i modificacions en les elaboracions culinàries.

CE1.2 Explicar les noves tècniques culinàries i descriure'n els principis, les aplicacions i els resultats que s'obtenen.

CE1.3 Identificar possibles alternatives o modificacions en la tècnica, forma i tall dels gèneres, canvi d'ingredients, combinació de sabors i formes de presentació i decoració.

CE1.4 Extrapolar els processos i resultats obtinguts a nous gèneres o receptes, i deduir les variacions tècniques que implica l'adaptació.

CE1.5 Mostrar sensibilitat i gust artístics en efectuar les operacions d'acabat de les elaboracions culinàries d'autor.

CE1.6 Valorar els resultats obtinguts en funció de factors predeterminats (forma, color, valors organolèptics, etc.), i comparar-los, si s'escau, amb les elaboracions culinàries originals.

CE1.7 Justificar la possible oferta comercial dels nous resultats obtinguts i avaluar-ne la viabilitat econòmica i l'adaptació a la potencial demanda.

CE1.8 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE1.9 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: avaluar la informació que es genera en termes de gustos, expectatives o necessitats d'una demanda potencial i deduir els canvis necessaris en el procés de producció culinària per realitzar les adaptacions oportunes.

CE2.1 Estimar la informació que sobre canvis en les elaboracions culinàries es genera a partir de gustos, expectatives o necessitats de comensals potencials.

CE2.2 A partir d'elaboracions concretes, i tenint en compte les dades sobre gustos, expectatives o necessitats demandades per una determinada clientela, cal:

- Explicar el procés d'adaptació de les elaboracions i indicar els canvis que en la seva execució deriven de la demanda.
- Deduir possibles alternatives culinàries a les elaboracions originals que puguin respondre satisfactòriament a la demanda.
- Desenvolupar elaboracions culinàries, incorporant-hi les modificacions, i obtenir resultats finals que satisfacin la demanda, assoleixin els nivells de qualitat predeterminats i compleixin els objectius de l'establiment.

Continguts

1. Cuina moderna, d'autor i de mercat

- Fonts d'informació i bibliografia sobre cuina moderna, d'autor i de mercat: identificació, selecció, anàlisi, valoració i utilització.
- Fonaments. Característiques generals d'aquests tipus de cuina.
- Evolució dels moviments gastronòmics.
- Pioners francesos i espanyols.
- La *nouvelle cuisine* o nova cuina. Antecedents.
- Hàbits i tendències de consum d'elaboracions culinàries.
- De la nova cuina o la *nouvelle cuisine* a la cuina actual.
- Utilització de matèries primeres característiques de cada zona en cuina creativa.
- Cuina de fusió.
- Cuina creativa o d'autor.
 - o Ferran Adrià i la cuina d'autor.
 - o Altres cuiners exponents d'aquest moviment.
 - o La deconstrucció i altres tècniques noves, com ara esferificacions, escumes, sifons, aires i altres.
 - o L'ús del nitrogen líquid i la liofilització en cuina.
 - o La cocció a baixes temperatures i els seus principis.
 - o Nous utensilis en cuina.
- Plats espanyols més representatius.
- La seva repercussió en la indústria hotelera.
- El mercat i els seus productes. Nous productes introduïts en els nostres mercats en l'última dècada.
- Influència d'altres cuines.

2. Experimentació i avaluació de resultats

- Experimentació de modificacions quant a les tècniques i procediments, instruments emprats, forma i tall dels gèneres, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i formes d'acabat.

- Justificació i realització de variacions en la decoració i presentació d'elaboracions culinàries.
- Anàlisi, control i valoració de resultats.
- Aplicació de mètodes d'avaluació del grau de satisfacció de consumidors de noves elaboracions culinàries.
- Justificació d'ofertes comercials dels nous resultats obtinguts.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: CUINA ESPANYOLA I INTERNACIONAL

Codi: UF0071

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP2.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar elaboracions culinàries i descriure'n els processos d'execució.

