



30/09/2021

Orden EFP/.../2021, de .. de .., por la que se modifican parcialmente cuatro certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo, recogido en el Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad, establecido por el Real Decreto 718/2011, de 20 de mayo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional establece en el artículo 7.3 que los Ministerios de Educación y de Trabajo e Inmigración adecuarán, respectivamente, los módulos de los títulos de formación profesional y de los certificados de profesionalidad a las modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones y unidades de competencia recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, aprobadas estas, conjuntamente por los titulares de ambos ministerios, previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional.

El Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad, define la estructura y contenido de los certificados de profesionalidad, a partir del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y de las directrices fijadas por la Unión Europea, y en su artículo 7.1 se refiere a la elaboración y actualización de los certificados de profesionalidad, que serán aprobados por real decreto. Así mismo, en el apartado 7.3, se establece que siempre que se modifiquen o actualicen las cualificaciones profesionales o unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en certificados de profesionalidad, se procederá a la revisión y actualización de los mismos.

Por su parte, el Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación, procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en su artículo 2, bajo el epígrafe “Modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales y unidades de competencia”, establece que con carácter general, se entiende por modificaciones de aspectos puntuales de cualificaciones y unidades de competencia recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, aquellas que no impliquen la ampliación o reducción de la competencia general recogida en la cualificación profesional y/o aquellas que no modifiquen las funciones o los procesos productivos o de prestación de servicios que definen el conjunto de competencias profesionales establecidas en las unidades de competencia.

Asimismo, en este Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, se establece el procedimiento de aprobación de las cualificaciones profesionales, a fin de agilizar la actualización de los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad, a las necesidades de la economía y, por tanto, del mercado laboral y, en concreto, en su artículo 5, establece que los Ministerios de Educación, Cultura y Deporte, y de Empleo y Seguridad Social adecuarán, respectivamente, los módulos de los títulos de formación profesional y de los certificados de profesionalidad a las modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales y unidades de competencia



30/09/2021

Por tanto, el Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, en desarrollo del artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, establece un procedimiento de actualización simplificado y más ágil a través de órdenes ministeriales, tanto de las cualificaciones profesionales como de los títulos de Formación Profesional y de los certificados de profesionalidad, distinto al procedimiento previsto en el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, en los supuestos de las modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales y unidades de competencia.

El artículo 1 del Real Decreto 498/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Educación y Formación Profesional establece que el Ministerio de Educación y Formación Profesional es el Departamento de la Administración General del Estado encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia educativa y de formación profesional del sistema educativo y para el empleo en los términos previstos en dicho real decreto. Y en particular, en su artículo 5 establece que a la Secretaría General de Formación Profesional le corresponde el establecimiento y actualización de los títulos de formación profesional, cursos de especialización y certificados de profesionalidad. Por tanto, en base a esta regulación las referencias recogidas en las normas señaladas anteriormente al Ministerio de Empleo y Seguridad Social (actualmente Ministerio de Trabajo y Economía Social) han de entenderse referidas al Ministerio de Educación y Formación Profesional.

Por todo ello, en los supuestos en que en aplicación del Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, se apruebe una orden conjunta del Ministro de la Presidencia incluyendo modificaciones de aspectos puntuales correspondientes a una o varias cualificaciones profesionales, se procederá también por orden del Ministerio de Educación y Formación Profesional a la actualización de los correspondientes certificados de profesionalidad en base a la citada orden conjunta.

La Orden PRA/1883/2016, de 9 de diciembre, actualiza cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, e Industrias Alimentarias, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, establecidas por Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, Real Decreto 561/2011, de 20 de abril y Real Decreto 1552/2011, de 31 de octubre, y la Orden PRE/1635/2015, de 23 de julio, actualiza tres cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, establecidas por Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero y Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre; y se modifican parcialmente determinados anexos establecidos por Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero.

Así, en aplicación de la normativa anteriormente mencionada, en la presente orden se modifican parcialmente, por sustitución completa de sus anexos, cuatro certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo de las áreas profesionales de Restauración y Alojamiento establecidos en los anexos de esta orden.

Esta orden se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones



30/09/2021

Públicas, principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue un interés general al facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la formación profesional y el mercado laboral, así como la formación a lo largo de la vida, la movilidad de los trabajadores y la unidad del mercado laboral. Asimismo, cumple estrictamente el mandato establecido en el artículo 129 de la ley, no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 26.6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, se ha publicado el texto en el portal web correspondiente, con el objeto de dar audiencia a los ciudadanos afectados y recabar cuantas aportaciones adicionales puedan hacerse por otras personas o entidades.

Asimismo, han sido consultadas las comunidades autónomas, han emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo y ha sido informada la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Esta orden ministerial tiene por objeto modificar parcialmente cuatro certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo en aplicación del artículo 7.3 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y del artículo 5 del Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación, procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Los certificados de profesionalidad regulados por esta orden tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional sin constituir regulación del ejercicio profesional.

Artículo 2. *Modificación parcial de un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo, establecido en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.*



30/09/2021

Se modifica parcialmente el certificado de profesionalidad HOTR0308 Operaciones básicas de catering por HOTR0308_1 Operaciones básicas de catering establecido como anexo I.

Artículo 3. *Modificación parcial de un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo, establecido en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.*

Se modifica parcialmente el certificado de profesionalidad HOTR0208 Operaciones básicas de restaurante y bar por HOTR0208_1 Operaciones básicas de restaurante y bar establecido como anexo II.

Artículo 4. *Modificación parcial de un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo, establecido en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.*

Se modifica parcialmente el certificado de profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de cocina por HOTR0108_1 Operaciones básicas de cocina establecido como anexo III.

