

**ANEXO II****Requisitos de espacios e instalaciones necesarios para poder impartir el currículo del ciclo formativo de Técnico en Operaciones de Fabricación de Vidrio y Transformados**

De conformidad con la disposición final segunda del Real Decreto 2041/1995, de 22 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Operaciones de Fabricación de Vidrio y Transformados, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie — m <sup>2</sup>	Grado de utilización — Porcentaje
Taller de procesos de fabricación y transformación de vidrio .....	300	35
Laboratorio de ensayos de materias primas y productos de vidrio .....	180	30
Aula polivalente .....	60	35

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio, por un grupo de alumnos, prevista para la impartición del ciclo formativo.

En el margen permitido por el «grado de utilización», los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

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

**8734** *CORRECCION de errores de la Orden de 11 de abril de 1996 por la que se establecen los criterios para la elaboración de Reglamentos y realización de los procesos electorales en las Federaciones Deportivas Españolas y agrupaciones de clubes.*

Advertido error en la Orden de 11 de abril de 1996 por la que se establecen los criterios para la elaboración de Reglamentos y realización de los procesos electorales en las Federaciones Deportivas Españolas y agrupaciones de clubes, insertada en el «Boletín Oficial del Estado» número 90, de 13 de abril de 1996, a continuación se transcribe la oportuna rectificación:

En la página 13597, en el apartado octavo: El Reglamento electoral, número 2, segundo párrafo, donde dice: «con una antelación menor de dos meses respecto de la fecha de inicio del proceso electoral», debe decir: «con una antelación menor de diez días naturales respecto de la fecha de inicio del proceso electoral».

**8735** *CORRECCION de erratas de la Orden de 20 de marzo de 1996 por la que se establece el acceso directo a la especialidad de Documento Gráfico de las enseñanzas de Conservación y Restauración de Bienes Culturales y se regulan determinadas convalidaciones correspondientes a estos estudios.*

Advertida errata en la inserción de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 77,

de fecha 29 de marzo de 1996, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 12043, primero y segundo renglones de la primera columna, donde dice: «cuando acrediten el desempeño profesional como conservadores», debe decir: «cuando acrediten el desempeño profesional como conservadores».

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

**8736** *REAL DECRETO 301/1996, de 23 de febrero, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de cocinero/a.*

El Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, por el que se establecen directrices sobre los certificados de profesionalidad y los correspondientes contenidos mínimos de formación profesional ocupacional, ha instituido y delimitado el marco al que deben ajustarse los certificados de profesionalidad por referencias a sus características formales y materiales, a la par que ha definido reglamentariamente su naturaleza esencial, su significado, su alcance y validez territorial, y, entre otras previsiones, las vías de acceso para su obtención.

El establecimiento de ciertas reglas uniformadoras encuentra su razón de ser en la necesidad de garantizar, respecto a todas las ocupaciones susceptibles de certificación, los objetivos que se reclaman de los certificados de profesionalidad. En sustancia esos objetivos podrían considerarse referidos a la puesta en práctica de una efectiva política activa de empleo, como ayuda a la colocación y a la satisfacción de la demanda de cualificaciones por las empresas, como apoyo a la planificación y gestión de los recursos humanos en cualquier ámbito productivo, como medio de asegurar un nivel de calidad aceptable y uniforme de la formación profesional ocupacional, coherente además con la situación y requerimientos del mercado laboral, y, para, por último, propiciar las mejores coordinaciones e integraciones entre las enseñanzas y conocimientos adquiridos a través de la formación profesional reglada, la formación profesional ocupacional y la práctica laboral.

El Real Decreto 797/1995 concibe además a la norma de creación del certificado de profesionalidad como un acto de Gobierno de la Nación y resultante de su potestad reglamentaria, de acuerdo con su alcance y validez nacionales, y, respetando el reparto de competencias, permite la adecuación de los contenidos mínimos formativos a la realidad socio-productiva de cada Comunidad Autónoma competente en formación profesional ocupacional, sin perjuicio, en cualquier caso, de la unidad del sistema por relación a las cualificaciones profesionales y de la competencia estatal en la emanación de los certificados de profesionalidad.

El presente Real Decreto regula el certificado de profesionalidad correspondiente a la ocupación de cocinero/a, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y contiene las menciones configuradoras de la referida ocupación, tales como las unidades de competencia que conforman su perfil profesional, y los contenidos mínimos de formación idóneos para la adquisición de la competencia profesional de la misma ocu-

pación, junto con las especificaciones necesarias para el desarrollo de la acción formativa; todo ello de acuerdo al Real Decreto 797/1995, varias veces citado.

En su virtud, en base al artículo 1, apartado 2, del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, previo informe de las Comunidades Autónomas que han recibido el traspaso de la gestión de la formación profesional ocupacional y del Consejo General de la Formación Profesional, a propuesta del Ministro de Trabajo y Seguridad Social y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de febrero de 1996,

## DISPONGO:

### Artículo 1. *Establecimiento.*

Se establece el certificado de profesionalidad correspondiente a la ocupación de cocinero/a, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

### Artículo 2. *Especificaciones del certificado de profesionalidad.*

1. Los datos generales de la ocupación y de su perfil profesional figuran en el anexo I.

2. El itinerario formativo, su duración y la relación de los módulos que lo integran, así como las características fundamentales de cada uno de los módulos figuran en el anexo II, apartados 1 y 2.

3. Los requisitos del profesorado y los requisitos de acceso del alumnado a los módulos del itinerario formativo figuran en el anexo II, apartado 3.

4. Los requisitos básicos de instalaciones, equipos y maquinaria, herramientas y utillaje, figuran en el anexo II, apartado 4.

### Artículo 3. *Acreditación del contrato de aprendizaje.*

Las competencias profesionales adquiridas mediante el contrato de aprendizaje se acreditarán por relación a una, varias o todas las unidades de competencia que conforman el perfil profesional de la ocupación, a las que se refiere el presente Real Decreto, según el ámbito de la prestación laboral pactada que constituya el objeto del contrato, de conformidad con los artículos 3.3 y 4.2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo.

### Disposición transitoria única. *Plazo de adaptación de centros.*

Los centros autorizados para dispensar la formación profesional ocupacional a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional, regulado por el Real Decreto 631/1993, de 3 de mayo, deberán adecuar la impartición de las especialidades formativas homologadas a los requisitos de instalaciones, materiales y

equipos, recogidos en el anexo II, apartado 4, de este Real Decreto, en el plazo de un año, comunicándolo inmediatamente a la Administración competente.

### Disposición final primera. *Facultad de desarrollo.*

Se autoriza al Ministro de Trabajo y Seguridad Social para dictar cuantas disposiciones sean precisas para desarrollar el presente Real Decreto.

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

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

Dado en Madrid a 23 de febrero de 1996.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Trabajo y Seguridad Social,  
JOSE ANTONIO GRIÑAN MARTINEZ

## ANEXO I

### Referente ocupacional

#### 1. Datos de la ocupación.

1.1 Denominación: cocinero/a.

1.2 Familia profesional: Turismo y Hostelería.

#### 2. Perfil profesional de la ocupación.

2.1 Competencia general: elaborar platos incluidos en las ofertas culinarias (menús cortos, etc.) según las necesidades y características de los clientes, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr los objetivos de rentabilidad y calidad fijados, organizando y desarrollando asimismo las actividades relacionadas con la preparación y puesta a punto de su área de trabajo, los equipos, materiales, herramientas, utensilios, materias primas y productos.

#### 2.2 Unidades de competencia:

1. Administrar el aprovisionamiento y controlar consumos.

2. Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.

3. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

4. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

5. Elaborar y presentar platos para servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos.

6. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

2.3 Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.

Unidad de competencia 1: administrar el aprovisionamiento y controlar consumos.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
1.1 Preparar el área de trabajo y recogerlo una vez realizado el proceso culinario.	Comprobando que los elementos, utensilios, y equipos utilizados en el proceso, están ordenados, limpios y desinfectados, así como en correcto funcionamiento.
1.2 Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.	Teniendo en cuenta en la solicitud de aprovisionamiento las especificaciones técnicas acreditativas de las ofertas gastronómicas, previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de «stocks» previamente determinados.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
1.3 Efectuar la recepción de los artículos solicitados.	<p>Realizando las listas de pedido de acuerdo con las normas establecidas y recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.</p> <p>Trasladando la hoja de solicitud de mercancías al responsable del departamento correspondiente, mediante el procedimiento establecido.</p> <p>Comprobando que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unidades y pesos netos solicitados y establecidos.</li> <li>Nivel de calidad definido.</li> <li>Fecha de caducidad.</li> <li>Embalaje en perfecto estado.</li> <li>Temperatura adecuada.</li> <li>Registros sanitarios.</li> </ul>
1.4 Almacenar las mercancías recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.	<p>Comprobando que los almacenes se encuentren en las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias que impidan el desarrollo bacteriológico y aseguren una buena calidad de conservación.</p> <p>Supervisando y ordenando las existencias según las normas establecidas.</p> <p>Efectuando la retirada de los productos en incorrecto estado de acuerdo a las normas establecidas y notificando las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios.</p> <p>Cumplimentando la ficha de control de aprovisionamiento de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>Almacenando las mercancías teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su naturaleza.</li> <li>Posición, temperatura y grado de humedad de conservación.</li> <li>Normas básicas de almacenamiento.</li> <li>Factores de riesgo.</li> <li>Tiempos o fechas de caducidad y sus aplicaciones.</li> <li>La normativa higiénico-sanitaria.</li> </ul>
1.5 Controlar consumos de materias primas, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los nuevos pedidos.	<p>Comprobando y registrando todos los datos correspondientes al consumo en los impresos de registro y con los procedimientos y códigos establecidos.</p> <p>Informando de los géneros o productos en existencia al responsable del aprovisionamiento.</p>

Unidad de competencia 2: manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
2.1 Preparar y conservar en crudo vegetales de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.	<p>Realizando el aprovisionamiento de materias primas, según el programa de trabajo, y preparando los útiles y equipos necesarios.</p> <p>Realizando la preparación de las materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegurándose de su correcto estado cualitativo.</li> <li>Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de vegetales (limpieza y saneado, picado, distintos cortes, torneado, etc.) con el máximo aprovechamiento y teniendo en cuenta las normativas higiénico-sanitarias en vigor.</li> </ul> <p>Racionando y empleando la técnica de envasado tradicional o al vacío cuando sea necesario.</p> <p>Almacenando los vegetales, en frigoríficos y recipientes apropiados según las normas establecidas hasta su posterior utilización.</p> <p>Supervisando el funcionamiento de los equipos de frío en las condiciones de higiene y temperatura requeridas.</p> <p>Utilizando en todo momento los equipos y medios establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes, desgastes y/o costes innecesarios.</p> <p>Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCIÓN
<p>2.2 Preparar y conservar en crudo pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.</p>	<p>Realizando el aprovisionamiento de materias primas, según el programa de trabajo, y preparando los útiles y equipos necesarios. Realizando la preparación de las materias primas: Asegurándose de su correcto estado cualitativo. Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de pescados y mariscos (limpieza, desespinado, distintos cortes, fileteado, etc.) con el máximo aprovechamiento y teniendo en cuenta las normativas higiénico-sanitarias en vigor.</p> <p>Racionando y empleando la técnica de envasado tradicional o al vacío cuando sea necesario. Almacenando en frigoríficos los pescados y mariscos, y en recipientes apropiados, según normas establecidas hasta su posterior utilización. Supervisando el funcionamiento de los equipos de frío, en las condiciones de temperatura e higiene requeridas. Utilizando en todo momento, los equipos y medios establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes, desgastes y/o costes innecesarios. Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</p>
<p>2.3 Preparar y conservar en crudo aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.</p>	<p>Realizando el aprovisionamiento de materias primas, según el programa de trabajo, y preparando los útiles y equipos necesarios. Realizando la preparación de las materias primas: Asegurándose de su correcto estado cualitativo. Aplicando las técnicas básicas de preparación en crudo de aves y caza (limpieza, desollado, vaciado, chamuscado, bridado, troceado, deshuesado, etc.) con el máximo aprovechamiento y teniendo en cuenta las normativas higiénico-sanitarias en vigor.</p> <p>Racionando y empleando la técnica de envasado tradicional o al vacío cuando sea necesario. Almacenando en cámaras frigoríficas las aves y caza, en recipientes apropiados y según las normas establecidas, hasta su posterior utilización. Supervisando el funcionamiento de los equipos de frío en las condiciones de higiene y temperatura requeridas. Utilizando en todo momento, los equipos y medios establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes, desgastes y/o costes innecesarios. Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</p>
<p>2.4 Realizar despiece de carnes, preparando y conservando en crudo las piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.</p>	<p>Realizando el aprovisionamiento de canales o piezas según el programa de trabajo, y preparando los útiles y equipos necesarios. Realizando el despiece mediante técnicas establecidas a fin de obtener los distintos cortes comerciales. Preparando las piezas, cortándolas en trozos según el método de elaboración que se vaya a emplear, y aplicando las técnicas básicas, evitando pérdidas, desgastes y daños innecesarios en la preparación de la carne, aprovechándola al máximo y teniendo en cuenta las normativas higiénico-sanitarias en vigor. Aplicando, cuando proceda, las técnicas básicas de tratamiento de carnes en crudo (adobo, marinada, mechado, bridado, albardado, etc.). Racionando y empleando la técnica de envasado tradicional o al vacío cuando sea necesario. Almacenando en cámaras frigoríficas las carnes, en recipientes apropiados según las normas establecidas técnicas tradicionales hasta su posterior utilización. Supervisando el funcionamiento de los equipos de frío y, en las condiciones de higiene y temperatura requeridas. Utilizando en todo momento los equipos y medios establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes, desgastes y/o costes innecesarios. Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.</p>