CE1.1 A partir de la transmissió oral o escrita de determinades receptes o fitxes tècniques de fabricació, complementades, si s'escau, per les explicacions pertinents, cal:

- Interpretar la terminologia que contenen i identificar les tècniques d'elaboració que s'han d'aplicar.
- Deduir necessitats d'estrís i equips per fer front a les fases d'execució de les corresponents elaboracions.
- Explicar els processos d'execució i descriure'n les fases, operacions fonamentals, necessitats de temps i gèneres i ordre de treball que necessiten.
- Representar, mitjançant gràfics o dibuixos adequats, la presentació dels resultats esperats.

C2: realitzar, posar a punt i conservar elaboracions culinàries que siguin generalment complexes i representatives pels seus valors gastronòmics tipus: territorials o temporals.

CE2.1 Distribuir estris i eines, així com gèneres, en la forma i llocs apropiats per realitzar elaboracions culinàries.

CE2.2 Efectuar les operacions per fer les elaboracions culinàries d'acord amb la recepta base o el procediment que la substitueixi, en l'ordre i temps establerts, amb un bon ús dels equips i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE2.3 Executar les operacions de guarnició i decoració necessàries que derivin de la definició de l'elaboració, tipus de servei, noves fórmules de creació i, si s'escau, modalitat de comercialització, i mostrar sensibilitat i gust artístics.

CE2.4 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir el nivell de qualitat predeterminat.

CE2.5 Justificar els llocs i mètodes d'emmagatzematge i conservació més apropiats tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE2.6 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE2.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Cuina espanyola

- Característiques generals i evolució històrica.
- Aliments espanyols més emblemàtics. Productes amb denominació d'origen protegida.
- La dieta mediterrània.
- Cuina tradicional i cuina d'avantguarda. L'actual cuina espanyola al món. Plats més representatius de la gastronomia espanyola.

- Tapes, pintxos, banderilles, barquetes i cuina en miniatura.
- La dieta mediterrània i les seves característiques.
- Les cuines de les diferents autonomies. Principals peculiaritats. Plats més representatius.
- Restaurants espanyols més reconeguts.
- Utilització de tot tipus de terminologia culinària.

2. Cuina de la resta d'Europa

- La cuina francesa i italiana i les seves característiques. La seva influència en la gastronomia d'altres països. Plats i productes més representatius.
- La cuina portuguesa, principals característiques i plats més representatius.
- Altres cuines del continent i els seus plats més implantats a Espanya.

3. Altres cuines del món

- La gastronomia a Iberoamèrica. Plats i aliments més representatius dels diferents països. Altres cuines d'Amèrica.
- Característiques i generalitats de la cuina del Magrib. Plats i productes més representatius. Parament més característic.
- Aportacions de la cuina asiàtica a la gastronomia: principals plats i aliments i condiments. El wok i les seves característiques. Altres recipients i utensilis.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: DECORACIÓ I EXPOSICIÓ DE PLATS

Codi: UF0072

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: dissenyar i realitzar decoracions per a tot tipus d'elaboracions culinàries, aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

CE1.1 Escollir o idear formes i motius de decoració, aplicant-hi la creativitat i imaginació.

CE1.2 Seleccionar tècniques gràfiques adequades per realitzar esbossos o models gràfics.

CE1.3 Deducir variacions en el disseny realitzat segons criteris com ara mida, matèries primeres que s'hagin d'emprar, forma, color, etc.

CE1.4 Fer els esbossos o models gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

CE1.5 Escollir gèneres culinaris i altres materials que siguin aptes per a l'aplicació de la tècnica decorativa seleccionada i la conseqüent realització del motiu decoratiu dissenyat amb antelació.

CE1.6 Realitzar els motius decoratius d'acord amb el model gràfic dissenyat o altres fonts d'inspiració.

CE1.7 Col·locar els productes culinaris als expositors seguint criteris de sabor, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació, i mostrar sensibilitat i gust artístics.

Continguts

1. Presentació de plats

- Importància del contingut del plat i la seva presentació. L'apetit i aspecte del plat. Evolució en la presentació de plats. La presentació clàssica i la moderna. Adequació del plat al color, mida i forma del recipient.
- El muntatge i la presentació de plats en plates grans per exposar-los en bufet.
- Adornaments i complements de diferents productes comestibles.
- Altres adornaments i complements.