Artículo 5. *Modificación parcial de un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo, establecido en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad, el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, y el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el*



30/09/2021

Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

Se modifica parcialmente el certificado de profesionalidad HOTA0108 Operaciones básicas de pisos en alojamientos por HOTA0108_1 Operaciones básicas de pisos en alojamientos establecido como anexo IV.

Disposición transitoria primera. *Ejecución de la formación de los certificados de profesionalidad modificados parcialmente.*

1. La formación correspondiente a los certificados de profesionalidad modificados parcialmente en esta orden ministerial que se ejecute a partir de la entrada en vigor del mismo, se ajustará a lo establecido en los citados certificados modificados.

2. Los centros y entidades de formación acreditados en los certificados de profesionalidad objeto de modificación parcial, tendrán también que actualizar sus condiciones de acreditación en los registros de los servicios públicos de empleo en los que fueron acreditados.

3. Los programas de formación y acciones formativas que estén aprobados o autorizados por resolución de la administración competente a la fecha de entrada en vigor de esta orden ministerial, y que incluyan formación dirigida a la obtención de alguno de los certificados de profesionalidad que aquí se modifican parcialmente, se ejecutarán en las condiciones aprobadas o autorizadas.

Lo indicado en el párrafo anterior también es de aplicación a los programas y acciones formativas relativas a los certificados que aquí se modifican, cuya ejecución ya hubiera comenzado y que se completen después de la entrada en vigor de esta orden ministerial.

Disposición transitoria segunda. *Expedición de los certificados de profesionalidad modificados parcialmente.*

1. Para la expedición de los certificados de profesionalidad modificados parcialmente se aplicará lo establecido en el artículo 16 y en la disposición transitoria primera del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad.

2. Los participantes de los programas de formación y acciones formativas que se indican en el punto 3 de la disposición transitoria primera y que hayan superado con evaluación positiva dicha formación, podrán solicitar el certificado de profesionalidad o acreditación parcial acumulable vinculado a la misma, según sea el caso.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Esta orden se dicta en virtud de las competencias que se atribuyen al Estado en el artículo 149.1, 1ª, 7ª y 30ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la



30/09/2021

competencia exclusiva para la regulación de las condiciones básicas que garanticen la igualdad de todos los españoles en el ejercicio de los derechos y en el cumplimiento de los deberes constitucionales; la legislación laboral sin perjuicio de su ejecución por los órganos de las comunidades autónomas; y la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

Disposición final segunda. *Facultades de aplicación y desarrollo*

Se faculta a la persona titular de la Secretaría General de Formación Profesional a adoptar las disposiciones sean necesarias para la aplicación de esta orden.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, de de 2021.– La Ministra de Educación y Formación Profesional,

María del Pilar Alegría Continente



ANEXO I

1. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING.

Código: HOTR0308_1

Familia profesional: Hostelería y turismo.

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT325_1 Operaciones básicas de catering (PRA/1883/2016, de 9 diciembre).

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Competencia general:

Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios en los equipos destinados para el servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio y acondicionar los equipos y materiales reutilizables.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el área de restaurante, sala, bar y similares, en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño dedicadas al servicio de catering. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena y dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores productivos:

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de catering de comidas y bebidas o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

51101059 Preparadores de catering.



30/09/2021

Auxiliares de preparación/ montaje de catering.
Auxiliares de colectividades.

Modalidad de impartición: Presencial y teleformación

Duración de la formación asociada: 290 horas.



Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1089_1: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering (120 horas).

- UF0053: (Transversal): Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0062: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering (90 horas).

MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering (90 horas).

MFPCT0016: Módulo de formación práctica en centros de trabajo de Operaciones básicas de catering (80 horas).

2. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD.

Unidad de competencia 1.

Denominación: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVECHAMIENTO Y MONTAJE DE GÉNEROS, ELABORACIONES CULINARIAS ENVASADAS Y MATERIAL DIVERSO DE SERVICIOS DE CATERING Y DISPONER LA CARGA PARA SU TRANSPORTE.

Nivel: 1.

Código: UC1089_1.

Realizaciones profesionales y criterios de realización.

RP1: Efectuar la puesta a punto de las áreas destinadas al montaje de la carga para los servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o del siguiente, en función de la orden de servicio.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.

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

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering se cumplen para alargar el rendimiento y la vida útil de los mismos.

CR1.4 La orden de servicio o los planes de producción se consultan, recabando información precisa acerca de la carga que integra el servicio de catering.

CR1.5 Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.

CR1.6 Las instrucciones e información necesarias propias del montaje de la carga de servicios de catering se transmiten, cuando proceda, al personal del siguiente turno siguiendo el procedimiento establecido.

RP2: Ejecutar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.

CR2.1 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, según corresponda.

CR2.2 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento correspondiente y según el procedimiento establecido.



30/09/2021

CR2.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, según se precise, proporcionando el cuidado necesario y



30/09/2021

comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.

CR2.4 Las mercancías recepcionadas se disponen en la zona de montaje, comprobando que se corresponden con el pedido solicitado y en función de:

- La naturaleza del producto.
- Las normas básicas de almacenamiento.
- Las indicaciones del etiquetado del producto.
- Los criterios de racionalización que faciliten su distribución, entre otras.

CR2.5 La documentación de entrega de mercancías se formaliza colaborando con quien corresponda, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR2.6 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR2.7 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

RP3: Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.1 La preparación y puesta a punto de útiles y equipos se efectúa a partir de la orden de servicio o procedimiento que la sustituya.