## Unidad de competencia 3: preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>3.1 Confeccionar elaboraciones básicas (fondos y salsas) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración de preparaciones diversas.</p>	<p>Seleccionando, a partir de la ficha técnica, las materias primas resultantes del deshuesado/desespinado de carnes y pescados, así como las hortalizas y demás ingredientes correspondientes. Preparando las materias primas en la forma y tamaño adecuado. Empleando los equipos y menajes adecuados en función de los diferentes procedimientos culinarios. Controlando en la confección de fondos claros, el tiempo e intensidad de cocción, espumando y desengrasando durante la misma, para que salgan limpios. Controlando la confección de fondos oscuros, durante la cocción, en tiempo e intensidad, de forma que el dorado obtenido sea uniforme. Controlando la confección de jugos o fondos ligeros, de forma que su color, sabor y densidad se ajusten a las especificaciones y normas definidas. Obteniendo en la confección de las diferentes salsas el punto justo de sabor, color, olor y densidad según recetas estándares. Aplicando en cada caso el procedimiento adecuado. Envasando y sometiendo a conservación los fondos y salsas según sus características, para su posterior aplicación, a las temperaturas requeridas y utilizando los equipos, recipientes y envases adecuados. Utilizando en todo momento, los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes, desgastes innecesarios y/o costes. Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos energéticos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</p>
<p>3.2 Preparar y presentar de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración, preparaciones culinarias elementales.</p>	<p>Seleccionando, a partir de la ficha técnica, las materias primas necesarias. Comprobando el perfecto estado de preelaboración de las materias primas. Empleando los equipos y menaje adecuados en función de los diferentes procedimientos culinarios. Aplicando los distintos procedimientos de cocción, asado, fritura, braseado, gratinado, salteado, etc., en función del tipo de producto. Controlando tiempo, temperatura y equipos para conseguir el punto de textura, sabor, color y demás características propias de cada una de las preparaciones culinarias. Aplicando los fondos, salsas o guarniciones adecuados al tipo de plato. Presentando las preparaciones culinarias elementales de acuerdo con las normas establecidas. Utilizando en todo momento, los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes, desgastes innecesarios y/o costes. Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos energéticos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</p>

## Unidad de competencia 4: preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>4.1 Confeccionar masas y pastas de repostería de acuerdo con las técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptas para la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.</p>	<p>Seleccionando, a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya, las materias primas y preparando los útiles y equipos. Aplicando las técnicas básicas de elaboración de las masas y/o pastas, teniendo en cuenta las temperaturas adecuadas. Manteniendo, durante la elaboración de las masas o pastas, las condiciones requeridas de calor o frío. Siguiendo la conservación de las mismas, teniendo en cuenta el tipo, siguiendo los procedimientos establecidos, en los recipientes y envases adecuados y a las temperatura requeridas. Utilizando en todo momento los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes y/o desgastes innecesarios. Realizando las tareas de limpieza, utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de alimentos, según las normas de limpieza y desinfección establecidas.</p>

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>4.2 Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, los productos elementales de pastelería tales como panes, bollos, tartas, pasteles y pastelería salada.</p>	<p>Seleccionando, a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya, las materias primas y preparando los útiles y equipos.          Aplicando las técnicas básicas de elaboración de las masas o pastas para elaborar los productos de pastelería horneada.          Aplicando los procedimientos de cocción establecidos con especial atención a los equipos, temperaturas y tiempos.          Realizando el acabado y presentación de los productos de pastelería horneada de acuerdo con las técnicas y normas definidas.          Realizando la conservación de los productos y teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos:          Siguiendo los procedimientos establecidos.          En los recipientes, envases y equipos asignados.          A las temperaturas adecuadas.</p> <p>Utilizando en todo momento los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.          Realizando las tareas de limpieza de utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.</p>
<p>4.3 Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, todo tipo de helados y postres de cocina.</p>	<p>Seleccionando, a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya, las materias primas y preparando los útiles y equipos.          Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de las materias primas para elaborar los productos de pastelería cocinada y los helados.          Aplicando los procedimientos de elaboración establecidos con especial actuación a los equipos utilizados, temperaturas y tiempos.          Realizando el acabado y presentación de los productos de pastelería cocinada y helados de acuerdo con las normas definidas.          Utilizando en todo momento los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.          Realizando las tareas de limpieza de utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.</p>

Unidad de competencia 5: elaborar y presentar platos para servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>5.1 Confeccionar los diferentes platos y aprovisionamientos para «buffet», «self-service» u otros eventos especiales.</p>	<p>Seleccionando, a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya, las materias primas que integran las elaboraciones culinarias, previamente definidas en los menús, según los distintos tipos de servicios especiales.          Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas para confeccionar las diferentes elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.          Controlando en la confección de los platos y acompañamientos, el tiempo y la temperatura, de forma que se ajusten a las especificaciones y normas definidas.          Manteniendo en las condiciones adecuadas de presentación, las diferentes elaboraciones culinarias, hasta su definitivo servicio.          Utilizando en todo momento los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.          Realizando las funciones de limpieza de utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.</p>
<p>5.2 Decorar y presentar los diferentes platos y acompañamientos para «buffet», «self-service» u otros eventos especiales.</p>	<p>Adecuando los diferentes platos de la oferta gastronómica, según el tipo de servicio al que van destinadas teniendo en cuenta:          Los recipientes y equipos asignados.          Las distintas temperaturas necesarias en los equipos.          Las normas higiénico-sanitarias.          La decoración del conjunto.</p> <p>Decorando los platos, utilizando aquellos productos que contrasten armónicamente con el alimento que se va a decorar.          Cuidando que las decoraciones no sobrecarguen los bordes de los platos o fuentes.</p>
<p>5.3 Colaborar en el montaje y presentación de los servicios correspondientes.</p>	<p>Participando en la puesta a punto del montaje de los servicios especiales teniendo en cuenta:          Las características del tipo de servicio.          La superficie y características del local.</p>

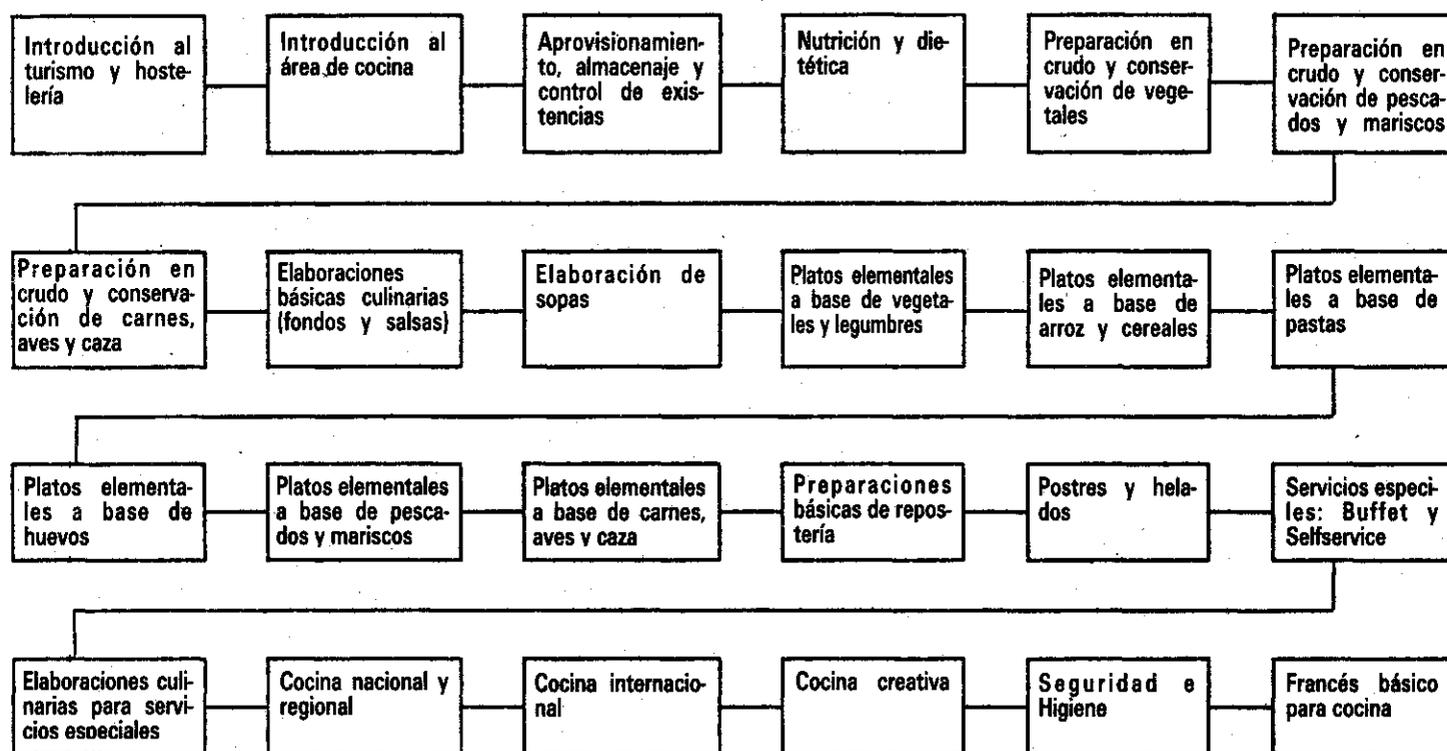
REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
	<p>Los equipos, mobiliario y menaje adecuados.  El número y tipo de comensales.  Las expectativas de la clientela.  La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas afectadas, a fin de establecer su orden de colocación.</p> <p>Preparando la decoración de los platos y acompañamientos de forma armónica.  Colaborando en mantener el servicio especial en perfecto estado de abastecimiento, sustituyendo cuando se requieran unos recipientes por otros.  Participando en la recogida y almacenamiento, procurando dar el tratamiento necesario a aquellos géneros o platos que puedan utilizarse posteriormente.</p>

Unidad de competencia 6: preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>6.1 Preparar y presentar los platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.</p>	<p>Interpretando las recetas regionales y nacionales, e internacionales teniendo en cuenta las materias primas necesarias, inherentes a dichas recetas.  Realizando la confección de los platos regionales, nacionales e internacionales de forma que se ajusten a las especificaciones definidas y gustos del cliente.  Preparando correctamente los platos a partir de la información recibida (recetarios, fichas técnicas de elaboración, etc.).  Sacando el máximo rendimiento gastronómico y económico a los productos de temporada.  Sustituyendo ingredientes de un determinado plato, cuando sea necesario, logrando, no obstante, la satisfacción del cliente.  Considerando las propiedades nutricionales y dietéticas de los alimentos a fin de lograr menús equilibrados.  Cuidando que el acabado y presentación de los platos regionales, nacionales e internacionales se adecuen a los gustos y características gastronómicas de los clientes.  Aplicando eficazmente las técnicas más innovadoras de cocción y conservación.  Utilizando en todo momento los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes y/o desgastes innecesarios.  Realizando las tareas de limpieza, utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de alimentos, según las normas de limpieza y desinfección establecidas.</p>
<p>6.2 Preparar y presentar diferentes tipos de platos de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.</p>	<p>Interpretando las recetas de cocina creativa, teniendo en cuenta las materias primas necesarias, inherentes a dichas recetas.  Aplicando su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la carta y menú, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.  Preparando correctamente platos nuevos a partir de la información recibida (recetarios, fichas técnicas de elaboración, etc.).  Sacando el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.  Sustituyendo ingredientes, de un determinado plato, cuando sea necesario, logrando, no obstante, la satisfacción del cliente.  Considerando las propiedades nutricionales y dietéticas de los alimentos a fin de lograr menús equilibrados.  Cuidando que los acabados y presentación de los platos de cocina creativa se adecuen a los gustos y características gastronómicas de los clientes.  Aplicando eficazmente las técnicas más novedosas de cocción y conservación.  Utilizando en todo momento los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con la máxima seguridad, evitando accidentes y/o desgastes innecesarios.  Realizando las tareas de limpieza, utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de alimentos, según las normas de limpieza y desinfección establecidas.</p>

## ANEXO II

## 1. Itinerario formativo



## 1.1 Duración:

Conocimientos prácticos: 680 horas.

Conocimientos teóricos: 315 horas.

Evaluaciones: 50 horas.

Duración total: 1.045 horas.

## 1.2 Módulos que lo componen:

1. Introducción al turismo y hostelería.
2. Introducción al área de cocina.
3. Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.
4. Nutrición y dietética.
5. Preparación en crudo y conservación de vegetales.
6. Preparación en crudo y conservación de pescados y mariscos.
7. Preparación en crudo y conservación de carnes, aves y caza.
8. Elaboraciones básicas culinarias (fondos y salsas).
9. Elaboración de sopas.
10. Platos elementales a base de vegetales y legumbres.
11. Platos elementales a base de arroz y cereales.
12. Platos elementales a base de pastas.
13. Platos elementales a base de huevos.

14. Platos elementales a base de pescados y mariscos.
15. Platos elementales a base de carnes, aves y caza.
16. Preparaciones básicas de repostería.
17. Postres y helados.
18. Servicios especiales: «buffet» y «self-service».
19. Elaboraciones culinarias para servicios especiales.
20. Cocina nacional y regional.
21. Cocina internacional.
22. Cocina creativa.
23. Seguridad e higiene.
24. Francés básico para cocina.

## 2. Módulos formativos

Módulo 1. Introducción al turismo y a la hostelería. (Módulo común asociado al perfil profesional de la ocupación).

Objetivo general del módulo: conocer el desarrollo, evolución y tendencias del fenómeno turístico desde su perspectiva histórica. Determinar las características principales de los establecimientos hosteleros en función de su categoría. Situar la ocupación en el marco de la organización empresarial.

Duración: 20 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
1.1 Comprender el fenómeno turístico desde su perspectiva histórica y su incidencia sobre la actividad económica.	Identificar los antecedentes históricos del fenómeno turístico. Distinguir los factores que influyeron en el desarrollo del turismo de masas. Identificar las actividades económicas —directas e indirectas— que sustentan el fenómeno turístico. Describir las nuevas tendencias del turismo y su incidencia sobre la hostelería.
1.2 Distinguir las características principales de los establecimientos hosteleros y su estructura organizativa.	Enumerar las personas públicas y privadas, empresas e instituciones, que han influido en el desarrollo del turismo. Identificar los establecimientos hosteleros en función del tipo y categoría del establecimiento. Distinguir los distintos departamentos de un establecimiento hostelero en función del tipo de establecimiento y de su categoría. Describir las funciones y responsabilidades de cada uno de los departamentos de un establecimiento hostelero.
1.3 Situar la ocupación en el marco de la estructura organizativa, identificando sus funciones y relaciones con el resto de la plantilla.	Identificar los establecimientos hosteleros más emblemáticos en el ámbito nacional e internacional. Identificar los puestos de trabajo adscritos a los distintos departamentos indicando sus funciones dentro del proceso productivo. Integrar las funciones de la ocupación en el conjunto de la actividad del establecimiento. Identificar las relaciones que genera su actividad con otros departamentos. Interiorizar las normas ético-profesionales de la profesión.

**Contenidos teórico-prácticos:**

a) El fenómeno turístico:

Antecedentes históricos.

Desarrollo del turismo de masas.

Repercusiones del turismo sobre las actividades económicas directas (hostelería, agencias de viajes, transporte, oficinas de información, etc.) e indirectas (comercio, servicios médicos, alimentación, etc.).

Visitantes, turistas y excursionistas.

Personas públicas y privadas, empresas e instituciones, que han influido en el desarrollo del turismo.

Nuevas tendencias del turismo y su incidencia sobre la hostelería.

b) La hostelería y su importancia en España:

Factores determinantes de su desarrollo.