2. Acabat de diferents elaboracions culinàries

- Estimació de les qualitats organolèptiques específiques:

- Valoració de les qualitats aplicades a una elaboració.
- Combinacions base.
- Experimentació i avaluació de resultats.
- Formes i colors en la decoració i presentació d'elaboracions culinàries:
 - La tècnica del color en gastronomia.
 - Contrast i harmonia.
 - Sabor, color i sensacions.
 - Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
- El disseny gràfic aplicat a la decoració culinària:
 - Instruments, estris i materials d'ús més generalitzat.
 - Disseny d'esbossos i models gràfics aplicant-hi les tècniques corresponents.
- Necessitats d'acabat i decoració segons tipus d'elaboració, modalitat de comercialització i tipus de servei.
- Execució d'operacions necessàries per a la decoració i presentació de plats regionals, internacionals, de creació pròpia i de mercat, d'acord amb la seva definició i estàndards de qualitat predeterminats.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Nombre màxim d'hores a impartir a distància
Unitat formativa 1	30
Unitat formativa 2	20
Unitat formativa 3	20

Seqüència:

Les unitats formatives corresponents a aquest mòdul es poden programar de manera independent.

Criteris d'accés per als alumnes

S'ha de demostrar o acreditar un nivell de competència en els àmbits assenyalats a continuació que assegurin la formació mínima necessària per cursar el mòdul amb aprofitament:

- Comunicació en llengua castellana.
- Competència matemàtica.
- Competència en ciència.
- Competència en tecnologia.
- Competència digital.

Per accedir a aquest mòdul mitjançant l'oferta modular, és aconsellable que l'alumne tingui les capacitats que recull el mòdul de "Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria".

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS DE CUINA

Codi: MP0017

Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: col·laborar en la confecció d'ofertes gastronòmiques tipus menús, cartes o altres ofertes significatives (gales, banquets...) i estimar-ne les diferències.

CE1.1 Participar, per a un tipus d'establiment determinat degudament caracteritzat, i oferides les dades necessàries, a:

- Identificar i analitzar les variables derivades de necessitats tipus d'índole dietètica, econòmica, de varietat, gust, etc., que s'han de tenir en compte per confeccionar ofertes gastronòmiques.
- Compondre menús, cartes i altres ofertes gastronòmiques, que siguin equilibrats dietèticament, variats i de qualitat, i presentar-los en forma i termes adequats i d'acord amb els objectius econòmics establerts.
- Actuar amb creativitat i imaginació en la formulació i desenvolupament de propostes personals de presentació d'ofertes gastronòmiques.

C2: diferenciar les característiques dels aliments i begudes tenint en compte ofertes gastronòmiques determinades.

CE2.1 A partir de determinades ofertes gastronòmiques, degudament caracteritzades i amb les dades que siguin necessàries, cal:

- Deduir necessitats quantitatives i qualitatives de matèries primeres.
- Precisar nivells de qualitat dels gèneres que s'hagin d'utilitzar, tenint en compte, com a variables bàsiques, la categoria de l'oferta, el tipus de servei, els objectius econòmics i els proveïdors.
- Formalitzar fitxes d'especificació tècnica per als gèneres que s'hagin d'utilitzar, justificar possibles alternatives en funció de variables estacionals, de subministrament o econòmiques, i utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles per emplenar les fitxes.

C3: col·laborar en el càlcul de costos de matèries primeres per estimar possibles preus de les ofertes gastronòmiques associades.

CE3.1 Utilitzar la documentació necessària per obtenir costos de matèries primeres.

CE3.2 Consultar els mètodes de pressupost i fixació de preus d'acord amb els costos de matèries primeres.

CE3.3 Partint de determinades ofertes gastronòmiques degudament caracteritzades, cal participar a:

- Obtenir costos de plats i matèries primeres, indicant-hi els documents consultats i fent els càlculs correctament.
- Formalitzar la documentació específica.
- Fixar preus de l'oferta gastronòmica.

CE3.4 Utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles.

CE3.5 Participar a valorar la importància de la seguretat en la conservació de la documentació i informació, i tractar-les amb rigor.

C4: col·laborar en algunes de les operacions de preelaboració dels diferents gèneres culinaris i realitzar-ne d'altres, de manera que aquests siguin aptes per usar en l'elaboració de plats o per a la comercialització posteriors.