CR3.2 La asistencia requerida en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering se efectúa, bajo supervisión del superior y siguiendo instrucciones precisas.

CR3.3 La limpieza de las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se efectúa con la frecuencia requerida, siguiendo los métodos establecidos.

CR3.4 La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos en la realización de los procesos se efectúa de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.5 El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR 3.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

RP4: Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.

CR4.1 El material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys se verifican comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

CR4.2 El montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR4.3 El montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, tales como perfumes o productos promocionales se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR4.4 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar entre otras, se utilizan siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.5 Las posibles mejoras identificadas se proponen al responsable directo, colaborando así en la planificación y mejora del servicio prestado.



30/09/2021

RP5: Disponer para su carga los equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso para el servicio de catering conforme a las instrucciones recibidas.



30/09/2021

CR5.1 Los datos que se imprimen o anotan en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren o destino se recaban, consultando el plan de producción y la orden de servicio.

CR5.2 Las etiquetas necesarias se imprimen o anotan con una grafía clara, facilitando así su rápida lectura evitando posibles confusiones durante su distribución.

CR5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan, facilitando así su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido.

CR5.4 Los equipos contenedores para el servicio de catering se disponen en los lugares establecidos, ubicando en cámaras de refrigeración aquéllos que lo precisen y el resto en función de la orden de servicio.

CR5.5 La carga del servicio de catering se coloca según el orden predeterminado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.

CR5.6 La disposición de los contenedores para su traslado o de cualquier posible incidencia se comunica a quien corresponda para que éste a su vez lo traslade al destinatario en el tiempo y forma establecidos.

Contexto profesional.

Medios de producción.

Productos de limpieza. Maquinaria y equipos propios del área de montaje de la carga destinada al servicio de catering. Géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material que conforman la carga. Equipos de refrigeración y medios energéticos. Material y útiles para el montaje de la carga, tales como cestas, cabinas y trolleys. Complementos, menaje y utensilios propios de un servicio de catering, como cubiertos, vasos, cafeteras. Artículos que se distribuyen o comercializan y de venta a bordo, como perfumes o productos promocionales. Orden de trabajo. Material de acondicionamiento y etiquetado. Maquinaria de montaje de equipos de catering.

Productos y resultados.

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, aprovisionados y dispuestos para su carga. Materiales, como bandejas para montar, lencería, equipos como trolleys o cabinas, menaje como cubertería o vasos y utillaje, como pinzas de hielo o agitadores, aprovisionados, y dispuestos para su carga. Datos registrados en los soportes establecidos, correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución. Planes de producción ejecutados. Carga dispuesta para su traslado.

Información utilizada o generada.

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del área de destinada al montaje de la carga para servicios de catering. Instrucciones e información general de los diferentes departamentos de catering. Órdenes de servicio. Planes de producción. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas. Documentos normalizados, como inventarios, 'relevés', vales de pedidos y transferencias y fichas de especificación técnica, entre otros. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

Unidad de competencia 2.

Denominación: REALIZAR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y LAVADO DE MERCANCÍAS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING.

Nivel: 1.

Código: UC1090_1.



Realizaciones profesionales y criterios de realización.



30/09/2021

RP1: Preparar, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.

CR1.1 Los géneros y los posibles excedentes culinarios se clasifican, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.

CR1.2 Los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se etiquetan, favoreciendo así su posterior distribución.

CR1.3 El control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes se efectúa con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.

CR1.4 El material utilizado se lava, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y se dispone para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.

CR1.5 Los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, siguiendo el procedimiento establecido.

CR1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se revisa y dispone según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.

RP2: Recepcionar la carga procedente del servicio de catering de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR2.1 Los equipos contenedores con la carga procedente del servicio realizado se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos, atendiendo a la referencia de su etiquetado.

CR2.2 La carga procedente del servicio realizado se almacena o distribuye a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:

- Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se envían al departamento correspondiente.
- El material, equipos y menaje utilizados se envían, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
- El material no utilizado se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
- Los materiales, en general, se distribuyen al departamento de origen para que éste determine su uso posterior.
- La lencería se envía a la lavandería del establecimiento o se dispone para su entrega a la empresa contratada para dicho fin, según el procedimiento establecido.

CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información se cuentan y se anota, bajo supervisión, su cantidad en los documentos establecidos para tal fin.

CR2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba, bajo supervisión, verificando las posibles roturas o disfunciones detectadas y cumplimentando los documentos establecidos para su control.

RP3: Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

CR3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de catering tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, se reciben y ubican según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.

CR3.2 Los residuos generados se clasifican y desechan según su naturaleza, favoreciendo así a su reciclaje.

CR3.3 Los materiales y equipos se clasifican según su naturaleza y/o tamaño y se



30/09/2021

colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas, según el procedimiento establecido.



30/09/2021

CR3.4 Las máquinas de lavado se utilizan cumpliendo con las instrucciones de uso para favorecer el ahorro de agua y su aprovechamiento óptimo durante todo el proceso.

CR3.5 El resultado de la limpieza de los materiales y equipos se comprueba verificando que aquéllos que no cumplen las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.

CR3.6 Los artículos lavados se almacenan en los lugares destinados para ello para futuros servicios, siguiendo el procedimiento establecido.

CR3.7 Las roturas y disfunciones que puedan ocurrir durante el proceso se cuentan, cumplimentando con rigor los documentos establecidos.

CR3.8 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se mantienen durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.

Contexto profesional.

Medios de producción.

Equipos, mercancías y posibles excedentes de las elaboraciones culinarias procedentes de servicios de catering. Cámaras frigoríficas. Máquinas de lavado. Equipos para lavado manual. Productos específicos para lavado. Gavetas de lavado.