Datos más significativos.

c) Los alojamientos turísticos:

Alojamientos hoteleros.

Alojamientos extrahoteleros.

Definición, características y clasificación.

Nuevas tendencias.

d) Establecimientos hosteleros más emblemáticos del panorama nacional e internacional.

e) Departamentos de un hotel: funciones, personal, relaciones interdepartamentales:

**Recepción, conserjería y teléfonos.**

Pisos.

Cocina.

Comedor.

Lavandería-lencería

f) Restaurantes y cafeterías:

Definición, características y clasificación.

Funciones y personal.

g) Normas ético-profesionales en la hostelería:

Clasificar las distintas actividades económicas que genera el fenómeno turístico.

Clasificar los establecimientos hosteleros (alojamientos hoteleros y extrahoteleros, restaurantes y cafeterías) en función de unas características previamente determinadas.

Ubicar la ocupación en un organigrama funcional dado.

En una simulación donde se reproduzcan situaciones habituales de la profesión, determinar las normas ético-profesionales aplicables a cada caso.

**Módulo 2. Introducción al área de cocina (asociado a la unidad de competencia: «administrar el aprovisionamiento y controlar consumos»)**

Objetivo general del módulo: situar la cocina en el marco de las empresas de restauración, identificando las funciones del cocinero, los elementos necesarios para su trabajo y la manera de prepararlos, respetando en todo momento la normativa de seguridad e higiene aplicable.

Duración: 20 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
2.1 Analizar la cocina desde el punto de vista de su emplazamiento, condiciones del local y distintas áreas.	Clasificar los diferentes tipos de establecimientos de restauración en base a tamaño, tipo de oferta gastronómica y tipo de clientela. Determinar las características del área de cocina en función de los tipos de establecimiento. Indicar qué factores determinan el lugar más indicado para instalar la cocina, teniendo en cuenta la racionalidad del trabajo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
2.2 Analizar instalaciones, maquinaria, batería, útiles y herramientas, teniendo en cuenta su utilización y distribución en las distintas áreas.	<p>Identificar sobre plano las distintas áreas de una cocina, indicando si su emplazamiento es el más indicado.</p> <p>Diferenciar las áreas físicas de una cocina según el tipo de trabajo que allí se realiza.</p> <p>Especificar las condiciones físicas y ambientales de la cocina en general y de cada una de sus áreas, según sus peculiaridades.</p> <p>Identificar las distintas áreas de una cocina, según su equipamiento.</p> <p>Describir las características principales de la maquinaria y mobiliario, indicando su uso y su correcta distribución en las distintas áreas.</p> <p>Enumerar distintos aparatos de nueva tecnología, señalando su utilidad.</p> <p>Describir las características de los distintos recipientes de una batería, indicando su utilidad y mantenimiento.</p> <p>Definir el sistema «gastronorm», teniendo en cuenta no sólo las características de los recipientes, sino también sus repercusiones en la restauración.</p> <p>Diferenciar los distintos cuchillos, herramientas y útiles diversos, enunciando su uso y correcta conservación.</p>
2.3 Analizar la organización interna del área de cocina, según el volumen de trabajo y tipo del establecimiento.	<p>Definir los distintos tipos de organización, según el tipo de cocina, haciendo especial hincapié en el sistema de «partidas».</p> <p>Citar las principales partidas, relacionando los trabajos que en cada una se realizan, según el tipo de establecimiento y brigada.</p> <p>Enumerar las tareas comunes a todas las partidas propias de la preparación del área, siguiendo un orden secuencial.</p> <p>Confeccionar organigramas de distintas cocinas, según volumen de trabajo.</p> <p>Definir el concepto de brigada, enumerando las distintas categorías en orden jerárquico.</p> <p>Describir las funciones de cada uno de los componentes de la brigada, en función de su categoría profesional.</p> <p>Describir las principales normas higiénico-sanitarias exigidas al manipulador de alimentos.</p>
2.4 Describir el perfil profesional del cocinero.	<p>Enumerar las principales aptitudes y actitudes requeridas para desempeñar las funciones de cocinero, ateniéndose al tipo de actividad.</p> <p>Identificar las distintas prendas del uniforme, indicando sus características.</p> <p>Hacer relación de las normas de higiene personal de cumplimiento obligatorio, según autoridades sanitarias.</p> <p>Hacer una relación de los requisitos legales exigidos al cocinero, según las distintas Comunidades Autónomas y países de la Unión Europea.</p>
2.5 Aplicar las técnicas de preparación y recogida del área de cocina, siguiendo un orden secuencial.	<p>Enumerar correctamente las principales operaciones de preparación y recogida en el área de cocina, describiendo cada una de ellas.</p> <p>Identificar los productos y materiales de limpieza adecuados en función del tipo de superficie y material a limpiar.</p> <p>Señalar las principales normas de distribución y colocación del menaje, según criterios establecidos.</p> <p>Describir las normas de seguridad e higiene que se aplican al cerrar la cocina al finalizar la jornada.</p> <p>Guardar herramientas y equipos utilizados tras comprobar su estado de limpieza y desinfección.</p>

#### Contenidos teórico-prácticos:

a) La cocina dentro de la estructura de diferentes tipos de empresa:

Condiciones físicas generales del local: ubicación, suelos, paredes, rincones, ventilación (humos vapores), iluminación, condiciones de temperatura y humedad.

Distintas áreas de la cocina.

Instalaciones: maquinaria, mobiliario, batería y utensilios: distintos tipos, sus características y calidades. Su distribución en las distintas áreas atendiendo a criterios ergonómicos. El sistema «gastronorm» (GN).

Innovaciones tecnológicas en la cocina.

Normas de mantenimiento (limpieza y desinfección) en el uso de los equipos y locales.

Organización interna de la cocina: distintas partidas y sus actividades.

Relación de la cocina con los demás departamentos.  
Personal de cocina y sus funciones, según categorías profesionales.

La imagen profesional del cocinero. Uniformes. Normas de higiene personal.

b) Seguridad e higiene. Prevención de accidentes:

Dibujar en un croquis distintos tipos de cocina, en función de la categoría y tamaño del establecimiento, diferenciando sus distintas áreas funcionales.

Realizar el organigrama del departamento de cocina, en función de la categoría y tipo de establecimiento.

Confeccionar el plano de una cocina en una empresa mediana, equipada con maquinaria convencional y de nueva tecnología.

Efectuar la limpieza del área de trabajo, maquinaria, herramientas y útiles, familiarizándose con los productos autorizados que se utilizan en el mercado y que respeten el medio ambiente.

Módulo 3. Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias (asociado a la unidad de competencia: «administrar el aprovisionamiento y controlar consumos»).

Objetivo general del módulo: solicitar, recibir, almacenar y controlar consumos de materias primas para la oferta gastronómica respetando la normativa higiénico-sanitaria establecida en la manipulación de alimentos.

Duración: 25 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.1 Analizar los aspectos principales del aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta la oferta gastronómica, la estacionalidad de las materias primas y el emplazamiento geográfico del establecimiento.</p>	<p>Identificar los principales proveedores de la zona, seleccionándolos, en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prestigio profesional</li> <li>Calidad del producto y servicio</li> <li>Precio.</li> </ul> <p>Diferenciar las principales ofertas gastronómicas, en función de la estacionalidad de las materias primas y preferencias de la clientela</p> <p>Hacer una relación de los distintos alimentos frescos según su estacionalidad.</p> <p>Enumerar los factores organolépticos que determinan la calidad de los alimentos frescos, según normativa.</p> <p>Especificar los niveles de calidad de los géneros, en función:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Del precio de venta.</li> <li>La categoría del establecimiento.</li> <li>Tipo de servicio.</li> </ul> <p>Identificar fichas de especificaciones técnicas, normalmente utilizados.</p> <p>Cumplimentar fichas de especificación técnica para las materias primas, en base a criterios estacionales, de suministro y económicos.</p>
<p>3.2 Solicitar las materias primas necesarias para cubrir la producción.</p>	<p>Enunciar los principales factores que se tienen en cuenta al establecer los «stocks» de mercancías.</p> <p>Hacer una relación de materias primas (condimentos, especias, bebidas, conservas, etc.) consideradas indispensables, en un «stock» de cocina.</p> <p>Determinar las necesidades cuantitativas de suministro de géneros en base a las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de «stocks» recomendados.</p> <p>Cumplimentar solicitudes de aprovisionamiento de acuerdo con las normas y las necesidades cuantitativas y cualitativas previamente determinadas.</p>
<p>3.3 Efectuar la recepción de los artículos solicitados, controlando la calidad y cantidad de los mismos.</p>	<p>Diferenciar la calidad de las materias primas, según factores organolépticos.</p> <p>Interpretar etiquetas de todo tipo de alimentos, expresando su significado en términos de características y atributos de calidad de los mismos.</p> <p>Detectar desviaciones entre los géneros recibidos y los solicitados en cuanto a cantidad, peso, calidad, fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios.</p> <p>Controlar precios, realizando regularmente visitas a mercados y proveedores.</p> <p>Realizar las distintas operaciones propias de la recepción y control aplicando escrupulosamente la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.</p>
<p>3.4 Aplicar técnicas de almacenaje de materias primas, aplicando técnicas apropiadas para mantenerlas en perfecto estado hasta su utilización.</p>	<p>Diferenciar los distintos sistemas de almacenaje y conservación de distintos tipos de alimentos, hasta su utilización.</p> <p>Comprobar las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, según normas.</p> <p>Determinar el sistema de almacenamiento adecuado para los distintos géneros, en base a la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.</p>
<p>3.5 Aplicar técnicas de control periódico de existencias de materias primas, mediante relevé u otros impresos.</p>	<p>Identificar los distintos impresos utilizados para el control de existencias, teniendo en cuenta el volumen de mercancías y el tipo de establecimiento.</p> <p>Cumplimentar adecuadamente las fichas necesarias para el control de almacén.</p> <p>Comprobar, por medio de inventarios físicos, que las existencias reales coinciden con las que figuran en las fichas.</p> <p>Comprobar el estado de las materias primas, retirando aquellos productos en mal estado de conservación y dándoles de baja en el inventario.</p>

## Contenidos teórico-prácticos:

## a) Aprovechamiento de materias primas:

Determinación de necesidades Procedimientos e impresos de solicitud: pedidos, relevé, inventarios.

Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad. Prevenciones sanitarias en la recepción de materias primas.

Sistemas de almacenamiento y criterios de ordenación.

Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.

Control de existencias: documentos a utilizar. Determinación de consumos.

Control de calidad en los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de existencias.

b) Normativa general higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.

c) Solicitar las materias primas necesarias para cubrir la producción.

d) Efectuar la recepción de las materias primas controlando la calidad y cantidad.

e) Almacenar las materias primas y mantenerlas en perfecto estado hasta su utilización.

f) Realizar el control de existencias.

Módulo 4. Nutrición y dietética (asociado a la unidad de competencia: «manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos»).

Objetivo general del módulo: confeccionar menús y platos nutricionalmente equilibrados y diversos tipos de dietas.

Duración: 35 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
4.1 Identificar los principales conceptos básicos utilizados en nutrición y dietética, requeridos en cocina.	Definir los conceptos: alimentación, nutrición, régimen y dieta a nivel de usuario. Enumerar los diferentes tipos de alimentos, atendiendo a su origen y composición. Describir las funciones de los alimentos. Enumerar los principios inmediatos, describiendo la aportación de cada uno de ellos al organismo.
4.2 Confeccionar menús equilibrados y menús dietéticos, adecuados a distintos tipos de consumidores.	Distinguir los términos: dieta y régimen. Enumerar las principales dietas y regímenes alimenticios, describiendo sus peculiaridades. Definir las dietas: «equilibrada» y «mediterránea», en función de sus propiedades. Enumerar los alimentos más ricos en grasas, siguiendo de mayor a menor. Elaborar menús variados que resulten equilibrados desde el punto de vista nutritivo. Confeccionar menús dietéticos con aporte calórico limitado y otros recomendados para enfermos, según dolencia.

## Contenidos teórico-prácticos:

Alimentación y nutrición: conceptos. Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos.

Principios de nutrición: conceptos de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y oligoelementos.

Contenido calórico de los distintos alimentos.

Menús. Concepto. Tipos. Combinación de platos.

Dieta. Concepto. Tipos.

Confeccionar la pirámide de una alimentación sana.

Confeccionar menús equilibrados nutricionalmente.

Confeccionar distintos platos controlando el aporte calórico.

Módulo 5. Preparación en crudo y conservación de vegetales (asociado a unidad de competencia: «manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos»).

Objetivo general del módulo: procesar los géneros vegetales crudos para su posterior elaboración y presentación gastronómica, aplicando los métodos de envasado y conservación adecuados.

Duración: 65 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
5.1 Identificar las principales hortalizas, clasificándolas según su principal parte comestible y aquellos factores que determinan su calidad.	Diferenciar los términos: legumbre, hortaliza y verdura, según sus características. Describir las principales características físicas, de las hortalizas. Diferenciar las distintas calidades de hortalizas de la misma especie. Enumerar la utilización de las principales especies vegetales.
5.2 Aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo de hortalizas para su posterior elaboración, utilizando herramientas y equipos adecuados.	Enunciar las principales normas de higiene establecidas por Sanidad en la manipulación de alimentos crudos. Seleccionar las materias primas adecuadas, según cantidad y variedad de producto a preparar. Preparar equipos y herramientas adecuados para la preparación de vegetales crudos, comprobando su estado de higiene y limpieza. Comprobar el nivel de calidad de los diferentes vegetales (color, textura, grado de conservación, etc.). Enumerar y aplicar las técnicas de la manipulación en crudo de vegetales cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta: Su naturaleza. Posterior aplicación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>Aplicar técnicas de elaboración de adornos sencillos con vegetales cumpliendo las normas de seguridad e higiene.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en la preparación de hortalizas crudas, en función de:</p> <p>Tiempos empleados.</p> <p>Tamaños.</p> <p>Rendimiento.</p> <p>Acabado.</p>
<p>5.3 Aplicar las técnicas de preparación en crudo de setas cultivadas y algunas de las más divulgadas especies silvestres, previa su identificación.</p>	<p>Definir los conceptos: hongo y seta, según terminología de cocina.</p> <p>Identificar las principales especies de setas cultivadas y silvestres comestibles, describiendo sus principales características.</p> <p>Enumerar especies de setas venenosas, describiendo sus características.</p> <p>Aplicar distintas técnicas de preparación en crudo (limpiar, lavar, cortar, etc.) según la naturaleza de las setas.</p>
<p>5.4 Aplicar técnicas de conservación de vegetales, utilizando las técnicas y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar los principales sistemas de conservación de vegetales y sus peculiaridades.</p> <p>Comprobar el funcionamiento de los equipos de frío y las condiciones de higiene y temperatura requeridas.</p> <p>Aplicar el método de conservación más indicado, dependiendo del tipo de vegetal y el tiempo a conservar.</p> <p>Utilizar correctamente las técnicas de envasado al vacío.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

**a) Hortalizas, verduras y legumbres: conceptos:**

Clasificación según su especie y variedad.  
 Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad.  
 Estacionalidad. Cultivos en invernaderos y cultivos ecológicos.  
 Las hortalizas en miniatura («babys») y los brotes o germinados.  
 Presentación comercial según su tratamiento.

