



PROGRAMA FORMATIVO

Cocina y restauración básica

Marzo 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR51
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Preparar y envasar elaboraciones culinarias sencillas conforme a las normas básicas de manipulación de alimentos, alérgenos y en coordinación con el equipo de trabajo.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales	10 horas
Módulo 2	Organización, almacenaje y limpieza en la cocina	35 horas
Módulo 3	Elaboraciones culinarias elementales	60 horas
Módulo 4	Cocina de aprovechamiento, envasado y conservación	15 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 120 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Título de Técnico de la familia profesional de Hostelería y Turismo - Título de Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. - Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y turismo. - Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	Deberá acreditar al menos dos años de experiencia en restauración.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas).

	- Acreditar una experiencia docente de al menos 300 horas en modalidad presencial. - Titulaciones universitarias de Psicología/ Pedagogía/ o Psicopedagogía, Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes.
--	--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante
Taller de cocina	45 m ²	2,5 m ² / participante
Almacén	15 m ²	---

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Taller de cocina	- Cocinas individuales - Plancha - Baño-maría - Gratinadora. - Freidora. - Horno. - Horno microondas. - Mesa para las demostraciones del profesor. - Batidoras amasadoras - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Máquina de picar carne. - Tajo para cortar carne. - Máquina para hacer vacío. - Dispensador rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos sin mezclarlos. - Congelador en forma de armario o arcón. - Mesas de trabajo convencionales. - Seno de fregadero de acero inoxidable encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable. - Lavamanos. - Balanza eléctrica - Contenedor especial para basura - Herramientas y utensilios. - Batería de cocina. - Elementos de protección.
Almacén	- Estanterías

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones

tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

• Características
- La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. - Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 93101024 Pinches de cocina
--

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

OBJETIVO

Manipular alimentos siguiendo correctamente las reglas y las normas de higiene alimentaria así como identificar los riesgos profesionales vinculados a la actividad profesional y aplicar las medidas de prevención establecidas en la normativa vigente.

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de las normas de higiene alimentaria y de manipulación de alimentos
 - Concepto de alimento
 - Manipulación de los alimentos.
 - Peligros en los alimentos.
 - Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos, limpieza y desinfección.
 - Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
 - Gestión alérgenos
 - Reglamentación etiquetado alimentos.
 - Alergias alimentarias e intolerancias.
 - Aplicación al sector de hostelería.
 - Trazabilidad de los alérgenos.
- Determinación de los riesgos asociados al desarrollo de la actividad profesional
 - Caídas y golpes.
 - Lesiones con objetos cortantes y punzantes.
 - Cambios bruscos de temperatura.
 - Contaminación.
 - Sobreesfuerzo.
 - Manipulación de cargas.
 - Quemaduras.
 - Descargas eléctricas y riesgos de incendio
 - Estrés.
- Aplicación de las medidas de prevención de riesgos laborales establecidas en la normativa vigente:
 - Limpieza.
 - Vigilancia.
 - Orden.
 - Buen uso.
 - Uniformes y medidas de protección.
 - Seguridad frente a incendios.
 - Higiene postural.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de adoptar medidas de higiene sanitaria en la manipulación de los alimentos utilizados en la cocina para que el consumo no derive en riesgos peligrosos para la salud.

- Iniciativa para identificar con antelación los riesgos existentes en el entorno de la cocina aplicando medidas de prevención propias de la restauración básica.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ORGANIZACIÓN, ALMACENAJE Y LIMPIEZA EN LA COCINA

OBJETIVO

Efectuar la recepción y almacenaje de los alimentos y bebidas, así como la limpieza de las instalaciones respetando la normativa higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.