Productos y resultados.

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de servicios recepcionados, contados y distribuidos. Materiales y equipos procedentes de servicios, lavados y distribuidos. Residuos clasificados.

Información utilizada o generada.

Manuales de procesos normalizados. Instrucciones de trabajo. Manuales de instrucciones de maquinaria de lavado. Instrucciones sobre temperaturas de cámaras frigoríficas. Hojas de recuento. Hojas de roturas o disfunciones. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

3. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD.

3.1 DESARROLLO MODULAR.

MÓDULO FORMATIVO 1.

Denominación: APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING.

Código: MF1089_1.

Nivel de cualificación profesional: 1.

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1089_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

Duración: 120 horas.

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN.



Código: UF0053.



30/09/2021

Duración: 30 horas.

Capacidades y criterios de evaluación.

C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a la zona de servicio de alimentos y bebidas de bar-cafetería o restaurante, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje propios del servicio del bar-cafetería y/o restaurante.

CE1.2 Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE1.5 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Prácticas correctas e incorrectas de higiene. Fundamentos y sus consecuencias.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes, conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Sistema Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Información - Ley de Información Alimentaria (Alérgenos).
- Toxiinfecciones alimentarias más comunes producidas por los incumplimientos de las



normas higiénico-sanitarias.



30/09/2021

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Uniformes y prendas protección.
- Tipos de uniformes según área de trabajo:
 - o Tipos, adecuación y normativa de cocina.
 - o Tipos, adecuación y normativa de bar – restaurante.

5. Formación personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados al manipulador.

- Según el tipo de trabajo a realizar.
- Según tipo de manipulación.
- Según establecimiento (tipo, capacidad,..etc).

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING.

Código: UF0062.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje de la carga para los servicios de catering, en función de la orden de servicio.

CE1.1 Identificar los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje de la carga, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de equipos.

CE1.2 En un supuesto práctico de puesta a punto de la carga para los servicios de catering:

- Seleccionar, bajo supervisión, la maquinaria adecuada en función del tipo de género, elaboración culinaria envasada o material a montar, la orden de servicio o los planes de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de uso y cuidado de los recursos, equipos, y materiales de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.



30/09/2021

C2: Efectuar, bajo supervisión, procesos de aprovisionamiento de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la cargas para el servicios de catering.



30/09/2021

CE2.1 En un supuesto práctico de aprovisionamiento en catering:

- Solicitar, bajo supervisión, a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, los materiales de trabajo y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Formalizar, bajo supervisión, la documentación de entrega de mercancías cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CE2.2 En un supuesto práctico de recepción de mercancías para cada servicio de catering:

- Interpretar las indicaciones del etiquetado y documentación habitual que acompaña a las mercancías recepcionadas.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando disfunciones o anomalías durante el proceso, transmitiendo con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.
- Formalizar, bajo supervisión, la documentación de entrega de mercancías, colaborando con quien corresponda y cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- Aplicar la normativa higiénico-sanitaria, de manipulación de alimentos durante todo el proceso.

C3: Efectuar, bajo supervisión, procesos de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering.

CE3.1 Identificar y disponer correctamente los útiles y equipos necesarios para el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering.

CE3.2 Asistir, bajo supervisión, en el proceso de acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas al servicio de catering siguiendo instrucciones precisas y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE3.3 Utilizar los equipos y medios energéticos de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CE3.4 Emplatar en los recipientes o vajilla asignada, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CE3.5 Aplicar la normativa higiénico-sanitaria, de manipulación de alimentos durante todo el proceso.

C4: Efectuar, bajo supervisión, procesos de montaje de menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering.

CE4.1 En un supuesto práctico de montaje, interpretar la ficha de descripción del producto o diagrama de carga, con el fin de colocar en el recipiente establecido y en el mismo orden, menaje, utensilios y material diverso.

CE4.2 En un supuesto práctico de montaje, utilizar, según las instrucciones recibidas, las máquinas propias de los departamentos de montaje, tales como cintas transportadoras, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar.

CE4.3 Efectuar el montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, siguiendo los procedimientos establecidos.

CE4.4 Participar en la mejora del servicio durante todo el proceso.

C5: Explicar y realizar el proceso de disposición de los equipos contenedores de las cargas que conforma un servicio de catering, conforme a las instrucciones recibidas.

CE5.1 Identificar los lugares establecidos donde se ubican los diferentes equipos contenedores de las cargas de los servicios de catering, haciéndoles corresponder con la naturaleza de cada carga y en función de la orden de servicio.

CE5.2 En un supuesto práctico de puesta a disposición para la carga de equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso:

- Interpretar los datos de las etiquetas, el plan de producción, número de vuelo o de



30/09/2021

tren, para obtener la información necesaria para identificar los equipos para cargar y ofrecer el servicio de catering.

- Cumplimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.
- Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

Contenidos

1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.

- Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- Relaciones con otros departamentos.
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering:
 - o Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - o Menaje desechable.
 - o Material diverso de mayordomía.
 - o Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos.
 - o Productos promocionales.
- Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo:
 - o Cinta de montaje.
 - o Termo envasadora.
 - o Termo selladora.
 - o Empaquetadora de cubiertos.
 - o Robots y semirobots de montaje.
 - o Lector de tarjetas.
- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales:
 - o Servicio de pago.
 - o Servicio gratuito.
- Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- Especificidades en la restauración colectiva:
 - o Tipo de cliente.
 - o Presentación.
 - o Productos.
 - o Oferta gastronómica.
 - o Materiales utilizados.

