

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 100 horas.

#### ANEXO II

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de servicios en restauración

Módulos específicos	Especialidades del profesor	Cuerpo
(1005_HOT) Técnicas elementales de servicio	Servicios de restauración (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional
(1006_HOT) Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		
(1003_HOT) Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		
(1007_HOT) Formación en Centros de Trabajo	Servicios de restauración (*), (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional Maestros

(\*) Maestros en cualquiera de sus especialidades.

(\*\*) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### ANEXO III

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el Programa de Cualificación Profesional Inicial para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas de la educativa

Módulos específicos	Titulaciones
(1005_HOT) Técnicas elementales de servicio. (1006_HOT) Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. (1003_HOT) Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. (*)
(1007_HOT) Formación en Centros de Trabajo.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(\*) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### ANEXO IV

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por

diferentes grupos de alumnos/as que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios	Superficie m <sup>2</sup>
	20 alumnos/as
Aula polivalente	40
Taller de restaurante y bar	240
Taller de cocina y office	60

Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.

Taller de restaurante y bar dotado de equipos y herramientas, tales como:

Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, etc.).

Cafetera automática.

Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, etc.).

Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).

Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería.

Material completo para: Cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.

Taller de cocina y office dotado de equipos y herramientas, tales como:

Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).

Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).

Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).

Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).

Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).

Espacios anexos tales como:

Espacios anexos físicamente delimitados y dotados de todo lo necesario (almacén-economato, bodega, cuartos de basura, offices, vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).

**RESOLUCIÓN de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que establece el perfil profesional de Ayudante de Cocina y el currículo de los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial correspondiente.**

La Orden de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, específica, en su artículo 4.2, que la Dirección General competente en materia de formación profesional inicial establecerá, mediante resolución, los perfiles profesionales a los que responden cada uno de los citados programas. Dicho perfil se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, entorno profesional y relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

Asimismo, en el citado artículo se determina que en la misma Resolución se establecerá el currículo de los módulos específicos, que forman parte de los módulos obligatorios del programa y se especificarán las titulaciones del profesorado

para la impartición de los módulos específicos y, en su caso, otros requisitos.

Por todo lo anterior, y con objeto de establecer el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de cocina, la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente

#### HA RESUELTO

##### Primero. Objeto.

Esta Resolución tiene por objeto definir el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina.

##### Segundo. Identificación.

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Ayudante de Cocina.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 532 horas.
4. Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

##### Tercero. Competencia general.

Realizar las operaciones básicas de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

##### Cuarto. Competencias profesionales, personales y sociales.

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

a) Intervenir en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

f) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina, de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en su caso de las elaboraciones, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Cumplir los protocolos de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

j) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.

k) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Quinto. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.

Cualificación profesional completa: Operaciones básicas de cocina HOT091\_1. (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

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

Cualificación profesional incompleta: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173\_1. (R.D.1128/2006 de 27 de octubre):

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

##### Sexto. Entorno profesional.

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

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

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

a) Ayudante o auxiliar de cocina.

b) Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

##### Séptimo. Relación de módulos específicos.

Los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina, son los que se relacionan a continuación:

1001\_HOT. Técnicas elementales de preelaboración.

1002\_HOT. Procesos básicos de producción culinaria.

1003\_HOT. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

1004\_HOT. Formación en centros de trabajo.

##### Octavo. Currículo.

1. El currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina es el que figura en el Anexo I.

2. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán este currículo mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto educativo de centro. Para ello, tendrán en cuenta, además de las características del alumnado, las del entorno productivo, social y cultural del centro educativo.

Noveno. Profesorado.

1. La atribución docente para impartir los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina, es la que figura en el Anexo II.

2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el programa para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas de la educativa, son las que figuran en el Anexo III.

Décimo. Espacios y equipamientos mínimos.

Los espacios y equipamientos mínimos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina son los que se relacionan en el Anexo IV.

Undécimo. Entrada en vigor.

La presente resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 1 de septiembre de 2008.- El Director General, Emilio Iguaz de Miguel.

#### ANEXO I

Módulo Específico de Técnicas elementales de preelaboración.  
Código: 1001\_HOT.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Acopia materias primas interpretando documentos afines a la producción.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- b) Se han interpretado las instrucciones recibidas.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.

c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 168 horas.

Contenidos:

Acopio y distribución de materias primas:

Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas: Equipos de cocina. Descripción y clasificación.  
Maquinaria de cocina. Identificación y clasificación. Ubicación y distribución. Procedimientos de uso y mantenimiento.  
Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina. Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:  
Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.  
Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. Tratamientos específicos para ciertas materias primas. Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.  
Procedimientos intermedios de conservación.