DURACIÓN: 35 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Organización de una cocina
 - Principios básicos.
 - Funciones del ayudante de cocina.
 - Maquinaria, utensilios, baterías y utillaje profesional.
 - Organización por partidas.
 - Trabajo en equipo.
 - Resolución de problemas entre compañeros de trabajo.
- Control de las materias primas y del almacén
 - Normas básicas de almacenamiento.
 - Temperatura y grado de humedad de conservación.
 - Recepción y organización de la materia prima.
 - Indicaciones del producto.
 - Fecha de caducidad del producto.
 - Control de existencias.
 - Confección de inventarios.
- Desarrollo de la limpieza diaria de la cocina e instalaciones
 - Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación.
 - Sistemas y métodos de limpieza.
 - Medidas de seguridad.
 - Aprovechamiento del tiempo.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Disposición a realizar las funciones de ayudante de cocina según la organización y normas de funcionamiento establecidas por el equipo de cocina.
- Sentido del orden en la organización de la cocina y almacenamiento de los alimentos.
- Responsabilidad y celo en el control y seguimiento de las existencias del almacén y caducidad de alimentos y productos.
- Reconocimiento de la importancia de mantener limpias las instalaciones y la cocina.
- Compromiso con la realización de la limpieza segura.

OBJETIVO

Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con la definición del producto y mediante técnicas sencillas de cocina.

DURACIÓN: 60 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación y caracterización de los distintos tipos de alimentos
 - Carnes de diferentes clases
 - Pescados y mariscos
 - Hortalizas
 - Frutas
 - Legumbres, arroz y pastas
 - Huevos
 - Postres
 - Especies y plantas aromáticas
 - Productos locales
 - Nuevos productos gastronómicos
- Distinción de los tipos de tratamiento de alimentos
 - Manipulación en crudo
 - Corte
 - Métodos de cocción
 - Plancha
 - Horno
 - Técnicas básicas de elaboración y preparación
- Organización del trabajo en la cocina: mise en place
 - Fases
 - Variantes en función del tipo de establecimiento
- Preparación de elaboraciones culinarias básicas y sencillas
 - Elaboración de fondos:
 - Clasificación: básicos y complementarios
 - Composición
 - Características y utilización de cada uno de los fondos.
 - Factores a tener en cuenta en su elaboración
 - Elaboración de salsas:
 - Características de las salsas madres o grandes salsas: demi-glace, bechamel, de tomate, velouté, holandesa y bearnesa.
 - Principales salsas frías
 - Conservación
 - Elaboración de caldos
 - Elaboración de guarniciones sencillas
- Presentación de elaboraciones culinarias
 - Técnicas de emplatado
 - Cookstorming

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés por conocer las particularidades del tratamiento y el valor culinario de los alimentos.
- Implicación en la realización del trabajo de la cocina según las fases y sistemas definidos en cada establecimiento.
- Capacidad de gestionar el tiempo en la realización de las tareas asignadas según la organización, las situaciones de presión y ritmos de trabajo establecidos en la cocina.
- Orientación a la calidad y al servicio al realizar las elaboraciones culinarias.
- Creatividad, pulcritud y esmero en la presentación de elaboraciones culinarias.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: COCINA DE APROVECHAMIENTO, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

OBJETIVO

Colaborar en el aprovechamiento, envasado y conservación de los alimentos, prestando la asistencia requerida y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

DURACIÓN: 15 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conservación de alimentos y materias primas:
 - Fundamentos
 - Identificación de los equipos asociados
 - Diferentes técnicas
 - Procesos y aplicaciones sencillas
- Regeneración de alimentos y materias primas:
 - Fundamentos
 - Identificación de los equipos asociados
 - Diferentes técnicas
 - Procesos y aplicaciones sencillas
- Envasado de alimentos y correcto almacenaje
 - Diferentes métodos y sistemas
 - Control de temperatura de las cámaras
- Elaboración de platos de aprovechamiento de alimentos sobrantes
 - Posibilidades de aprovechamiento según el tipo de alimento.
 - Platos sencillos más usuales de confección de aprovechamiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Implicación y esmero en la correcta conservación, regeneración y envasado de los alimentos utilizados en la cocina, siguiendo las normas de prevención de riesgos sanitarios en gastronomía.
- Valoración de la utilidad y apreciación del valor culinario y gastronómico de los sobrantes en cocina.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.