2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering.

- Almacén, economato y bodega:
 - o Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - o Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - o Controles de almacén.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 - o Formalización y traslado de solicitudes sencillas.



30/09/2021

- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.



- Documentación.
- Seguridad de los productos.

3. Acabado, presentación y exposición de platos.

- Acabado y presentación del plato:
 - La experiencia multisensorial.
 - Los sentidos.
- Modelos de presentación:
 - Presentación tradicional o clásica.
 - Presentación basada en la disposición de los elementos.
 - Tendencias actuales.
- Elementos que intervienen en acabados y presentaciones:
 - El color.
 - Formas y volúmenes.
 - Texturas y sabores.
 - Disposición de los elementos en el plato.
 - La elección del soporte o vajilla.
- Diseño de los acabados y presentaciones:
 - El diseño de la presentación. El boceto.
 - El montaje y atención en los diferentes tipos de exposición.
 - La presentación en la mesa o bufet.

4. El proceso de montaje de servicios de catering.

- Fases:
 - Puesta a punto de material y equipos.
 - Interpretación de la orden de servicio.
 - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - Montaje del servicio de catering.
 - Disposición para su carga.
- Tipos de montaje de servicios de catering más habituales:
 - Montaje en catering de transportes.
 - Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte:
 - Denominación. Equipos: Trolleys y cabinas.
 - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.
 - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero.
 - Trazabilidad de la venta a bordo.
 - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
 - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

MÓDULO FORMATIVO 2.

Denominación: RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING.

Código: MF1090_1.

Nivel de cualificación profesional: 1.

Asociado a la Unidad de Competencia:



30/09/2021

UC1090_1 Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de



30/09/2021

servicios de catering.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Preparar en el lugar del servicio de catering, los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.

- CE1.1 Clasificar los géneros y los posibles excedentes culinarios, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.
- CE1.2 Etiquetar los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados.
- CE1.3 Efectuar el control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes, con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.
- CE1.4 Lavar el material utilizado, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y disponer para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.
- CE1.5 Colocar en los contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, siguiendo el procedimiento establecido.
- CE1.6 Revisar y disponer el material alquilado según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.

C2: Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados según el procedimiento establecido.

- CE2.1 Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes del servicio realizado y su maquinaria, describiendo:
 - Funciones.
 - Normas de utilización.
 - Riesgos asociados a su uso.
 - Mantenimiento básico de uso necesario.
- CE2.2 En un supuesto práctico de recepción de carga procedente de un servicio de catering:
Interpretar la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering.
 - Distribuir al departamento correspondiente, a partir de la información del etiquetado, los géneros y excedentes culinarias para que se determine su reutilización.
 - Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados, en el lugar donde se ha realizado el servicio o en el lugar de origen.
 - Distribuir al departamento original el material diverso y los equipos reutilizables que no precisen lavado.
 - Comprobar el buen estado de los materiales y equipos reutilizables y en caso necesario, cumplimentar la hoja de roturas o disfunciones.
- CE2.3 En un supuesto práctico de análisis de recepción de la carga del servicio de catering:
 - Identificar los géneros, y elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes que deban ser contados.
 - Contar y anotar, bajo supervisión, en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes.



30/09/2021

C3: Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.



30/09/2021

CE3.1 Identificar los elementos que conforman la maquinaria y equipos del departamento de lavado tales como el tren de lavado y el lavado a presión, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Aprovechamiento óptimo de la máquina y ahorro de agua.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 En un supuesto práctico de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de un servicio de catering:

- Ubicar en la sala de lavado los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada.
- Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y/o tamaño y colocarlos en el tren de lavado utilizando las gavetas apropiadas para evitar roturas.
- Verificar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si deben ser lavados de nuevo o manualmente para obtener los resultados óptimos de higiene.
- Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje.
- Complimentar los documentos en que se anotan las roturas producidas y disfunciones detectadas en el departamento de lavado.
- Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.
- Aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

Contenidos

1. El proceso de recepción del material de catering.

- Recepción de equipos y materiales.
- Zonas de descarga.
- Identificación de equipos, materiales y productos.
- Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

2. Lavado de material de catering.

- El departamento de lavado en instalaciones de catering:
 - o Definición y organización característica.
 - o Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering.
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento:
 - o Tren de lavado.
 - o Máquinas de desinfección de cubiertos.
 - o Equipo de lavado a presión.
 - o Fregaderos.
 - o Cubos de basura.
- Fases:
 - o Retirada y clasificación de residuos.
 - o Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal.
 - o Lavado de material.



- Control final de lavado.



30/09/2021

- Disposición para almacenamiento.

3. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

4. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado.

- Manejo de residuos y desperdicios.
- Eliminación de residuos y control de plagas.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN.

Los módulos formativos del certificado de profesionalidad podrán impartirse mediante teleformación siguiendo las especificaciones que se indican en el apartado 3.5.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO DE OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Código: MFPCT0016

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la puesta a punto de instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, y utilizarlos de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Seleccionar la maquinaria adecuada en función del tipo de género, elaboración culinaria envasada o material a montar, las instrucciones recibidas y el volumen de producción.

CE1.2 Participar en el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.3 Consultar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.4 Mantener y cuidar los equipos y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.



30/09/2021

C2: Colaborar en el aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas,



30/09/2021

materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

CE2.1 Consultar la orden de servicio o el plan de producción proporcionado por su superior para recabar información que permita seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.

CE2.2 Participar en la solicitud a los departamentos correspondientes, de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.

CE2.3 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos.

CE2.4 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de los distintos departamentos.