**b) Hierbas aromáticas y otros vegetales:**

Hierbas aromáticas, especias. Conceptos. Conservación. Utilización.

**c) Hongos y setas: conceptos:**

Principales especies comestibles y venenosas y su identificación. Riesgos y prevenciones. Estacionalidad.  
 Principales especies cultivadas.  
 Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad.  
 Presentación comercial según su tratamiento.  
 La trufa. Utilización.

**d) Técnicas de manipulación en crudo de vegetales.**

Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación:

Conservación en crudo de los vegetales. Métodos, equipos y medios.

Batería, menaje y utensilios para su preparación.  
 Limpieza de equipos y útiles de trabajo.  
 Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.  
 Terminología aplicada a la preparación de vegetales crudos.

e) Preparar hortalizas crudas, utilizando las siguientes técnicas de manipulación: limpiar, cortar, tornear, acanalar, obtener bolas (mediante cucharilla):

Confeción de complementos ornamentales a base de hortalizas crudas y hongos.  
 Lavar y desinfectar hortalizas para consumir crudas.  
 Preparar hongos y setas crudos, utilizando las correspondientes técnicas de manipulación: Limpiar, cortar.  
 Someter a conservación vegetales crudos, utilizando los métodos y equipos adecuados.

**Módulo 6. Preparación y conservación en crudo de pescados y mariscos (asociado a la unidad de competencia: «manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos»).**

Objetivo general del módulo: preparar pescados y mariscos en crudo, aplicando métodos de envasado y conservación necesarios para su posterior utilización.

Duración: 75 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.1 Identificar los distintos tipos de pescado y marisco, describiendo sus principales características y factores que intervienen en su calidad.</p>	<p>Definir los conceptos: pescados, crustáceos, moluscos y mariscos indicando las especies más apreciadas y utilizadas en restauración.</p> <p>Clasificar las especies de pescados y mariscos según su hábitat, estacionalidad y factores nutritivos.</p> <p>Identificar las principales especies de pescados y mariscos, describiendo sus principales características.</p> <p>Enumerar los principales factores que determinan su calidad según sus características organolépticas.</p> <p>Elaborar una relación con el tamaño mínimo legal en la pesca de las principales especies.</p> <p>Describir las principales propiedades nutritivas de los pescados y mariscos, según la especie.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.2 Aplicar las técnicas de preparación en crudo, pescados y mariscos para su posterior elaboración, utilizando herramientas y equipos adecuados.</p>	<p>Seleccionar la herramienta adecuada, comprobando con anterioridad que está en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.          Comprobar el nivel de calidad de los diferentes pescados y mariscos en base a sus características organolépticas.          Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, aplicando las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:          La especie.          El tamaño.          Su posterior forma de elaboración.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de pescados y mariscos, según:          Rendimiento.          Presentación.          Tamaño de los cortes.          Restos de espinas en filetes, etc.</p>
<p>6.3 Aplicar las distintas técnicas de conservación de pescados y mariscos crudos hasta su posterior aplicación, utilizando herramientas y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar los principales métodos de conservación de pescado, según:          Su duración.          Técnicas artesanales e industriales.          Climatología.</p> <p>Comprobar el funcionamiento de los equipos de frío y las condiciones de higiene y temperatura requeridas.          Aplicar el método de conservación más indicado, dependiendo de la especie y el tiempo a conservar.          Utilizar correctamente las técnicas de envasado al vacío.</p>

Contenidos teórico-prácticos:

a) Pescados: definición. Clasificación, según:

Hábitat (mar, río, cultivos acuíferos) y factores nutritivos (magros, grasos y semigrasos).

Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinen su calidad.

Estacionalidad. Epocas de veda. Alevines, tamaños mínimos permitidos en la pesca de las distintas especies.

Presentación comercial según su tratamiento.  
 Técnicas de manipulación en crudo. Deterioros y pérdida de género por deficiente manipulación.

b) Moluscos, crustáceos y mariscos:

Conceptos y clasificaciones.

Principales especies. Factores organolépticos que determinan su calidad.

Técnicas de manipulación en crudo.

c) Distintos sistemas de conservación. Conservas pesqueras. Productos y subproductos del pescado.

d) Batería, menaje y utensilios para su preparación.

e) Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

f) Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

g) Terminología aplicada en la preparación de pescados crudos.

h) Preparar pescados y mariscos crudos, utilizando las técnicas de manipulación correspondientes: limpiar, desespinar, cortar en rodajas, darnes, supremas, medallones, «goujons», filetear, hacer popietas, rellenar, bridar, empanar.

i) Someter a conservación pescados y mariscos crudos, utilizando los métodos y equipos adecuados.

Módulo 7. Preparación y conservación en crudo de carnes, aves y caza (asociado a la unidad de competencia: «manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos»).

Objetivo general del módulo: preparar en crudo y conservar carnes, aves y caza, aplicando los métodos de envasado y conservación necesarios para su posterior utilización.

Duración: 80 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>7.1 Identificar los distintos tipos de carne, describiendo sus principales características y factores que intervienen en su calidad.</p>	<p>Definir distintos conceptos sobre la carne, enunciando los distintos tipos, según especie y sus principales características.          Enumerar las principales especies de vacuno, porcino, ovino y caprino, describiendo sus peculiaridades según denominación.          Definir el término canal, diferenciando los distintos tipos y sus características, según la especie.          Identificar carne de distintas especies, indicando el nombre del corte comercial correspondiente.          Enumerar los principales factores que determinan la calidad de las carnes desde su crianza hasta después del sacrificio.          Diferenciar las distintas calidades de una misma especie, según factores organolépticos.          Enumerar las principales partes o piezas de: la vaca/ buey, la ternera, el cerdo y el cordero especificando sus correspondientes categorías comerciales.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>7.2 Aplicar las técnicas de preparación en crudo de distintos tipos de carne para su posterior elaboración, utilizando equipos y herramientas adecuados.</p>	<p>Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando con anterioridad que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Identificar las diferentes piezas a preparar, describiendo su calidad organoléptica.</p> <p>Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, aplicando las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La especie.</li> <li>Las características de la pieza.</li> <li>El tamaño.</li> <li>Su posterior forma de elaboración.</li> </ul> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de carnes, según:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rendimiento.</li> <li>Presentación.</li> <li>Tamaño y presentación de los cortes (filetes, chuletas, etc.).</li> <li>Cantidad de carne adherida al hueso.</li> <li>Limpieza en el corte.</li> </ul>
<p>7.3 Aplicar las técnicas de preparación en crudo de los distintos despojos, según su naturaleza y para su posterior elaboración, utilizando herramienta y equipos adecuados.</p>	<p>Identificar los distintos despojos de las reses según su color (blancos y rojos), describiendo sus características.</p> <p>Señalar que factores organolépticos determinan la calidad de cada uno de ellos.</p> <p>Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando con anterioridad que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.</p> <p>Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su naturaleza.</li> <li>Tamaño.</li> <li>Su posterior forma de elaboración.</li> </ul> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de carnes, según:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpieza de algunos despojos.</li> <li>Aspecto.</li> <li>Tamaño de los cortes.</li> <li>Limpieza en el corte.</li> <li>Fileteado.</li> </ul>
<p>7.4 Identificar las distintas aves y especies de caza, describiendo factores que intervienen en su calidad.</p>	<p>Distinguir las principales aves, según:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su especie.</li> <li>Tipo de crianza.</li> <li>Edad, peso, sexo, etc.</li> </ul> <p>Enumerar los principales factores que determinan su calidad según sus características organolépticas.</p> <p>Identificar las principales especies de caza de «pelo» y de «pluma», indicando las especies criadas en semi-cautiverio.</p> <p>Indicar los principales factores organolépticos que determinan la calidad de las aves y caza, según la especie.</p> <p>Enumerar las distintas formas de clasificar comercialmente las aves y caza, según sistema establecido.</p>
<p>7.5 Aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo de aves y caza para su posterior elaboración, utilizando equipos y herramientas adecuados.</p>	<p>Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando con anterioridad que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso. Identificar las diferentes piezas a preparar, describiendo su calidad organoléptica.</p> <p>Indicar los distintos cortes de las aves, según su presentación comercial.</p> <p>Señalar los principales cortes aplicados a la caza de pelo según se trate de una especie mayor o menor.</p> <p>Enumerar y aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo, aplicando las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La especie.</li> <li>Las características de la pieza.</li> <li>El tamaño.</li> <li>Su posterior forma de elaboración.</li> </ul>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>7.6 Aplicar las distintas técnicas de conservación de carnes, despojos, aves y caza hasta su posterior aplicación, utilizando herramientas y equipos adecuados.</p>	<p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de manipulación de aves, según:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rendimiento.</li> <li>Presentación.</li> <li>Tamaño del corte homogéneo (troceado, filetes, despiece, etc.).</li> <li>Cantidad de carne adherida al hueso.</li> <li>Limpieza en el corte.</li> <li>Ausencia de restos de plumas, en las aves.</li> </ul> <p>Enumerar los principales sistemas de conservación de carnes, despojos, aves y caza, de larga y de corta duración, y tanto a nivel industrial como artesanal.</p> <p>Enumerar los principales productos cárnicos conservados por salazón y por otros procedimientos, según su variedad.</p> <p>Adecuar el tipo de carne, despojo, ave y caza a conservar mediante los procedimientos de adobo, marinada y salmuera.</p> <p>Utilizar correctamente las técnicas de envasado y conservación al vacío.</p> <p>Comprobar el funcionamiento de los equipos de frío en las condiciones de higiene y temperatura requeridas.</p>

#### Contenidos teórico-prácticos:

a) Carne. Concepto. Distintas especies y sus peculiaridades de las carnes de: vacuno, porcino, ovino y caprino:

Distintas denominaciones según la edad.  
Factores que intervienen en la calidad de las carnes.  
Propiedades nutritivas.  
Categoría comercial de los principales cortes.  
Distintas operaciones propias de la manipulación en crudo

b) Despojos. Concepto. Clasificación. Características:

Principales técnicas de preparación en crudo: limpieza, chamuscado, desangrado. Utilización gastronómica.

c) Aves. Concepto. Principales aves de corral y sus peculiaridades:

Manipulación en crudo: vaciado, chamuscado, troceado, fileteado, rellenos, etc.  
Productos derivados.  
Presentación comercial.  
El pollo. Distintos tipos, según su edad. Presentación comercial. Manipulación en crudo Distintos cortes.  
El foie-gras y otros productos del pato.

d) Caza. Definición. Clasificación. Principales especies (de pluma y de pelo):

Epoca de veda. Comercialización.  
Técnicas de manipulación y preparación en crudo según su posterior elaboración: desollado, desplumado,

troceado, adobo, marinada, deshuesado, despiece. Distintos cortes.

e) Distintos sistemas de conservación de: carnes, despojos, aves y caza. Conservas cárnicas.

f) Batería, menaje y utensilios para su preparación.

g) Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

h) Normativa de seguridad higiénico-sanitaria. La inspección sanitaria. Terminología aplicada a la preparación de las carnes, despojos, aves y caza, crudas.

i) Preparar carnes crudas de vacuno, de cerdo y de cordero, utilizando las siguientes técnicas de manipulación:

Despiezar, deshuesar, descuartizar, aplicar distintos cortes, picar mecánicamente, limpiar, distintos tipos de cortes, bridar, albardar, mechar, empanar, adobar.

j) Preparar despojos crudos, utilizando las siguientes técnicas de manipulación: limpiar, chamuscar, lavar, cortar.

k) Preparar aves y caza crudas, utilizando las técnicas de manipulación correspondientes: desollar, chamuscar, limpiar, cortar, trocear, albardar, bridar, deshuesar, rellenar.

l) Someter a regeneración las carnes, aves y caza, utilizando los métodos y equipos adecuados.

Módulo 8. Elaboraciones básicas culinarias: fondos y salsas (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).

Objetivo general del módulo: preparar y confeccionar fondos y salsas, así como realizar su posterior presentación y conservación.

Duración: 45 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>8.1 Aplicar las técnicas de elaboración de los principales fondos de cocina, utilizando herramienta, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar los principales fondos básicos, describiendo sus características.</p> <p>Diferenciar los fondos según:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color.</li> <li>Sabor.</li> <li>Consistencia.</li> </ul> <p>Seleccionar las principales materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad y cantidad de fondos a confeccionar.</p> <p>Seleccionar la herramienta y equipos necesarios, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>8.2 Aplicar las técnicas de elaboración de las salsas básicas y las derivadas más sencillas empleando menaje, herramientas y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar y aplicar las técnicas de elaboración de fondos cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La calidad de las materias primas.</li> <li>La intensidad y tiempo de la cocción.</li> <li>El espumado y desgrasado.</li> <li>La consistencia.</li> </ul> <p>Aplicar las técnicas de elaboración de fondos, regenerando preparados industriales y siguiendo las instrucciones del fabricante.</p> <p>Aplicar las técnicas para conservar en perfecto estado hasta su aplicación, teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura</li> <li>Los recipientes más adecuados.</li> <li>Condiciones higiénicas</li> </ul> <p>Diferenciar los conceptos entre «salsas básicas» y «salsas derivadas» en función de su utilización.</p> <p>Seleccionar las principales materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad y cantidad de salsas a confeccionar.</p> <p>Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.</p> <p>Enumerar y aplicar las técnicas de elaboración de salsas cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si es fría o caliente; básica o derivada.</li> <li>El tiempo de cocción.</li> <li>La composición.</li> <li>La consistencia.</li> <li>Color, olor y sabor.</li> </ul> <p>Aplicar las técnicas para montar salsas emulsionadas, cortadas durante el proceso de elaboración.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de salsas, regenerando preparados industriales, siguiendo las instrucciones del fabricante.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

a) Fondos de cocina. Definición. Distintos tipos y su composición:

Factores a tener en cuenta en su elaboración.  
 Los extractos. Materias primas empleadas. Aplicaciones. Factores a tener en cuenta en su elaboración.  
 Elementos de ligazón.

b) Salsas. Definición. Clasificación:

Salsas básicas: elaboración. Utilización.  
 Salsas derivadas de las: «demi-glace», bechamel, «velouté», holandesa, tomate, mahonesa.  
 Adecuación de las salsas.  
 Salsas de mesa.

c) Preparados para fondos y para salsas a nivel industrial. Distintos tipos y presentación comercial:

Conservación de fondos y salsas. Métodos, equipos y medios.