CE4.1 Classificar els talls o les peces més usals i amb denominació pròpia associats a diferents gèneres utilitzats en elaboracions culinàries, i indicar-ne les característiques comercials i les aplicacions culinàries.

CE4.2 Col·laborar en les operacions de regeneració que necessiten les matèries primeres d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.

CE4.3 Discernir les necessitats de preelaboració de qualsevol gènere d'acord amb determinades aplicacions culinàries o determinats plans de producció i comercialització.

CE4.4 Seleccionar estris, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que s'hagin d'efectuar.

CE4.5 Efectuar certes preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

CE4.7 Seleccionar el mètode i lloc de conservació dels gèneres preelaborats tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i les normes higienicosanitàries.

CE4.8 Compartir el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C5: col·laborar a aplicar mètodes i operar correctament amb equips per conservar i envasar gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades, per assegurar-ne la utilització o el consum posteriors en condicions òptimes.

CE5.1 Diferenciar els diferents mètodes i equips de conservació i envasament.

CE5.2 Col·laborar a caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes o aportades i destinació o consum assignats.

CE5.3 Col·laborar en la realització de les operacions necessàries per al procés de conservació de tot tipus de gèneres.

CE5.4 Conèixer les normes de control establertes, per avaluar resultats intermedis i finals de cada operació a fi d'obtenir un producte final d'acord amb el nivell de qualitat predeterminat.

CE5.5 Seleccionar el lloc de conservació dels productes obtinguts tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades del sistema adoptat i la normativa higienicosanitària.

CE5.6 Compartir el compromís de treure el màxim profit a les matèries i productes utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C6: participar a posar a punt i realitzar el procés d'execució i conservació d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions que siguin aptes per a l'elaboració posterior de plats.

CE6.1 Diferenciar les elaboracions bàsiques de cuina i classificar-les d'acord amb les seves aplicacions més usals o processos de realització.

CE6.2 Deducir les necessitats d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats i les necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres per realitzar-les.

CE6.3 Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

CE6.4 Col·laborar en la realització de les operacions necessàries per obtenir elaboracions bàsiques amb una manipulació higienicosanitària perfecta, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús o instruccions rebudes.

CE6.5 Compartir la proposició de possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir els nivells de qualitat establerts.

CE6.6 Seleccionar els mètodes i llocs de conservació dels productes obtinguts, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE6.7 Compartir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

CE6.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C7: col·laborar en el procés d'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions d'acord amb ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats.

CE7.1 Col·laborar en la detecció i càlcul de necessitats de gèneres i d'elaboracions bàsiques derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats, i especificar nivells de qualitat.

CE7.2 Col·laborar en la formalització de la documentació necessària per sol·licitar aprovisionament intern de gèneres dels departaments que escaiguin.

CE7.3 Col·laborar en l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

CE7.4 Col·laborar en les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per utilitzar-los posteriorment en les elaboracions culinàries.

CE7.5 Seleccionar el lloc de dipòsit dels gèneres, tenint en compte la destinació o el consum assignats, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

CE7.6 Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en el procés d'aprovisionament de gèneres.

C8: col·laborar en la posada a punt i aplicació de les tècniques bàsiques de cuina i, si s'escau, de conservació, per obtenir elaboracions culinàries elementals.

CE8.1 Diferenciar les tècniques culinàries i les seves diferents fases d'aplicació/processos, procediments i modes operatius, instruments base que s'han d'utilitzar i resultats que s'obtenen.

CE8.2 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar tècniques determinades.

CE8.3 Col·laborar en la distribució dels gèneres en forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar la tècnica culinària en qüestió.

CE8.4 Col·laborar en la realització de les tècniques culinàries per obtenir elaboracions elementals, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE8.5 Compartir la proposició de possibles mesures correctives en aplicar les tècniques culinàries d'acord amb els resultats obtinguts en cada fase del procés per assolir els nivells de qualitat predeterminats.

CE8.6 Seleccionar els llocs i mètodes d'emmagatzematge o conservació més apropiats, tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions culinàries elementals, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE8.7 Compartir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgast innecessaris.