CE2.5 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento, ordenando las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.6 Participar en la detección de posibles deterioros o pérdidas durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e informando a los departamentos de origen.

CE2.7 Reconocer la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE2.8 Escuchar de forma activa en los procesos de comunicación.

C3: Efectuar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

CE3.1 Interpretar la ficha de descripción del producto o diagrama de carga, con el fin de colocar en el recipiente establecido y en el mismo orden, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje y material diverso.

CE3.2 Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.

C4: Realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE4.1 Consultar el plan de producción u hoja de vuelos, para obtener la información necesaria para identificar los equipos para cargar y ofrecer el servicio de catering.

CE4.2 Cumplimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.

CE4.3 Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

C5: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE5.1 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE5.2 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

C6: Efectuar la recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE6.1 Consultar la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering.



30/09/2021

CE6.2 Distribuir al departamento correspondiente, a partir de la información del etiquetado, los géneros y elaboraciones culinarias envasadas sobrantes para que se



30/09/2021

determine su reutilización.

CE6.3 Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados.

CE6.4 Distribuir al departamento original el material diverso y los equipos reutilizables que no precisen lavado.

CE6.5 Comprobar el buen estado de los materiales y equipos reutilizables y en caso necesario, cumplimentar la hoja de roturas o disfunciones.

CE6.6 Clasificar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes que deban ser contados.

CE6.7 Contar y anotar en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes.

C7: Realizar el lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE7.1 Ubicar en la sala de prelavado los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.

CE7.2 Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y colocarlos en el tren de lavado utilizando los contenedores apropiados para evitar roturas.

CE7.3 Clasificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente.

CE7.4 Juzgar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si deben ser lavados de nuevo o manualmente para obtener los resultados óptimos de higiene.

CE7.5 Clasificar para su reciclaje los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering.

CE7.6 Utilizar los documentos en que se anotan las roturas producidas y disfunciones detectadas en el departamento de lavado.

CE7.7 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.

CE7.8 Aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE8.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Puesta a punto y utilización de instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarias para el montaje de servicios de catering.

- Selección de maquinaria en función del montaje a efectuar.
- Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.
- Utilización de los equipos, máquinas, útiles y herramientas, de acuerdo con sus normas de uso y las instrucciones recibidas.

2. Aprovisionamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para el montaje de servicios de catering.

- Interpretación de la orden de servicio o plan de producción u hoja de vuelos.



30/09/2021

- Solicitud interna de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y



30/09/2021

- equipos según la orden de servicio o plan de producción.
 - Cumplimentación de documentación para el aprovisionamiento interno.
 - Recepción de la solicitud de aprovisionamiento.
 - Interpretación de etiquetado y documentación que acompaña la recepción.
 - Asistencia en el control de la recepción de géneros, elaboraciones, materiales y equipos solicitados.
 - Almacenamiento de mercancías recibidas.
 - Detección de deterioros o pérdidas en mercancías
 - Escucha activa en el proceso de comunicación.
- 3. Montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos.**
- Interpretación de la ficha de descripción de producto o diagrama de carga.
 - Interpretación de las actividades de trabajo a realizar por cada miembro del equipo de trabajo.
 - Coordinación con el resto de integrantes del equipo de trabajo.
 - Montaje en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer el servicio de restauración.
- 4. Disposición de las cargas que conforman los servicios de catering.**
- Interpretación de plan de producción u hoja de vuelos para el etiquetado de las cargas.
 - Cumplimentación e impresión de etiquetas para equipos en función del plan de producción u hoja de vuelos.
 - Colocación de los equipos para su carga en las zonas destinadas, respetando el orden establecido en función del etiquetado.
- 5. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en los departamentos de montaje y lavado de catering.**
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
 - Respeto de las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias envasadas para servicios de catering.
- 6. Recepción de cargas procedentes de servicios de catering efectuados.**
- Interpretación del etiquetado de los equipos contenedores de carga.
 - Distribución al departamento correspondiente de los géneros y elaboraciones envasadas sobrantes para que se determine su posible reutilización.
 - Distribución al departamento de lavado del menaje, utillaje, material y equipos reutilizables.
 - Distribución al departamento original de los equipos y material reutilizables que no precisen lavado.
 - Comprobación del buen estado de materiales y equipos reutilizables.
 - Cumplimentación de documentación correspondiente a productos y material deteriorado.
 - Selección de productos sobrantes que deban ser contados a efectos de facturación de los servicios de catering.
 - Recuento y anotación en la documentación establecida, de productos sobrantes que deban ser contados a efectos de facturación de los servicios de catering.
- 7. Lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering efectuados.**
- Ubicación en la sala de prelavado de los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.



30/09/2021

- Clasificación de los materiales y equipos según su naturaleza y colocación en el tren de lavado.

- Comprobación de la limpieza de materiales y equipos lavados para verificar los resultados óptimos de higiene.
- Cumplimentación de documentación de roturas y disfunciones detectadas.
- Identificación y clasificación de los residuos desechables procedentes de servicios de catering.

8. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia de las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

3.2 REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller para prácticas de catering	90	90

Espacio Formativo	M1	M2
Aula polivalente	X	X
Taller para prácticas de catering	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesa y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Taller para prácticas de catering	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Tren de lavado - 1 Cinta de montaje de bandejas - Máquina de termoenvasado - Máquina de termosellado - Empaquetadora de cubiertos - 5 Full trolleys - 1 Standard unit o cabina pequeña - Cestas - Termos - Vajilla - Cubertería - Cristalería - Material de venta a bordo - Material de mayordomía - 2 mesas de trabajo - Estanterías - Etiquetas

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

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

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

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

Cuando los módulos formativos se impartan en modalidad de teleformación, además de los requisitos de espacios, instalaciones y equipamientos indicados anteriormente, se tendrá que disponer de una plataforma virtual de aprendizaje, así como de todos los materiales y soportes didácticos necesarios en formato multimedia, que configuran el curso completo, que han de cumplir los requisitos recogidos en artículo 12 bis.4 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, y las especificaciones establecidas en los artículos 15 y 16 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el citado Real Decreto, y en el ANEXO II de la misma.