Batería, menaje y utensilios para su preparación.  
 Limpieza de equipos y útiles de trabajo.  
 Normativa de seguridad e higiénico sanitaria.  
 Terminología aplicada a los fondos y las salsas

d) Confeccionar fondos básicos y complementarios:

Elaborar (regenerar) fondos con preparados a nivel industrial.

Elaborar las salsas básicas y sus principales derivadas.  
 Confeccionar salsas con preparados a nivel industrial.  
 Presentar las distintas salsas en recipientes adecuados.

Conservar los fondos y salsas.

Módulo 9. Elaboración de sopas (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).

Objetivo general del módulo: preparar y confeccionar los diferentes tipos de sopas, así como su posterior presentación y conservación.

Duración: 35 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>9.1 Identificar los distintos tipos de sopa, describiendo sus principales características y factores que intervienen en su calidad.</p>	<p>Enumerar los distintos tipos de sopa según su composición y técnica de elaboración.</p> <p>Diferenciar los conceptos: sopa, crema, puré, «velouté» y consomé, teniendo en cuenta sus factores organolépticos.</p> <p>Distinguir algunas de las sopas industriales según el tipo de conservación y presentación comercial.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>9.2 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos tipos de sopas frías y calientes utilizando los equipos, utensilios y recipientes adecuados.</p>	<p>Seleccionar las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad y cantidad de sopa a confeccionar.          Seleccionar la herramienta y equipos necesarios, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.          Aplicar las técnicas de elaboración y presentación de las sopas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:          La variedad de sopa.          Su guarnición.          El recipiente donde se presenta.          El corte de las hortalizas.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de sopas, regenerando los preparados industriales, siguiendo instrucciones del fabricante.          Aplicar técnicas de presentación de sopas de forma adecuada, en lo que se refiere al:          Tipo de servicio.          Recipiente.          Temperatura.          Guarnición.</p> <p>En el proceso de elaboración y presentación de sopas, aplicar los siguientes parámetros de calidad:          La transparencia en los consomés.          La densidad y suavidad en las cremas y «veloutés».          Color, olor y sabor en todas ellas.</p> <p>Conservar las sopas hasta su servicio en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

a) Sopas. Concepto. Las sopas en la gastronomía actual. Clasificación. Sopas claras y sopas ligadas.

Principales características de las sopas y técnicas de elaboración de las sopas: juliana, paisana, de ajo, de pasta, de cebolla, de pescado, etc.).

Distintos tipos de sopas elaboradas a nivel industrial. Peculiaridades. Técnicas de regeneración.

b) Consomés. Concepto. Distintos tipos según la materia prima empleada y su consistencia.

Distintas denominaciones de consomés según su guarnición. Técnicas de elaboración.

c) Cremas. Concepto y diferencia entre un puré ligero y un «velouté». Técnicas de elaboración de cremas, purés ligeros y «velouté».

Distintos tipos de sopas preparadas industrialmente. Su regeneración y/o elaboración.

Presentación y servicio. Distintas, según el tipo de sopa y de servicio.

Batería, menaje y utensilios para su preparación.

Recipientes para el servicio de sopas.

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada a las sopas.

d) Confeccionar sopas a base: de pan, de hortalizas, de pescado, de pasta y otras.

Confeccionar: consomés, cremas, purés ligeros, «veloutés».

Confeccionar: sopas frías.

Preparar guarniciones para sopas y consomés.

Regenerar y/o elaborar distintas sopas preparadas industrialmente.

Módulo 10. Platos elementales a base de hortalizas y legumbres secas (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).

Objetivo general del módulo: preparar, confeccionar y presentar diferentes guarniciones y platos elementales, empleando como principal materia prima hortalizas y legumbres.

Duración: 30 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>10.1 Identificar los distintos métodos de cocción.</p>	<p>Indicar las principales formas de emplear las hortalizas según principios gastronómicos.          Enumerar los principales métodos básicos de cocción, indicando qué hortalizas son las más apropiadas a cada proceso.          Diferenciar las guarniciones según su composición.          Enumerar las guarniciones de hortalizas más comunes, agrupándolas según el método de cocción.          Definir las principales características de las legumbres secas tanto desde el punto de vista gastronómico como desde el nutritivo.          Clasificar las ensaladas de hortalizas según su composición, diferenciando las de mayor difusión.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>10.2 Aplicar técnicas para la confección y presentación de guarniciones y platos simples a base de hortalizas, utilizando los equipos, utensilios y recipientes adecuados.</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de guarniciones y platos y la cantidad de porciones a preparar.            Seleccionar la herramienta y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza y uso.            Enumerar y aplicar técnicas básicas de cocción de hortalizas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:            La adecuación del tipo de cocción.            Su naturaleza(textura, color, olor, etc.).            Tamaño.            Posterior aplicación.</p> <p>Aplicar técnicas de presentación de hortalizas, según el método empleado en la cocción y la denominación del plato.            Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de hortalizas, en función del:            Punto de cocción.            Color, sabor, etc.            Adecuación del recipiente.</p>
<p>10.3 Aplicar las técnicas de cocción y elaboración y presentación de platos básicos con legumbres secas, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Distinguir según forma, tamaño y color, etc. las variedades más comunes de legumbres secas.            Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de guarniciones y platos y la cantidad de porciones a preparar.            Seleccionar los utensilios y equipos adecuados, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.            Describir los principales factores a tener en cuenta en cocción de las legumbres según su especie.            Enumerar y aplicar técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos básicos de legumbres secas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:            El tipo de legumbre.            La temperatura y tiempos.            Su naturaleza.            Calidad del agua y materia prima.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de hortalizas, en función del:            Punto de cocción.            Condimentación.            Adecuación del recipiente.</p>
<p>10.4 Aplicar las técnicas para la confección y presentación de ensaladas, utilizando los equipos, utensilios y recipientes adecuados.</p>	<p>Diferenciar las ensaladas, según su composición.            Distinguir los principales condimentos y salsas y su adecuación al tipo de ensalada.            Definir las principales características de las ensaladas tanto desde el punto de vista gastronómico como desde el nutritivo.            Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de ensaladas y cantidad de porciones a preparar.            Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.            Describir los principales factores a tener en cuenta en la elaboración y presentación de ensaladas.            Enumerar y aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de ensaladas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta, si:            La componen ingredientes que sean crudos o cocinados.            Es fría o templada.            Simple o compuesta.            El tipo de servicio.            El recipiente.            Las salsas o condimentos.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de ensaladas en función de:            Punto de cocción.            Condimentación.            Adecuación del recipiente.            El contraste de colores.            La distribución de los ingredientes y adornos en el plato.</p>

## Contenidos teórico-prácticos:

## a) Preparaciones y platos elementales con hortalizas:

Principales métodos de cocción de hortalizas.

Técnicas de: hervir, cocer al vapor, cocer en caldo blanco, freír, saltear, asar, bresear, glasear la parrilla, etc.

## b) Guarnición. Concepto. Clasificación. Guarniciones simples a base de hortalizas:

La patata como guarnición. Distintas formas de preparación, según la forma —de cortar, tornear, etc.— y el método de cocción.

Otras guarniciones simples a base de hortalizas fritas. Guarniciones con hortalizas: hervidas, salteadas, asadas, a la parrilla.

## c) Platos a base hortalizas: a la «romana», a la «inglesa», gratinadas, rellenas, salteadas:

Panaché, pistos, menestras: composición, técnicas de elaboración y presentación.

## d) Legumbres secas: definición. Principales variedades. Clasificación comercial. Preelaboración. Técnicas de cocción. La cocción a presión:

Cocidos y potajes.

## e) Ensaladas. Concepto. Clasificación. Factores a tener en cuenta en la elaboración de ensaladas:

Ensaladas simples a base de hortalizas crudas. Lavado y desinfección de vegetales que se consumen crudos.

Ensaladas a base de hortalizas cocidas. Ensaladas de legumbres secas. Los brotes en las ensaladas.

Salsas y aderezos. El aceite. El vinagre. La sal. Otros condimentos.

Técnicas de presentación.

## f) El «convenience food», referido a las hortalizas y legumbres:

Regeneración de los productos sometidos a tratamientos de conservación.

Conservación de hortalizas y legumbres secas. Principales métodos y sus peculiaridades.

Batería, utensilios y vajilla utilizada en la elaboración y presentación.

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada a las hortalizas y legumbres secas.

## g) Preparar guarniciones a base de patata:

Cortadas de formas distintas, con distintos métodos de cocción, a base de puré.

Confeccionar y presentar guarniciones simples y compuestas a base de hortalizas.

Confeccionar platos de hortalizas en las formas básicas.

Elaborar: pisto, panaché, menestra, etc., aplicando las distintas técnicas especificadas en cada caso.

Cocer legumbres secas. Confeccionar cocidos y potajes.

Elaborar y presentar ensaladas: simples y compuestas; frías y templadas.

Preparar aderezos para ensaladas.

Módulo 11. Platos elementales a base de arroz y otros cereales (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).

Objetivo general del módulo: preparar, confeccionar y decorar diferentes platos elementales cuya base sea el arroz y otros cereales.

Duración: 25 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
11.1 Identificar los distintos tipos de arroz, así como los cereales y otros productos transformados, describiendo sus peculiaridades.	<p>Distinguir distintos tipos de arroz, en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tratamiento industrial.</li> <li>Clasificación comercial.</li> <li>Especie y tamaño del grano.</li> <li>Aplicación culinaria.</li> </ul> <p>Definir las principales características del arroz y los cereales tanto desde el punto de vista gastronómico como desde el nutritivo.</p> <p>Distinguir distintos tipos de cereales, en función, según se trate de productos transformados o en su estado natural.</p>
11.2 Aplicar las técnicas de cocción, elaboración y presentación de platos básicos con arroz y otros, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y platos y cantidad de porciones a preparar.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, desinfección y uso.</p> <p>Enumerar y aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos a base de arroz y otros cereales, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El tipo de arroz.</li> <li>Su posterior utilización.</li> <li>Si su consumo es inmediato o no.</li> <li>El recipiente.</li> <li>La receta.</li> <li>Las salsas o condimentos.</li> </ul> <p>Adecuar los ingredientes y salsas al tipo de preparación.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos y a base de arroz y cereales, en función:</p> <p>Del punto de cocción. La condimentación. Color. Adecuación del recipiente. Temperatura.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

**a) Arroz:**

Definición. El arroz en la alimentación.

Clasificación: por el tamaño del grano, por el tratamiento. Distintos tipos según denominaciones comerciales.

Categorías comerciales. Especies más difundidas.

Arroces con denominación de origen. Características.

Propiedades nutritivas, factores organolépticos que determinen su calidad.

Métodos básicos de cocción y sus peculiaridades: al vapor, «pilaf», hervido. Tipos de arroz adecuados a cada uno de los métodos de cocción.

El arroz como guarnición y complemento de otros.

Platos básicos a base de arroz. Peculiaridades de la «paella», «arroz a la cubana», «arroz caldoso», «risoto a la milanesa».

Distintas formas de presentar el arroz: recipientes y moldes utilizados en la elaboración y presentación de platos a base arroz.

**b) Otros cereales:**

Principales especies. Propiedades nutritivas. Productos derivados.

Maíz: distintos tipos. Utilización en gastronomía. Formas básicas de preparación. Productos derivados.

Trigo: distintos tipos. Distintos tipos de harina y su utilización. La sémola y otros derivados.

Avena: características. Utilización en la alimentación.

**c) Batería, menaje y utensilios para su preparación:**

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada al arroz y otros cereales.

**d) Cocer el arroz en las formas: al vapor, «pilaf», hervido:**

Confeccionar y presentar platos básicos a base de arroz: «paella», «arroz a la cubana», «arroz caldoso» «risoto a milanesa», etc.

Preparar: mazorca de maíz a la parrilla y/o al horno, maíz en grano a la crema, crema de avena.

Módulo 12. Platos elementales a base de pastas (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).

Objetivo general del módulo: preparar y confeccionar diferentes platos elementales cuya base sea la pasta, así como su posterior presentación y conservación.

Duración: 35 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>12.1 Identificar los diferentes tipos de pastas: frescas y secas, así como otros productos afines, describiendo sus peculiaridades.</p>	<p>Diferenciar los variedades de pastas italianas obtenidas de la pasta «asciutta» y de la pasta fresca, en función de:</p> <p>Composición. Su forma. Color. Relleno.</p>
	<p>Describir la composición de la pasta seca y fresca, indicando cuales son los ingredientes básicos y los que se utilizan para dar color. Distinguir el tipo de harina más indicada para elaborar pasta. Citar las salsas y condimentos más adecuados al tipo de pasta. Definir el término «pastina», indicando las principales variedades. Indicar los factores organolépticos que determinan la calidad de las pastas secas.</p>
<p>12.2 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos platos a base de pastas —frescas y secas—, utilizando equipos, utensilios y recipientes adecuados.</p>	<p>Seleccionar las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos a base de pastas y la cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar la herramienta y equipos adecuados, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar la cocción de pastas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <p>Si es seca o fresca y su calidad. Su posterior utilización. La denominación del plato.</p>
	<p>Aplicar técnicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando condimentos, farsas y salsas al tipo de preparación a realizar.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>12.3 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de distintos platos a base de distintas masas y pastas, utilizando equipos, utensilios y recipientes adecuados.</p>	<p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos a base de pastas, en función:</p> <p>Del punto de cocción. Ocasionalmente del gratinado. Adecuación del recipiente, farsas y salsas. Temperatura.</p> <p>Enumerar las masas y pastas de naturaleza distinta utilizadas en cocina, especificando sus aplicaciones. Seleccionar las materias primas necesarias, teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y la cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar las herramientas y equipos adecuados, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de pastas de distinta naturaleza y masas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y según se trate de:</p> <p>Pasta de ñoquis. Masa de empanada o de «pizza». Pasta quebrada. Hojaldre. Pasta de «crepes». Pasta «orly».</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración y presentación, adecuando: las salsas y/o rellenos. Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración de platos a base de pastas, en función:</p> <p>Del grosor, sabor y punto de cocción. Del relleno y/o salsa. Su decoración o presentación. Adecuación del recipiente. Temperatura en el momento de servir.</p>

Contenidos teórico-prácticos:

a) Pasta. Concepto. Origen:

Clasificación. Propiedades nutritivas, factores organolépticos que determinan su calidad. Distintos tipos de pastas según su forma. Formatos y denominaciones más utilizadas. Presentación comercial. Pastas rellenas. Cocción de las pastas. Pastinas.