Obtención de cortes específicos y piezas con denominación: Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.  
Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.  
Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.  
Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas:  
Materias primas con necesidad de regeneración. Identificación  
Descripción y características de las técnicas de regeneración.  
Equipos de regeneración. Identificación. Selección.  
Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.  
Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Orientaciones pedagógicas:  
Este módulo específico contiene la formación asociada a las funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

La función de preelaboración y regeneración de alimentos incluye aspectos como:  
Preparación y uso de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de cocina.  
Producción de preelaboraciones de las materias primas.  
Regeneración, envasado y conservación de materias primas y preelaboraciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:  
La recogida y distribución de las materias primas.  
La adecuación y preparación de los espacios, máquinas, útiles y herramientas.  
La ejecución de los procesos de preelaboración, conservación y regeneración.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:  
La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.  
Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.  
La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Módulo Específico de Procesos básicos de producción culinaria. Código: 1002\_HOT.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:  
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.  
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.  
c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.  
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.  
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.  
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.  
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.  
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.  
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:  
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.  
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.  
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.  
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.  
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.  
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:  
a) Se ha interpretado la información necesaria.  
b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.  
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.  
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.  
e) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.  
f) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.

d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.

b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.

b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 168 horas.

Contenidos:

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

Terminología profesional.

Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.

Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.

Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

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

El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.

Documentación relacionada con los servicios.

Coordinación durante el servicio de cocina.

Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.

Tareas de finalización del servicio.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo específico contiene la formación asociada a las funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presen-

tación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

La función de aplicación de técnicas culinarias incluye aspectos como:

La realización elaboraciones culinarias básicas y platos elementales de cocina.

La asistencia en el desarrollo de los servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

La ejecución del tipo y técnica de cocción, las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y las guarniciones y/o decoraciones, si procede.

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

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

La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, etc.

La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.

La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

Módulo Específico de Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código: 1003\_HOT.

Resultado de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones: Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de buenas Prácticas higiénicas:

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

Normativa general de manipulación de alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Utilización eficiente de recursos:

Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

Sistemas y métodos de envasado y conservación. Descripción y características.

Equipos asociados a cada método.

Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

Materias primas. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Categorías comerciales y etiquetados. Presentaciones comerciales.

Economato y bodega. Descripción y características. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo específico contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

La función de aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental incluye aspectos como:

La limpieza y la desinfección, la identificación y prevención de situaciones de riesgo de producción de contaminaciones alimentarias.

La aplicación de buenas prácticas higiénico sanitarias, la recogida selectiva de residuos y el ahorro de recursos energéticos.

Por las características de este módulo específico, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

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

La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.

Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

Modulo de Formación en centros de trabajo.

Código: 1004\_HOT.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.

b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.

e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

h) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.



Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 100 horas.

#### ANEXO II

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina

Módulos específicos	Especialidades del profesor	Cuerpo
(1001_HOT) Técnicas elementales de preelaboración	Cocina y pastelería (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional
(1002_HOT) Procesos básicos de producción culinaria		
(1003_HOT) Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		
(1004_HOT) Formación en Centros de Trabajo	Cocina y pastelería (*) (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional Maestros

(\*) Maestros en cualquiera de sus especialidades.

(\*\*) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### ANEXO III

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el Programa de Cualificación Profesional Inicial para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas de la educativa

Módulos específicos	Titulaciones
(1001_HOT) Técnicas elementales de preelaboración. (1002_HOT) Procesos básicos de producción culinaria. (1003_HOT) Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. (*)
(1004_HOT) Formación en centros de trabajo.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(\*) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### ANEXO IV

##### Espacios y equipamientos

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos/as que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios	Superficie m <sup>2</sup> 20 alumnos/as
Aula polivalente	40
Taller de cocina	210

Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.

Taller de cocina dotado de equipos y herramientas para la preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de elaboraciones culinarias sencillas, tales como:

Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).

Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).

Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).

Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).

Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).

Espacios anexos como:

Espacios anexos físicamente delimitados (cocina caliente, cuarto frío, «plonge», almacén-economato, cuartos de basura, «offices», vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).

*RESOLUCIÓN de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se establece el perfil profesional de Auxiliar de Gestión Administrativa y el currículo de los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial correspondiente.*

La Orden de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, especifica, en su artículo 4.2, que la Dirección General competente en materia de formación profesional inicial establecerá, mediante resolución, los perfiles profesionales a los que responden cada uno de los citados programas. Dicho perfil se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, entorno profesional y relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

Asimismo, en el citado artículo se determina que en la misma Resolución se establecerá el currículo de los módulos específicos, que forman parte de los módulos obligatorios del programa y se especificarán las titulaciones del profesorado para la impartición de los módulos específicos y, en su caso, otros requisitos.