CE8.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C9: col·laborar a posar a punt i realitzar el procés de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries per usar-les o consumir-les posteriorment.

CE9.1 Discernir les necessitats de regeneració que necessiten les elaboracions culinàries en funció de l'estat en què es troben i la utilització posterior.

CE9.2 Col·laborar en les operacions de regeneració que necessitin aquestes elaboracions i controlar els resultats a partir dels senyals o informació generats durant el procés.

CE9.3 Compartir la proposició d'aplicar mesures correctives en funció dels senyals o informació rebuts durant el procés de regeneració i d'acord amb les instruccions rebudes, per obtenir un producte en perfectes condicions per utilitzar posteriorment.

C10: col·laborar en l'acabat de certes elaboracions culinàries i efectuar operacions d'acabat d'altres, d'acord amb la seva definició, estat i tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE10.1 Diferenciar els diferents tipus de guarnició i decoració possibles, i classificar-los d'acord amb les elaboracions que acompanyen, classes de servei i, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE10.2 Cooperar en l'elaboració de guarnicions i en temes de decoració, de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE10.3 Mostrar sensibilitat i gust artístics en dissenyar les decoracions i efectuar les operacions d'acabat de plats elementals.

CE10.4 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C11: cooperar en l'anàlisi i aplicació de les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE11.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE11.2 Conèixer les característiques de les unitats de producció o servei amb els productes i estris autoritzats per a la neteja.

CE11.3 Classificar, interpretant-ne l'etiquetatge, productes i estris de neteja d'acord amb les seves aplicacions, i explicar propietats, avantatges, maneres d'utilització i grau de respecte al medi ambient.

CE11.4 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE11.5 Conèixer els riscos d'intoxicacions alimentàries i altres de més comunes, i identificar-ne les possibles causes.

CE11.6 Col·laborar en el compliment de les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

CE11.7 Reconèixer els greus efectes que deriven de les toxiinfeccions alimentàries produïdes com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en els processos d'elaboració culinària.

C12: col·laborar a posar a punt i conservar elaboracions culinàries que siguin generalment complexes i representatives pels seus valors gastronòmics tipus: territorials, d'autoria o temporals.

CE12.1 Col·laborar a distribuir estris i eines, així com gèneres, en forma i llocs apropiats per realitzar elaboracions culinàries.

CE12.2 Participar en les operacions per fer les elaboracions culinàries d'acord amb la recepta base o el procediment que la substitueixi, en l'ordre i temps establerts, amb un bon ús dels equips i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE12.3 Cooperar en les operacions de guarnició i decoració necessàries que derivin de la definició de l'elaboració, tipus de servei, noves fórmules de creació i, si s'escau, modalitat de comercialització, i mostrar sensibilitat i gust artístics.

CE12.4 Compartir la proposició de possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions per obtenir el nivell de qualitat predeterminat.

CE12.5 Justificar els llocs i mètodes d'emmagatzematge i conservació més apropiats tenint en compte la destinació o el consum assignats a les elaboracions, les característiques que deriven de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE12.6 Compartir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, per evitar costos i desgast innecessaris.

CE12.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C13: col·laborar en la informació que es genera en termes de gustos, expectatives o necessitats d'una demanda potencial, deduint els canvis necessaris en el procés de producció culinària per realitzar les adaptacions oportunes.

CE13.1 Estimar la informació que sobre canvis en les elaboracions culinàries es genera a partir de gustos, expectatives o necessitats de comensals potencials.

CE13.2 A partir d'elaboracions concretes, i tenint en compte les dades sobre gustos, expectatives o necessitats demandades per una determinada clientela, cal:

- Explicar el procés d'adaptació de les elaboracions i indicar els canvis que en la seva execució deriven de la demanda.
- Deduir possibles alternatives culinàries a les elaboracions originals que puguin respondre satisfactòriament a la demanda.
- Desenvolupar elaboracions culinàries, incorporant-hi les modificacions, i obtenir resultats finals que satisfacin la demanda, assoleixin els nivells de qualitat predeterminats i compleixin els objectius de l'establiment.

C14: col·laborar en el disseny i realitzar decoracions per a tot tipus d'elaboracions culinàries, aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

CE14.1 Escollir o idear formes i motius de decoració, aplicant-hi la creativitat i imaginació.