Materias primas: harina de trigo duro. Sémola.

Salsas, farsas, rellenos y condimentos diversos para pastas. El queso parmesano.

Platos de pasta más representativos.

Técnicas de elaboración de las pastas.

b) Preparaciones a base de masas y otros tipos de pastas:

Principales preparaciones de masas y pastas.

Composición y elaboración de las masas: de «pizza» y empanada.

El hojaldre: composición. Técnicas de elaboración. Utilización en cocina.

Composición y elaboración de las pastas: de crepés, quebrada, de empanadillas, pasta «orly», etc.).

Características de la pasta de ñoquis

c) Batería, menaje y utensilios para su preparación:

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada a las pastas.

d) Elaborar platos a base de pastas: espaguetis, tallarines, macarrones, canelonis, lasaña, raviolis, etc.

Confeccionar hojaldre utilizándolo en la elaboración de «vol au vent» y «bouchés».

Confeccionar masas y pastas, salsas y rellenos para: «pizza», empanada, ñoquis, crepés salados y rellenos, tartaletas, «quiche lorraine», empanadillas.

Módulo 13. Platos elementales a base de los huevos (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).

Objetivo general del módulo: confeccionar diferentes platos elementales donde los huevos constituyan la base o formen parte de la decoración.

Duración: 40 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>13.1 Identificar los diferentes tipos de huevos y ovoproductos, describiendo sus peculiaridades.</p>	<p>Diferenciar los distintos tipos de huevos en función de:</p> <p>La especie. Categoría comercial según tamaño.</p> <p>Diferenciar el estado de conservación, más o menos frescos, mediante la observación de la:</p> <p>Cáscara. Cámara de aire. Clara y yema.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>13.2 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de huevos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Distinguir los distintos tipos de ovoproductos, indicando sus principales características.          Describir las distintas aplicaciones culinarias, tanto del huevo entero como de las diferentes partes que la componen.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos a base de huevos y la cantidad de porciones a confeccionar.          Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.          Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta que:          El tamaño y características del huevo sean adecuados al tipo de cocción.          El tiempo de cocción se controle.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y a la denominación del plato.          Aplicar técnicas de elaboración de adornos a base de huevos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su posterior aplicación.          Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función de:          Punto de cocción.          Condimentación.          Adecuación del recipiente.          La calidad de las salsas.          La diversidad de adornos.</p> <p>Indicar las formas más usuales de presentación de los ovoproductos según su conservación.          Regenerar ovoproductos siguiendo instrucciones del fabricante.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

a) El huevo. Definición:

Estructura (cáscara, clara y yema). Propiedades nutritivas. Utilización en cocina del huevo y de cada una de sus partes. Huevos de otras aves y su utilización. Distintos tipos: según origen, categoría comercial.

Distintos sistemas utilizados para reconocer el estado de conservación (más o menos frescos).

Métodos básicos de cocción: factores a tener en cuenta en la aplicación de cada uno de ellos.

El huevo en el servicio de desayuno.

Platos elementales a base de huevos.

Salsas y guarniciones más indicadas en el acompañamiento de los platos básicos de huevos.

Distintos sistemas de conservación de huevos.

b) Ovoproductos: distintos tipos según su conservación y presentación comercial:

Regeneración de los distintos ovoproductos.

Batería, menaje y utensilios para la preparación y presentación.

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada a los huevos.

c) Aplicar formas básicas de cocer huevos: pasados por agua, escalfado, peché, duro, a la «poêle», al plato, en «cocotte», fritos, en tortilla, revueltos, moldeados:

Confeccionar platos a base de huevos con sus correspondientes salsas y guarniciones.

Preparar huevos de codorniz.

Realizar distintos adornos con huevos duros para decorar platos fríos.

**Módulo 14. Platos elementales a base de pescados y mariscos (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).**

Objetivo general del módulo: confeccionar y presentar distintos platos simples a base de pescados y mariscos cocinados a partir de la aplicación de los métodos básicos de cocción.

Duración: 50 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>14.1 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de pescados, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar las distintas técnicas básicas aplicadas a la cocción de pescados, describiendo sus principales características.          Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y cantidad de porciones a confeccionar.          Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.          Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:          La adecuación de la especie y su tamaño al tipo de cocción.          Que en cada caso el punto de cocción y de sazónamiento sea el adecuado.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>14.2 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de moluscos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función de:</p> <p>Punto de cocción. La uniformidad en el tamaño de las raciones/piezas enteras sin deterioro. La disposición en los platos o fuentes. Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p> <p>Enumerar las distintas técnicas básicas aplicadas a la cocción de moluscos, describiendo sus principales características. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta las características de cada especie.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función de:</p> <p>Si contienen arena y están abiertos o no algunos moluscos de concha. El punto de cocción. La disposición en los platos o fuentes. Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>
<p>14.3 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base crustáceos utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar las distintas técnicas básicas aplicadas a la cocción de crustáceos, describiendo sus principales características. Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y cantidad de porciones a confeccionar. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <p>La especie y su tamaño. Si se trata de un animal vivo, congelado, etc.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función:</p> <p>Del punto de cocción. La disposición en los platos o fuentes. Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

**a) Pescados:**

Métodos básicos de cocción.

Factores a tener en cuenta en la aplicación de cada uno de ellos.

Especies más indicados para: freír, a la «meuniere», rebozar, empanar, pochar, hacer al vino blanco, al vino tinto, al caldo corto, «orly», a la parrilla, a la plancha, al horno, cocinados en distintas salsas, etc.

Cocción de pescados enteros.

**b) Mariscos:**

Métodos básicos de cocción empleados en los crustáceos y moluscos.

Factores a tener en cuenta en la cocción de las diferentes especies.

c) Salsas y guarniciones indicadas para el acompañamiento de platos de pescados.

d) Decoraciones apropiadas en los platos de pescados y mariscos.

- e) Batería, menaje y utensilios para su preparación.
- f) Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.
- g) Terminología aplicada a pescados y mariscos.
- h) Aplicar las técnicas básicas de cocción de pescados: freír, a la «meuniere», rebozar, empanar, pochar, al vino blanco, al vino tinto, en caldo corto, «orly», a la parrilla, a la plancha, al horno.
- i) Preparar platos simples a base de pescados:

Confeccionar platos elementales a base de pescados y mariscos aplicando las distintas técnicas.

Decorar y presentar los platos a base de pescados y mariscos en función del producto y tipo de servicio.

Someter a conservación y regeneración las elaboraciones realizadas con pescados y mariscos, utilizando los métodos y equipos establecidos.

j) Realizar el control de calidad de las materias primas, de los procesos y de los productos acabados.

**Módulo 15. Platos elementales a base de carnes, aves y caza (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales»).**

**Objetivo general del módulo: confeccionar, presentar y conservar adecuadamente platos variados cuya base principal sea carne, aves o caza.**

**Duración: 60 horas.**

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>15.1 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de carnes, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar las técnicas básicas de cocción, aplicadas a las carnes de ternera, vaca, cerdo, cordero y cabrito, describiendo sus peculiaridades.            Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y cantidad de porciones a preparar.            Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.            Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:            El tipo de res.            Que la pieza o corte de carne sea la más idónea al tipo de cocción elegido.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.            Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función del:            Punto de cocción en relación al tipo de carne (roja o blanca) y denominación de la preparación («roast beef», lomo de cerdo) punto solicitado (a punto, muy hecho, pasado etc.) en algunos cortes como «entrecot» y «tournedós».            Trinchado/ uniformidad en el corte o troceado.            La disposición en los platos o fuentes.            Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.            La disposición en el plato o en la fuente.</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>
<p>15.2 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de despojos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar las técnicas básicas de cocción, aplicadas a los despojos, describiendo sus peculiaridades.            Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y cantidad de porciones a preparar.            Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.            Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:            Su naturaleza.            La extremada limpieza y el blanqueado previo de algunos órganos.            Su posterior utilización.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.            Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de platos, en función de:            El punto de cocción.            Uniformidad en el corte o troceado.            La disposición en los platos o fuentes.            Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.            La disposición en el plato o en la fuente.</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
15.3 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de aves, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.	<p>Enumerar las técnicas básicas de cocción, aplicadas a las aves, describiendo sus peculiaridades.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y cantidad de porciones a preparar.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La variedad de ave.</li> <li>Su procedencia (granja o corral).</li> <li>Edad.</li> <li>Su posterior aplicación.</li> </ul> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación, en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Punto de cocción.</li> <li>La disposición en los platos o fuentes.</li> <li>Trinchado o uniformidad de corte o troceado.</li> <li>Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.</li> <li>La disposición en el plato o en la fuente.</li> </ul> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>
15.4 Aplicar las técnicas básicas de cocción, elaboración y presentación de platos simples a base de caza, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.	<p>Enumerar las técnicas básicas de cocción, aplicadas a las aves, describiendo sus peculiaridades.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y cantidad de porciones a preparar.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El tipo de caza (de pelo o de pluma; mayor o menor).</li> <li>Su edad.</li> <li>Su posterior aplicación.</li> </ul> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos simples, adecuando las salsas y guarniciones al tipo de preparación y su denominación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación, en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Punto de cocción.</li> <li>La disposición en los platos o fuentes.</li> <li>Trinchado o uniformidad de corte o troceado.</li> <li>Adecuación del recipiente, salsas, guarniciones y adornos.</li> <li>La disposición en el plato o en la fuente.</li> </ul> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

**a) Carnes:**

Métodos básicos de cocción: asar, cocer, hacer a la parrilla, bresear, saltear.

Piezas y cortes obtenidos de estas más indicados para aplicar cada una de las distintas técnicas de cocción. Principales platos simples a base de distintos tipos de carne.

**b) Despojos:**

Métodos básicos de cocción adecuados a las distintas variedades.

Principales platos a base de despojos.

**c) Aves y caza:**

Métodos básicos de cocción.

Factores a tener en cuenta en la aplicación de cada uno de ellos.

Aves y piezas de caza más indicadas para: asar, cocer, hacer a la parrilla, bresear, saltear.

Principales platos simples de aves y caza.

**d) Salsas y guarniciones indicadas para cada tipo de elaboración.**

**e) Batería, menaje y utensilios para su preparación:**

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada a las carnes, despojos, aves y caza.

f) Aplicar las técnicas de: asar, cocer, hacer a la parrilla, bresear, saltear, freír carnes, despojos aves y caza, según su especie y naturaleza:

Confeccionar distintos platos simples con carnes, despojos, aves y caza.

Decorar y presentar los diferentes platos para cualquier tipo de servicio.

Regenerar los productos sometidos a tratamientos de conservación.

Módulo 16. Preparaciones básicas de repostería (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar productos de pastelería y repostería»).

Objetivo general del módulo: confeccionar y presentar distintos productos de repostería confeccionados a base de masas o pastas y rellenos básicos, así como otros productos propios de esta especialidad.

Duración: 75 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>16.1 Identificar el área de repostería describiendo sus principales características y funciones</p>	<p>Enumerar los trabajos que se realizan en esta área, teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El tipo de establecimiento.</li> <li>La oferta gastronómica.</li> <li>Las instalaciones.</li> <li>El volumen de trabajo.</li> </ul> <p>Identificar los equipos, herramientas y menaje, describiendo sus peculiaridades.</p> <p>Dibujar el plano de una repostería, teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El espacio.</li> <li>La maquinaria.</li> <li>El tipo de trabajo.</li> <li>Su comunicación con la cocina y el comedor.</li> </ul> <p>Identificar el personal de repostería, enunciando sus funciones, según categoría profesional.</p>
<p>16.2 Aplicar las técnicas de elaboración de distintas masas y pastas básicas de repostería, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar las materias primas básicas de repostería y sus peculiaridades.</p> <p>Enumerar las principales masas y pastas básicas de repostería y sus peculiaridades.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de masas y pastas de repostería a confeccionar.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración y cocción, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta el tipo de preparación: (distintos tipos de bizcocho, pasta brisa o quebrada, pasta «choux», pastas de té, hojaldre, etc.).</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de masas y pastas de repostería, en función de las características específicas de cada una de ellas.</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p>
<p>16.3 Aplicar las técnicas de elaboración de distintos rellenos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Enumerar los diferentes rellenos de repostería, describiendo sus peculiaridades.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de rellenos de la cantidad a preparar.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de elaboración de rellenos de repostería, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su naturaleza: (crema pastelera y derivadas, crema de mantequilla y derivadas, trufa, merengue, «chantilly», yema, confituras, etcétera).</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de rellenos, en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color, olor, sabor, densidad.</li> <li>Carencia de grumos en aquellos que contienen harina.</li> <li>Homogeneidad en todas.</li> <li>Consistencia en el merengue.</li> </ul>
<p>16.4 Aplicar las técnicas de elaboración, decoración y presentación de distintos pasteles y tartas y otros productos, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación</p> <p>Enumerar los productos y preparaciones complementarias utilizados en el montaje y terminación de pasteles, tartas y otros productos de pastelería.</p> <p>Enumerar las distintas tartas y pasteles a base de bizcocho, pasta quebrada, hojaldre, savarín y pasta «choux», dependiendo de su forma, tamaño y relleno.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de pasteles, tartas y productos.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración, cumpliendo normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta el tipo de preparación: (almíbar, distintos tipos de granillo, huevo hilado, glasa real, caramelo y otras preparaciones como templar cobertura, necesarias en el montaje de pasteles y tartas).</p> <p>Aplicar técnicas básicas de confeccionar pasteles, tartas, «petits fours» y «mignardises», cumpliendo las normas de seguridad e higiene y empleando pastas y rellenos básicos.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de decoración, cumpliendo normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <p>La naturaleza de las piezas.</p> <p>Los ingredientes y/o preparaciones de utensilios (manga, cornet, pala de tostar, etc.).</p> <p>Motivos diversos como un cumpleaños.</p> <p>Aplicar técnicas básicas de presentar tartas, pastelería variada cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <p>La utilización de fuentes o bandejas cubiertas con sus respectivas blondas.</p> <p>En el caso de «petits fours», la adecuada distribución de las diferentes piezas contrastando formas y colores.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

**a) Repostería y pastelería. Conceptos:**

Características del local, maquinaria, batería y herramientas.

Personal: categorías profesionales y sus funciones.

Materias primas empleadas en repostería.

Pastas y masas básicas de repostería.

Características de las pastas: «choux», brisa o quebrada, de buñuelos, hojaldre.

Distintos tipos de bizcocho, hojaldre, masas de levadura, magdalenas, «plum cake», pastas de té.

Rellenos.

Características de las cremas: pastelera, de mantequilla.

Trufa, yema, confituras.

Merengue: distintos tipos.

Preparaciones básicas: almíbar, granillo, glasa.

Pasteles y tartas: «petit choux», «eclaires», profiteroles, tartaletas, mil hojas, etc.