3.3 REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNADO A LA FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Para acceder a la formación de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad no se exigirán requisitos académicos ni profesionales, aunque el alumnado ha de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que le permitan el aprendizaje y la adquisición de las capacidades correspondientes a dichos módulos.

Cuando los módulos formativos se impartan en la modalidad de teleformación, el alumnado, además, ha de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa, según lo establecido en el artículo 6.2 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

3.4 PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES Y TUTORES

Para poder impartir la formación correspondiente a los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los formadores y tutores deberán reunir los requisitos de acreditación, experiencia profesional y competencia docente según se indica a continuación.

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años)	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1089_1 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años)	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1090_1 Recepción y lavado de servicios de catering	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo 	1 año	3 años
<p>Competencia docente requerida</p> <ul style="list-style-type: none"> Certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo o certificado de profesionalidad de formador ocupacional. Estarán exentas de este requisito las personas que estén en posesión de las titulaciones recogidas en el artículo 13 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, así como quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en modalidad presencial, en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo. <p>Teleformación</p> <p>Para poder impartir mediante teleformación los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los tutores-formadores, además de cumplir con todos las prescripciones establecidas anteriormente, deberán acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.</p>			

En todos los casos, el tutor del módulo de formación práctica en centros de trabajo será designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente, y realizará sus funciones en coordinación con el tutor designado por la empresa.

3.5 ESPECIFICACIONES DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0308_1 OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING.

NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: 1

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 290 horas

Duración total de los módulos formativos: 210 horas

Duración del módulo de formación práctica en centros de trabajo: 80 horas

MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN MF (Horas)	UNIDADES FORMATIVAS (UF)	DURACIÓN UF (Horas)	DURACIÓN TUTORÍA PRESENCIAL (Horas)	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORÍA PRESENCIAL	DURACIÓN POR UF PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)
MF1089_1 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120	UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración	30	5	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4.	1	2
		UF0062 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	16	C1, C2, C3, C4, y C5 en lo referente a: CE1.2, CE1.3, CE2.1, CE2.2, CE3.2, CE3.3, CE3.4, CE3.5, CE4.1, CE4.2, CE4.3, CE4.4, CE5.2.	1	
MF1090_1 Recepción y lavado de servicios de catering	90	--	--	15	C1, C2 y C3 en lo referente a: CE1.2, CE1.3, CE1.4, CE1.5, CE1.6, CE2.2, CE2.3, E3.2.	--	1

ANEXO II

1. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Código: HOTR0208_1

Familia profesional: Hostelería y turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar (Orden PRE/1635/2015, de 23 de julio).

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Competencia general:

Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas colaborando, a su nivel, en el servicio de alimentos y bebidas.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el área de restauración de entidades dedicadas a la preparación y servicio de comidas y bebidas, en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica de cualquier tamaño. Desarrolla su actividad por cuenta ajena y dependiendo en su caso, funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector productivo de hostelería, concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan los procesos de aprovisionamiento, preparación y servicio de bebidas y comidas. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Empleados de sala en pequeños establecimientos de restauración.

Ayudante de camarero.

Ayudante de bar.

Ayudante de economato.

Auxiliar de colectividades.

Modalidad de impartición: Presencial y teleformación

Duración de la formación asociada: 290 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)

UF0053: (Trasversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.(30 horas)

UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)

UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)

MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas)

UF0053: (Trasversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)

UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.(30 horas)

UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas)

MFPCT0015: Módulo de formación práctica en centros de trabajo de Operaciones básicas de restaurante y bar. (80 horas)

2. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: ASISTIR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nivel: 1

Código: UC0257_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas del establecimiento e instrucciones recibidas.

CR1.1 Las superficies, equipos y utillaje se acondicionan, desinfectan y ponen a punto usando los productos de limpieza establecidos, siguiendo las Instrucciones de seguridad, uso y manipulación por su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.2 El menaje se limpia y pone a punto usando los productos de limpieza recomendados, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento se interpretan y aplican, prolongando así la vida útil de los equipos y útiles comunicando las disfunciones y anomalías observadas a la persona adecuada.

CR1.4 El montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas se efectúa siguiendo órdenes de servicio y colaborando con el superior jerárquico en:

- El alineado y equilibrado de mesas.
- El repaso del material para el montaje.
- En el montaje de mesas y aparadores.
- La revisión y puesta en marcha de equipos.
- La revisión del estado de cartas y menús, entre otros.

CR1.5 La decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se efectúa siguiendo órdenes de servicio y colaborando con el superior jerárquico en:

- La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados.
- El mantenimiento de plantas y flores.
- El encendido y mantenimiento de la iluminación idónea.

- La selección de la ambientación musical.
- El control de volumen de la música, entre otros

RP2: Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas, siguiendo las instrucciones recibidas y en determinadas fórmulas de restauración ejecutar dicho servicio con cierta autonomía.

CR2.1 La comanda se verifica antes de servir los alimentos y bebidas solicitados, comprobando que se corresponden con la petición de los clientes.

CR2.2 La prestación del servicio de alimentos y bebidas se desarrolla, colaborando con el superior jerárquico y aplicando las normas de protocolo del servicio.