CE14.2 Seleccionar tècniques gràfiques adequades per fer esbossos o models gràfics.

CE14.3 Deduir variacions en el disseny realitzat segons criteris com ara mida, matèries primeres que s'hagin d'emprar, forma, color, etc.

CE14.4 Participar en la realització dels esbossos o models gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

CE14.5 Escollir gèneres culinaris i altres materials que siguin aptes per a l'aplicació de la tècnica decorativa seleccionada i la conseqüent realització del motiu decoratiu dissenyat amb antelació.

CE14.6 Realitzar els motius decoratius d'acord amb el model gràfic dissenyat o altres fonts d'inspiració.

CE14.7 Participar en la col·locació dels productes culinaris als expositors seguint criteris de sabor, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació, i mostrar sensibilitat i gust artístics.

C15: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE15.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal fer.

CE15.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE15.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE15.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE15.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE15.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

Continguts

1. Les ofertes gastronòmiques

- Ofertes gastronòmiques més comunes en els diferents establiments.
- Confecció de diferents tipus de menús. Confecció de cartes per a establiments de diferents categories i diferents estacions. Confecció de cartes d'esmorzars, plats combinats i altres ofertes gastronòmiques.
- Menú *engineering* i la seva aplicació.

2. Utilització de les matèries primeres

- Diferenciació dels aliments més característics de cada estació.
- Utilització de productes procedents d'altres continents: fruites, hortalisses, espècies i condiments, productes, processats i altres.
- Emplenament de fitxes d'especificació tècnica per a diferents productes.

3. Control de consums i costos

- Control de qualitat en aliments.
- Diferenciació de qualitat i estat de conservació de diferents aliments: carns, aus, peixos, hortalisses, fruites, etc.
- Utilització dels diferents impresos de control de consum.
- Valoració de plats.

4. Preelaboració de gèneres culinaris

- Neteja, diferents talls, tornejat i preparació d'adornaments amb hortalisses.
- Desinfecció d'hortalisses per consumir crues.
- Neteja, desespinament, talls més usats i preparació per coure sencers els peixos més consumits.
- Neteja i preparació en cru de mol·luscs i crustacis.
- Neteja, esquarterament, desossament, diferents talls i trossejament, marinat, adob, cosit i altres operacions pròpies de la preelaboració de carns, aus i caça.
- Preelaboració de despulles.
- Utilització dels productes resultants de la preelaboració de carns, aus, caça, peixos, hortalisses, etc.
- Altres treballs de preelaboració.
- Utilització dels equips, màquines, estris i eines de l'àrea de preparació.

5. Ús de sistemes i mètodes de conservació

- Emmagatzematge en cambres i congeladors: control de temperatures. Normes per al funcionament adequat d'aquest tipus d'instal·lació.
- Envasament al buit.
- Utilització dels equips i màquines.

6. Aprovisionament intern de gèneres i productes culinaris

- Formalització i trasllat de sol·licituds d'aprovisionament intern.
- Assistència en el control de la recepció de gèneres.
- Emmagatzematge de mercaderies rebudes.

7. Elaboracions culinàries bàsiques de múltiples aplicacions

- Elaboració de fons, salses, mantegues compostes i altres preparacions bàsiques.
- Aplicació de diferents mètodes de cocció.
- Confecció i presentació de plats i guarnicions senzills.
- Utilització de la maquinària i equips de cuina calenta i cuina freda.

8. Regeneració de gèneres i productes culinaris

- El sistema *cook-chill*. La regeneració de plats preparats: conceptes. Mitjans utilitzats.
- Aplicació dels diferents procediments de regeneració de plats preparats, precuinats, conserves i postres preparades.

9. Cuines territorials

- Confecció de plats nacionals i forans més representatius de l'oferta gastronòmica.

- Ús de nous productes en l'alimentació.

10. Acabat i presentació de plats

- Muntatge en plat i en plates de diferent mida.
- Muntatge i decoració de plats per a bufet.
- Aplicació de noves tecnologies.
- Utilització de nous utensilis, eines i maquinària.

11. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i conservació ambiental en els processos d'emmagatzematge i manipulació de gèneres i elaboracions culinàries.

12. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

Mòdul formatiu	Titulació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es té titulació	Si no es té titulació
MF0711_2: Seguretat i higiene i protecció ambiental en hoteleria	- Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Llicenciat/ada en medicina i cirurgia. - Llicenciat/ada en biologia. - Llicenciat/ada en bioquímica. - Llicenciat/ada en química. - Llicenciat/ada en enologia. - Llicenciat/ada en farmàcia. - Llicenciat/ada en veterinària. - Llicenciat/ada en ciències ambientals. - Llicenciat/ada en ciències del mar. - Enginyer/a agrònom/a. - Enginyer/a tècnic/a agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries. - Diplommat/ada en nutrició humana i dietètica.	2 anys	Imprescindible requisit de titulació
MF0259_2: Ofertes gastronòmiques i sistemes d'aprovisionament	- Diplommat/ada en turisme. - Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Tècnic/a superior en restauració. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme en l'àrea de restauració</i>.	2 anys	5 anys
MF0260_2: Preelaborar i	- Llicenciat/ada en ciència i	2 anys	5 anys

conservar aliments	tecnologia dels aliments. - Tècnic/a superior en restauració. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme a l'àrea de restauració</i> .		
MF0261_2: Tècniques culinàries	- Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Tècnic/a superior en restauració. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme en l'àrea de cuina</i> .	2 anys	5 anys
MF0262_2: Productes culinàries	- Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Tècnic/a superior en restauració. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme en l'àrea de cuina</i> .	2 anys	5 anys

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESPAIS I INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m ² 15 alumnes	Superfície m ² 25 alumnes
Aula de gestió	45	60
Taller de cuina	135	135
Magatzem	20	20

Espai formatiu	M1	M2	M3	M4	M5
Aula de gestió	X	X	X	X	X
Taller de cuina		X	X	X	X
Magatzem		X	X	X	

Espai formatiu	Equipament
Aula de gestió	- Equips audiovisuals. - PC instal·lats en xarxa, canó de projecció i Internet. - Programari específic de l'especialitat. - 2 pissarres per escriure amb retolador. - Rotafolis. - Material d'aula. - Taula i cadira per a formador/a. - Taules i cadires per a alumnes.
Taller de cuina	- 15 cuines individuals semindustrials d'aprox. 400 x 600 mm, amb dos cremadors per encastar. - 1 cuina per al professor/a (amb 4 cremadors i forn). - 1 fry top o planxa (350 x 700 x 850 mm aprox.). - 1 cassola de bany maria (350 x 600 x 850 mm aprox.). - 1 gratinador. - 1 fregidora (de 10 litres aprox.). - 1 forn combinat amb capacitat de 6 safates "gastronorm". - 1 forn microones. - 2 tremuges o sitges per a patates i cebes. - 1 joc de braços combinats (batedora /trituradora). - 1 taula de pastisseria amb tremuges incorporades per a farines i sucre. - 1 taula per a les demostracions del professor/a. - 8 batedores pastadores (de 4 a 4,5 litres de capacitat). - 1 espremedora de cítrics. - 1 talladora de vianda freda. - 1 màquina de picar carn. - 1 tallador per tallar carn.

	- 1 abatedor de temperatura. - 1 taula calenta. - 1 màquina per fer buit. - 1 dispensador industrial de rotllo de paper. - Frigorífics i/o cambres frigorífiques per conservar els aliments (carns, peixos, hortalisses, productes de pastisseria, etcètera) sense barrejar-los. - Taules de treball (convencionals i/o fredes). - Aigüeres de dues piques distribuïdes a les àrees de neteja, preparació, pastisseria i altres llocs on siguin necessàries. - Congeladors en forma d'armari o de cofre. - Armaris frigorífics o cambres frigorífiques. - Rentamans amb pedal. - Esterilitzador de ganivets. - Balances elèctriques de 10 kg aprox. (cuina i rebosteria). - 1 farmaciola. - Contenidor especial per a escombraries de 56 cm de diàmetre i 70 cm d'alçària. - Eines. - Bateria. - Elements de protecció.
Magatzem	- Prestatgeries

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adrexi a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.