Tartas: moka, de chocolate, yema, frutas variadas, de manzana, de limón, de fresas, de almendra, de queso, etcétera.

**b) Técnicas de decoración. Utensilios, productos y preparaciones utilizados:**

Conservación de las masas, rellenos, etc: condiciones de tiempo, temperatura y humedad.

Equipos y medios utilizados en la elaboración y presentación.

Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Terminología aplicada en repostería.

**c) Confeccionar masas y pastas básicas:**

Confeccionar rellenos básicos.

Confeccionar: tartas, pasteles varios, «petits fours», «mignardises».

Confeccionar: «plum cake», magdalenas, bollería.

Decorar y presentar los productos acabados.

Someter a regeneración las preparaciones de productos de repostería conservados.

**Módulo 17. Postres y helados (asociado a la unidad de competencia: «preparar y presentar productos de pastelería y repostería»).**

Objetivo general del módulo: confeccionar y presentar adecuadamente distintos postres de repostería, así como helados y postres helados.

Duración: 60 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>17.1 Aplicar las técnicas de elaboración, decoración y presentación de distintos postres de repostería, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Clasificar los distintos tipos de postre, según su composición y técnicas de elaboración.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de pasteles, tartas y productos.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de distintos postres cumpliendo las normas de seguridad e higiene y según se trate de:</p> <p>Crema inglesa, natillas, crema catalana, leche frita.</p> <p>Flanes y preparaciones similares.</p> <p>«Bavarois».</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>17.2 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de helados y postres helados, utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.</p>	<p>Frutas: preparadas al natural, rellenas, macedonia, rellenas, en compota, cocidas en vino, asadas o en buñuelo.            Distintos tipos «mousses».            Distintos tipos de arroz con leche.            «Soufflés».</p> <p>Aplicar los métodos de regeneración adecuados a los productos sometidos a conservación.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de pasteles, tartas y productos.            Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.            Aplicar técnicas de elaboración de distintos helados y postres helados, cumpliendo normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta si se trata de:            Helado o sorbete.            La variedad de postre helado: («biscuit», tortilla Alaska, copas heladas, profiteroles, tartas).</p> <p>Aplicar técnicas básicas de decoración, dependiendo de la naturaleza del tipo de helado y postre helado.            Aplicar los parámetros de calidad establecidos en el proceso de elaboración y presentación de productos de repostería, en función:            De los factores organolépticos.            Decoración sencilla y acorde con el tamaño.            Adecuación del helado o postre helado al plato u otro recipiente, salsas y guarnición.</p>

#### Contenidos teórico-prácticos:

##### a) El postre. Concepto. Distintos tipos:

Frutas: definición. Clasificación. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad.

Estacionalidad. Presentación comercial (al natural, confitadas, secas, etc.).

Técnicas básicas de preparación de frutas. Las frutas como elemento de ornamentación.

Postres clásicos de repostería. Definición. Distintos tipos.

Técnica de elaboración de: natillas, crema inglesa, crema catalana, flanes, arroz con leche, «pudding», «chantilly», «mousses», «bavarois», buñuelos, rosquillas, compotas, asadas, buñuelos.

##### b) Técnicas de decoración y presentación:

Helados. Definición. Clasificación. Helados de crema. Mantecado. Helados de frutas. Helados al agua o sorbetes.

##### c) Técnicas de elaboración. Equipos y medios utilizados:

Postres helados. Concepto. Principales variedades. La tortilla Alaska. Copas de helados.

d) Batería, menaje y útiles para la elaboración y presentación.

e) Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

f) Confeccionar, decorar y presentar:

Crema inglesa, natillas, crema catalana, leche frita. Flanes y «pudings».

«Bavarois».

Frutas: preparadas al natural, rellenas, macedonia, en compota, cocidas en vino, asadas o en buñuelo.

Distintos tipos «mousses».

Distintos tipos de arroz con leche.

«Soufflés».

g) Montar y decorar los distintos postres y helados:

Helado y sorbetes.

«Biscuit», tortilla Alaska, copas heladas, profiteroles, tartas.

h) Realizar regeneración de productos conservados.

Módulo 18. Servicios especiales: «buffet», «self-service» y otros (asociado a la unidad de competencia: «elaborar y presentar platos para servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos»).

Objetivo general del módulo: preparar servicios tipo «buffet», «self-service» y otros servicios especiales, apoyando las actividades de servicio al cliente.

Duración: 50 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>18.1 Analizar el «buffet» y el «self-service» en función de su forma, tipo de servicio, y equipos.</p>	<p>Definir los términos «self-service» y «buffet», indicando sus principales diferencias.            Enumerar los distintos tipos de «buffets», según su forma, tipo de servicio y contenido.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
18.2 Aplicar técnicas para la confección de adornos, gelatina y «chaud froid» propias para platos fríos de «buffet», utilizando herramientas, menaje y equipos adecuados.	<p>Enumerar los distintos tipos y características del «self-service» en función de su forma.</p> <p>Describir las principales ventajas e inconvenientes del «buffet» en relación a otros tipos de servicios.</p> <p>Enumerar mobiliario y equipo específico de «buffet», según se trate de una instalación fija, o no.</p> <p>Enumerar los elementos básicos de decoración, describiendo sus peculiaridades.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad de preparaciones y platos y cantidad de porciones a preparar.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de adornos, utilizando papel de aluminio para hacer «papillotes», servilletas para hacer góndolas.</p> <p>Aplicar técnicas para preparar adornos con verde de puerro, trufa, zanahoria cocida, pepinillos, etc., cortados con cortapastas.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de gelatina y «chaud-froid», cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <p>Su utilización posterior.</p> <p>La temperatura de la sala donde se expone el «buffet».</p>
18.3 Presentar en recipientes adecuados, diferentes preparaciones propias de «buffet» y «self-service», decoradas las que lo requieran y una variedad en función del tipo de servicio (evento especial, desayuno, «brunch», almuerzo en piscina, etc.) y su categoría.	<p>Enumerar las principales normas de carácter general a tener en cuenta en el montaje de platos y fuentes y su distribución para «buffets» y «self-services».</p> <p>Aplicar distintas técnicas de decoración y acabado en la confección de platos, de modo que la presentación sea atractiva y se adecue a los gustos y características de los clientes.</p> <p>Presentar en «buffet» de desayunos preparaciones propias de este servicio, en recipientes y con adornos adecuados según se trate de: bollería, cereales, fiambres, preparaciones calientes, frutas naturales y en compota, entre otras.</p> <p>Presentar alimentos calientes y fríos para servir en «buffets» de piscina teniendo en cuenta las instalaciones (de frío y de calor) y tipo de clientela y sus gustos y aplicando las normas de seguridad e higiene tanto en la preparación como durante la exposición.</p> <p>Montar fuentes empleado piezas enteras y decoradas completando el recipiente con la misma preparación, pero en cortada en porciones adornado los bordes y el conjunto según técnicas establecidas.</p> <p>Montar «buffet» de exposición en función de las materias primas autóctonas de la zona y/o de consumo habitual en el establecimiento, logrando un conjunto armónico.</p> <p>Presentar alimentos calientes y fríos para servir en «selfservice» teniendo en cuenta sus instalaciones, y los precios de coste y que la composición de los distintos platos estén en consonancia con el poder adquisitivo de clientela y sus gustos y aplicando las normas de seguridad e higiene tanto en la preparación como durante la exposición.</p> <p>Obtener un conjunto estético en la decoración de los platos en función de su composición.</p>
18.4 Colaborar en el montaje de servicios especiales tipo «buffet», «self-service» y análogos, aplicando las técnicas adecuadas.	<p>Adecuar el montaje a las características del local, al tipo de servicio y al número de comensales.</p> <p>Distribuir los platos de forma armónica, por un lado teniendo en cuenta la idoneidad de los recipientes y ordenada por otro, según se trate de sopas, ensaladas, postres, etc.</p> <p>Mantener las distintas preparaciones frías y calientes en las mejores condiciones de temperatura, presentación e higiénicas según normas técnicas y legales condiciones hasta su consumo.</p> <p>Realizar operaciones de trinchado y/o emplatado aplicando técnicas adecuadas y tratando correctamente al cliente con pulcritud, precisión, agilidad y elegancia.</p> <p>Mantener perfectamente abastecido el servicio especial, de principio a fin, sustituyendo los recipientes cuando se requiera.</p> <p>Mantener en todo momento una actitud cordial y una esmerada atención al cliente.</p>

## Contenidos teórico-prácticos:

- a) Concepto, clasificación y características.
- b) Preparaciones culinarias según tipo y servicios.
- c) Técnicas de montaje y decoración de «buffets» y otros servicios especiales.
- d) Participación del cocinero en los servicios especiales: funciones y uniformes.
- e) La atención al cliente. Normas, funciones y actitudes del cocinero ante el cliente.
- f) Batería, menaje y utensilios para la preparación y presentación.
- g) Realizar preparaciones culinarias destinadas a servicios especiales, «buffet» y «self-service».

h) Decorar y presentar diferentes preparaciones en función del producto y servicio.

i) Realizar el control de calidad de las materias primas, de los procesos y de los productos acabados.

Módulo 19. Elaboraciones culinarias para servicios especiales (asociado a la unidad de competencia: «elaborar y presentar platos para servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos»).

Objetivo general del módulo: preparar y presentar canapés, aperitivos, «sandwichs» y platos combinados.

Duración: 30 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
19.1 Identificar los distintos tipos de canapés, «sandwichs» y aperitivos describiendo sus principales características.	<p>Enumerar los distintos tipos de canapés en función de su forma e ingredientes que los componen.</p> <p>Definir el «sandwich», clasificándolo, según su composición y técnica de elaboración.</p> <p>Enumerar los distintos tipos de aperitivos, agrupándolos en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su naturaleza.</li> <li>Técnica de elaboración.</li> </ul>
19.2 Aplicar las distintas técnicas de preparación y presentación de canapés y «sandwichs», utilizando equipos, menaje y herramientas adecuados.	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de preparaciones.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Enumerar en orden secuencial las principales operaciones de que consta la confección de canapés.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración decoración y presentación de canapés variados, cumpliendo normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su forma y contenido.</li> <li>Su presentación.</li> <li>Su consumo inmediato.</li> </ul> <p>Presentar canapés variados sobre blanda y armoniosamente según su forma y color.</p> <p>Confeccionar los distintos tipos de «sandwichs», aplicando las normas de seguridad e higiene y empleando técnicas adecuadas según sean:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fríos o calientes.</li> <li>Simple y mixtos.</li> <li>Aperitivo, merienda o plato fuerte.</li> </ul> <p>Presentar distintos tipos de «sandwichs» según su composición y tipo de servicio.</p>
19.3 Aplicar técnicas de elaboración de aperitivos variados, fríos y calientes, utilizando equipos, menaje y herramientas adecuados.	<p>Aplicar técnicas de elaboración de aperitivos calientes, cumpliendo normas de seguridad y dependiendo de la materia prima y la naturaleza de los mismos.</p> <p>Aplicar técnicas de elaboración de otros aperitivos fríos, cumpliendo normas de seguridad y dependiendo de la materia prima y la naturaleza de los mismos.</p> <p>Aplicar técnicas de presentación de aperitivos fríos y calientes, según normas establecidas.</p>
19.4 Aplicar las distintas técnicas de preparación y presentación de platos combinados utilizando equipos, menaje y herramienta adecuados.	<p>Enumerar los principales factores a tener en cuenta en la composición de platos combinados, en función del contenido nutricional.</p> <p>Confeccionar relación de cinco platos combinados, teniendo en cuenta que sean equilibrados nutricionalmente y atractivos.</p> <p>Confeccionar platos combinados aplicando las técnicas apropiadas de cocción, nutricionalmente equilibrados y atractivos, aplicando las normas de seguridad e higiene.</p>

## Contenidos teórico-prácticos:

## a) Canapés:

Definición. Distintos tipos, según su forma y composición. Técnicas de elaboración.

Técnicas de decoración. Presentación.

## b) «Sandwich»:

Definición. Origen. Clasificación: según técnicas de elaboración y composición. El «sandwich club».

## c) Aperitivos variados:

Distintos tipos. Principales aperitivos fríos y calientes.

d) La tapa. Origen. Principales materias primas y preparaciones para tapas.

e) Platos combinados:

Concepto. Principales normas a tener en cuenta en su elaboración, composición y presentación.

f) Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

g) Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

h) Preparar y presentar canapés, aperitivos y «sandwichs» utilizando en cada caso las distintas técnicas.

i) Preparar y presentar platos combinados aplicando las técnicas correspondientes.

**Módulo 20. Cocina nacional y regional (asociados a la unidad de competencia: «preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa»).**

Objetivo general del módulo: preparar y presentar los platos más significativos de la cocina nacional y regional.

Duración: 40 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>20.1 Identificar los platos de las cocinas nacional y de las distintas Comunidades Autónomas que mayor difusión han alcanzado, describiendo sus características.</p>	<p>Diferenciar los conceptos «cocina regional» y «cocina nacional».</p> <p>Enumerar los principales productos con Denominación de Origen por Comunidades.</p> <p>Describir las características peculiares de la cocina de las cocinas regionales, en base a las materias primas.</p> <p>Enumerar los platos de la cocina nacional de mayor difusión dentro y fuera del país.</p> <p>Enumerar los platos mas relevantes de las diferentes Comunidades Autónomas.</p> <p>Enumerar los platos de la cocina regional que más divulgados están a nivel nacional.</p>
<p>20.2 Aplicar técnicas de elaboración y presentación de platos regionales, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados.</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de platos.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p> <p>Interpretar recetas expresadas en terminología técnica.</p> <p>Confeccionar los platos regionales y nacionales más representativos aplicando la técnica más apropiada en cada caso y aplicando las normas de seguridad e higiene.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en la preparación y presentación de los distintos platos (punto de cocción, color, sabor, olor, presentación), en función de la forma original.</p> <p>Aplicar distintas técnicas de decoración y acabado en la confección de platos, de modo que la presentación sea atractiva y se adecue a los gustos y características de los clientes.</p>

Contenidos teórico-prácticos:

a) La cocina española: peculiaridades:

La gastronomía según regiones. Alimentos representativos.

Platos más representativos de la cocina nacional.

Platos más representativos de cada una de las Comunidades Autóctonas.

Alimentos con Denominación de Origen.

Menaje utilizado en la cocina regional.

La nueva cocina en España.

Platos más representativos de la nueva cocina española.

Influencia de la nueva cocina en el menaje y equipos para su elaboración y presentación.

b) Preparar y presentar los platos más representativos de las distintas Comunidades Autónomas, ajustándose a la receta original.

c) Confeccionar los platos más representativos de la nueva cocina española.

**Módulo 21. Cocina internacional (asociados a la unidad de competencia: «preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa»).**

Objetivo general del módulo: preparar y presentar los platos más significativos de la cocina internacional.

Duración: 35 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>21.1 Identificar los platos internacionales que mayor difusión han alcanzado en España describiendo sus peculiaridades.</p>	<p>Describir las características peculiares de la cocinas francesa e italiana, relacionando los platos más representativos.</p> <p>Describir las características peculiares de las demás cocinas europeas, relacionado los platos más representativos.</p> <p>Describir las características peculiares de platos de otros países implantados en España. Platos más representativos.</p>
<p>21.2 Aplicar técnicas de elaboración de platos de origen francés, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados.</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de platos.</p> <p>Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>21.3 Aplicar técnicas de elaboración de platos de origen italiano, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados.</p>	<p>Interpretar recetas expresadas en terminología técnica. Confeccionar los platos de cocina francesa, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su: Composición. Receta original. Presentación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en la preparación y presentación de los distintos platos (punto de cocción, color, sabor, olor, presentación), en función de la forma original.</p> <p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de platos. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Interpretar recetas expresadas en terminología técnica. Confeccionar los platos de cocina italiana, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su: Composición. Receta original. Presentación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en la preparación y presentación de los distintos platos (punto de cocción, color, sabor, olor, presentación), en función de la forma original.</p>
<p>21.4 Aplicar técnicas de elaboración de platos de diversas nacionalidades, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados.</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de platos. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección. Interpretar recetas expresadas en terminología técnica. Confeccionar los platos de cocina italiana, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta su: Composición. Receta original. Presentación.</p> <p>Aplicar los parámetros de calidad establecidos en la preparación y presentación de los distintos platos (punto de cocción, color, sabor, olor, presentación), en función de la forma original.</p>

Contenidos teórico-prácticos:

a) Cocina internacional. Concepto.

Cocinas internacionales más importantes a nivel mundial.

Características de la cocinas francesa e italiana. Otras cocinas europeas. Principales productos gastronómicos europeos. La cocina europea después del Descubrimiento.

La cocina americana. Influencia de la cocina española.

Características de la cocina china y otras cocinas orientales.

Técnicas de elaboración de los diferentes platos internacionales.

b) Confeccionar y presentar los platos más representativos de la cocina internacional, a partir de las recetas originales.

c) Confeccionar una relación de menús de distintas nacionalidades.

Módulo 22. Cocina creativa (asociados a la unidad de competencia: «preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa»).

Objetivo general del módulo: confeccionar platos de los considerados de «nueva creación» y experimentar nuevas preparaciones, basadas en platos tradicionales.

Duración: 15 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>22.1 Analizar la información sobre los nuevos gustos, expectativas o necesidades de la nueva demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria.</p>	<p>Diferenciar los conceptos «nueva cocina», «cocina creativa» y «cocina de autor». Identificar las nuevas tendencias en el gusto y expectativas de los consumidores. Enumerar los platos de «cocina creativa» de mayor divulgación, describiendo sus peculiaridades. Derivar posibles alternativas culinarias a las elaboraciones tradicionales que respondan satisfactoriamente a las tendencias identificadas.</p>
<p>22.2 Confeccionar platos de nueva creación y experimentar nuevas preparaciones, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados.</p>	<p>Seleccionar materias primas teniendo en cuenta la variedad y cantidad de platos. Seleccionar los utensilios y equipos, comprobando que están en perfecto estado de limpieza, uso y desinfección.</p>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>Interpretar recetas expresadas en terminología técnica.            Confeccionar los platos correspondientes a la cocina creativa, cumpliendo las normas de seguridad e higiene y teniendo en cuenta las técnicas empleadas por cada uno de los autores.            Experimentar en la creación de nuevos platos basados en productos de la zona e incorporando técnicas novedosas en los procesos de confección de los platos.</p>

**Contenidos teórico-prácticos:**

- a) La creatividad en la elaboración de platos propios.
- b) La responsabilidad del cocinero en la confección y presentación de platos especiales.
- c) Principios y criterios básicos en la combinación de alimentos.
- d) Innovaciones y/o sustituciones de materias primas. Importancia en la adecuación en la sustitución o introducción de nuevos productos.
- e) La certificación de la calidad en hostelería.
- f) Preparación de menús de degustación.

- g) La cocina de autor.
- h) Batería menaje y utensilios para la preparación y presentación de los platos.
- i) La limpieza de los equipos y útiles de trabajo. Cuidados a observar y productos empleados.
- j) Confeccionar nuevos platos a partir de recetas de creación propia con presentación original.

Módulo 23. Seguridad e higiene en el trabajo (módulo común asociado al perfil profesional).

Objetivo general: aplicar las normas y medidas necesarias que se deben adoptar para evitar los riesgos laborales y saber actuar ante situaciones de emergencia.

Duración: 40 horas

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
23.1 Aplicar las técnicas de primeros auxilios.	<p>Describir el procedimiento y las acciones que se deben realizar en caso de atención a un accidentado o situación similar.            Practicar en una simulación de accidente las técnicas de primeros auxilios aplicadas de forma que el accidentado reciba la atención adecuada a ese nivel de intervención.</p>
23.2 Aplicar las normas y procedimientos para la prevención y extinción de incendios y la evacuación del personal.	<p>Describir los dispositivos habituales antiincendios y su forma de funcionamiento.            Detectar y evaluar el riesgo de incendios a partir de imágenes de instalaciones en diferentes situaciones, a partir de imágenes de actuaciones de diferentes personas, e indicar las medidas preventivas que se deberán adoptar.            Describir la actuación a desarrollar en el supuesto de diferentes tipos de fuegos.            Describir la forma de utilización o, en su caso, utilizar un extintor para apagar un fuego de forma que se obtenga el mayor rendimiento del mismo.            Enunciar el procedimiento a seguir para la evacuación de los clientes, garantizando al máximo la seguridad de éstos.</p>
23.3 Realizar el trabajo de forma segura, evitando los riesgos laborales.	<p>Señalar los principales riesgos para la salud que se dan en su trabajo y la forma de prevenirlos.            Indicar, a partir de imágenes referidas a su actividad, las formas correctas e incorrectas de actuación desde el punto de vista de la seguridad e higiene en el trabajo.</p>
23.4 Aplicar los procedimientos habituales para la prevención de robos, hurtos y pérdidas.	<p>Identificar las responsabilidades derivadas de los robos y hurtos en un establecimiento de hostelería.            Describir el procedimiento a seguir, según la normativa establecida, para la prevención de robos y hurtos.</p>

**Conocimientos teórico-prácticos:**

- a) La seguridad e higiene en la hostelería y su importancia:

Primeros auxilios. Botiquín.

Higiene personal y uniformidad.

Descripción de las instalaciones y equipos básicos, que afectan a la normativa sobre incendios.

Prevención de robos, hurtos y pérdidas.

Desarrollo del trabajo: posturas y movimientos a evitar.

b) Familiarizarse con los medios materiales más comunes que se deberán emplear ante una alarma de incendios: extintores, mangueras, «sprinklers», alarmas, llaves de seguridad, interruptores, etc.

c) Planteada una situación de peligro, realizar los primeros auxilios a la persona afectada.

Discusión de grupo sobre las consecuencias positivas y negativas de una buena o mala higiene personal.

d) Realizar una tormenta de ideas para evitar pérdidas, robos y hurtos.

Módulo 24. Francés básico para cocina (módulo común asociado al perfil profesional).

Objetivo general del módulo: interpretar recetas y documentación técnica de cocina, conociendo el léxico y comportamiento del lenguaje en torno a la actividad propia de la profesión.

Duración: 60 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
24.1 Emplear el léxico profesional con propiedad.	Pronunciar en francés los términos más frecuentes del léxico profesional: equipo, menaje, utensilios, alimentos, bebidas, técnicas y preparaciones culinarias.
24.2 Traducir del francés textos sencillos relacionados con la actividad profesional.	Escribir en francés los términos más frecuentes del léxico profesional: equipo, menaje, utensilios, alimentos, bebidas, técnicas y preparaciones culinarias
24.3 Comprender mensajes orales en francés, relacionados con la actividad.	Traducir recetas de cocina. Leer documentos técnicos de cocina, haciendo un resumen de su contenido en castellano.
24.3 Comprender mensajes orales en francés, relacionados con la actividad.	Traducir al castellano por escrito los términos del léxico profesional dictados en francés por el formador. Reconocer, en una grabación de audio o vídeo, los términos y técnicas profesionales. Responder a una lista de preguntas cerradas sobre el contenido del mensaje escuchado a partir de una grabación de audio.

#### Contenidos teórico-prácticos:

a) Gramática: soporte para la utilización correcta de léxico específico de la ocupación de cocinero. Frases hechas. Terminología. Cartas. Menús:

La utilización del francés en la cocina como medio de comunicación.

El verdadero significado de palabras y frases.

La utilización de términos aceptados internacionalmente.

b) Traducir del francés al español cartas, menús y recetas:

Hacer una relación de los principales, equipos, herramientas y útiles de trabajo.

Mantener conversaciones en francés utilizando terminología propia de esta ocupación.

### 3. Requisitos personales

#### 1.º Requisitos del profesorado:

a) Nivel académico: preferentemente titulación en Formación Profesional de segundo grado en la especialidad de Cocina.

Diplomado en Cocina por Escuelas Superiores o título equivalente expedido por Escuelas de Hostelería Nacionales o Internacionales.

En el caso de no ser posible encontrar personas con la titulación indicada, se podrán contratar a aquellos conocimientos de Cocina que demuestren poseer conocimientos suficientes para la impartición del curso. Se considerará como mérito en estos casos, el poseer la titulación de Formación Profesional de primer grado.

b) Experiencia profesional: deberá tener un mínimo de dos años de experiencia profesional como Jefe de Cocina, tres como Jefe de Partida o cinco como Cocinero de un hotel o restaurante de una categoría igual o superior a tres estrellas o tenedores.

c) Nivel pedagógico: será necesario tener formación metodológica, así como experiencia docente.

#### 2.º Requisitos de acceso del alumnado:

a) Nivel académico: Graduado Escolar.

b) Nivel profesional: no se precisan conocimientos específicos.

c) Condiciones físicas: no padecer enfermedades infectocontagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

### 4. Requisitos materiales

#### 1.º Instalaciones:

a) Aula para clases teóricas: superficie: 50 metros cuadrados.

b) Mobiliario y equipo:

Una mesa para el profesor.

Quince mesas para alumnos.

Dieciséis sillas.

Una pizarra.

Un retroproyector.

Un vídeo.

c) Aula de prácticas: superficie: 210 metros cuadrados.

d) Condiciones del local:

Altura: de 3,5 a 4 metros.

Paredes recubiertas de azulejos o cerámica vidriada, hasta una altura de unos 2,5 metros.

Suelos antideslizantes, fáciles de limpiar, impermeables y resistentes al desgaste por detergentes.

Iluminación: la adecuada para garantizar la limpieza del local y sus instalaciones, controlar la calidad de los alimentos y para que el trabajo resulte fácil.

Ventilación: adecuado sistema para eliminar humos, vapores, olores y altas temperaturas.

Instalación de agua y gas: adecuada ajustándose a las leyes vigentes.

Instalación eléctrica: deberá cumplir las normas de seguridad establecidas.

**División del local por zonas de:**

Condimentación.  
Preparación.  
Conservación (cámaras frigoríficas).  
Limpieza (fregaderos).  
Almacén (superficie aproximada de 20 metros cuadrados).

e) Otras instalaciones: aseos y servicios higiénico-sanitarios adecuados.

**2.º Equipo y maquinaria:**

Cocina.  
Plancha.  
Gratinadora.  
Mesa caliente.  
Mesas frías.  
Hornos (convencional, combinado y microondas).  
Freidoras.  
Bañomaría.  
Olla basculante.  
Cocedor al vapor.  
Peladora de patatas.  
Cortadora de hortalizas.  
Batidora.  
Brazos combinados.  
Cortadora de fiambres.  
Máquina de picar carne.  
Máquina para envasar al vacío.  
Máquinas regeneradoras de productos al vacío.  
Congeladores.  
Frigoríficos.  
Autoclave.  
Trituradora.  
Cámaras de conservación en caliente.  
Cámaras de conservación de productos al vacío.

**b) Otros materiales:**

Mesas de trabajo.  
Estanterías.  
Fregaderos.  
Lavamanos.  
Extintores.  
Útiles de limpieza.  
Vestuario (gorros, batas, delantales, etc.).

**3.º Herramientas y utillaje:**

Cuchillos.  
Afiladores.  
Puntillas.  
Machetes.  
Chairas (eslabones).  
Peladoras de legumbres.  
Agujas mechadoras.  
Espátulas.  
Deshuesadores de aceitunas.  
Vaciadores de manzanas.  
Cucharillas vaciadoras.  
Acanaladores.  
Tijeras.  
Espalmaderas.  
Escamadores de pescados.  
Mangas.  
Juegos de cortapastas.  
Ralladores.  
Cortadores de huevos.  
Brochas.  
Hiladores de huevos.  
Tenedores para asado.  
Abrelatas de mesa.

Lengüetas.  
Planchas de teflón.  
Platos para huevos.  
Coladores.  
Coladores chinos.  
Espumaderas.  
Arañas.  
Cacillos.  
Rejillas.  
Escurreverduras.  
Cestas de alambre.  
Varillas batidoras.  
Embudos.  
Juegos de medidas.  
Tajos.  
Rodillos.  
Tablas de trinchar.  
Tamices.  
Morteros.  
Setas.  
Manos de mortero.  
Balanzas.  
Boles de cristal.  
Platos.  
Tenedores.  
Fuentes.  
Bandejas.  
Soperas.  
Legumbreras.  
Cucharas.  
Marmitas.  
Rondones.  
Bañosmaría.  
«Sauteuses».  
Cazos (rectos y curvos).  
Ollas (medias marmitas y cacerolas).  
Braseadoras.  
Cocedores de pescado (lubinera).  
Paelleras.  
Sartenes.  
Frituras.  
Rustideras (placas de asar).  
Placas de pastelería.  
Barreños.  
Recipientes «gastronorm».  
Cazuelas de barro.  
Moldes.  
Agujas para bridar.

**4.º Material de consumo.****a) Vegetales:**

Hortalizas.  
Legumbres.  
Cereales.  
Frutas.  
Etcétera.

b) Carnes.  
c) Pescados y mariscos.  
d) Harinas y derivados.  
e) Productos lácteos.  
f) Huevos.  
g) Especies y condimentos.  
h) Grasas.  
i) Cuerdas para bridar.  
j) Mallas para albardar.  
k) Moldes para repostería.  
l) Productos de limpieza y germicidas.