CR2.3 Las contingencias no previstas en el proceso se comunican inmediatamente al superior jerárquico, prestando atención a las mejoras que puedan incorporarse hasta su resolución.

CR2.4 Las posibles rupturas y anomalías generadas durante el proceso se solventan en el marco de su responsabilidad, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios que se deriven

RP3: Realizar las operaciones de post servicio de comidas y bebidas siguiendo las órdenes del superior jerárquico.

CR3.1 El almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el siguiente servicio se realiza siguiendo las instrucciones recibidas, en función de las características de conservación propias de cada producto y de su posterior uso.

CR3.2 La adecuación y reposición de material para el siguiente servicio se realiza colaborando con el superior jerárquico en el repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas, en el cambio de mantelería, en la desconexión de los equipos de servicio, entre otros.

CR3.3 Las operaciones de fin de servicio se efectúan, limpiando y desinfectando útiles y equipos, reponiendo el material y la lencería propios del servicio y ventilando el local, entre otras, en función de las instrucciones recibidas.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Material para ambientación/ decoración de la zona de servicio. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Oferta gastronómica del establecimiento. Productos de limpieza.

Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas. Asistencia en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas. Asistencia en el servicio de alimentos y bebidas. Realización de servicios sencillos en determinadas fórmulas de restauración. Operaciones de post servicio.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del bar-cafetería y del restaurante. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados: comanda, vales interdepartamentales, entre otros. Menús y cartas. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales

Unidad de competencia 2

Denominación: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, Y PREPARAR Y PRESENTAR BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS

Nivel: 1

Código: UC0258_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa utilizando los productos de limpieza establecidos y aplicando las normas de seguridad e higiene.

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

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se ejecutan para su correcta conservación.

CR1.4 Las mercancías solicitadas se decepcionan comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones:

- Unidades y, en su caso, pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Embalaje en perfecto estado.
- Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.

CR1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan, bajo supervisión, y cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR1.7 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a la persona adecuada.

RP2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios varios para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio y de las instrucciones recibidas.

CR2.1 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios efectúa, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.3 Los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas se disponen en los lugares previstos, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

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

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como del resto de productos, se comprueban verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso de aprovisionamiento interno, evitando fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

RP3: Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.

CR3.1 La preparación de la bebida sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y:

- Utilizando los recipientes adecuados.
- Aplicando técnicas básicas de elaboración.
- Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios.
- Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.
- Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de bebidas.

CR3.2 Las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida preparada se realizan ajustándose al tipo de servicio, definición del producto y normas preestablecidas.

CR3.3 La presentación de la bebida se efectúa, comprobando que se ajusta plenamente

a la petición del cliente y con la temperatura idónea de servicio.

CR3.4 El área de trabajo se acondiciona y mantiene en orden y perfecto estado, efectuando las operaciones necesarias de limpieza.

CR3.5 El servicio de bebidas en barra o mesa se realiza en su caso siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido.

CR3.6 Los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas se utilizan, evitando costes y desgastes innecesarios.

CR3.7 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos necesarios se realizan a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya.

RP4: Elaborar comidas rápidas sencillas bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.

CR4.1 La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados se realiza bajo supervisión, aplicando técnicas sencillas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.

CR4.2 El acabado y presentación de las elaboraciones confeccionadas se realiza atendiendo a su tipología, bajo supervisión y en el tiempo establecido.

CR4.3 La conservación y el almacenamiento de las preparaciones culinarias sencillas se realiza, bajo supervisión, en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas idóneas de conservación según la naturaleza del producto y teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

CR4.4 Los métodos y los equipos establecidos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias sencillas se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR4.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Bodega. Mobiliario y maquinaria propia de producción de comidas sencillas: horno, plancha, freidora y otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Utensilios y herramientas propios para la preparación de bebidas y comidas rápidas. Materias primas, mercancías, bebidas y material de acondicionamiento y etiquetado. Productos de limpieza.

Productos y resultados

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del bar-cafetería y del restaurante. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios de área de producción culinaria del bar-cafetería. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento interno y distribución en los soportes establecidos. Preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas sencillas.

Elaboraciones culinarias acondicionadas y/o conservadas para su consumo inmediato o posterior distribución.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del bar-cafetería y del restaurante. Documentos normalizados como «relevés», fichas de especificación técnica, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

3. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

3.1 DESARROLLO MODULAR

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

Código: MF0257_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a la zona de servicio de alimentos y bebidas de bar-cafetería o restaurante, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje propios del servicio del bar-cafetería y/o restaurante.

CE1.2 Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE1.5 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservación, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Prácticas correctas e incorrectas de higiene. Fundamentos y sus consecuencias.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes, conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Sistema Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Información - Ley de Información Alimentaria (Alérgenos).
- Toxiinfecciones alimentarias más comunes producidas por los incumplimientos de las normas higiénico-sanitarias.

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Uniformes y prendas protección.
- Tipos de uniformes según área de trabajo:
 - o Tipos, adecuación y normativa de cocina.
 - o Tipos, adecuación y normativa de bar – restaurante.

5. Formación personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados al manipulador.

- Según el tipo de trabajo a realizar.
- Según tipo de manipulación.
- Según establecimiento (tipo, capacidad,..etc).

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO

Código: UF0058

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- CE1.1 En un supuesto práctico de selección de maquinaria, útiles y menaje herramientas, a partir de unas indicaciones dadas para el montaje de la zona de consumo de alimentos y bebidas de un bar-cafetería o restaurante:
- Seleccionar la maquinaria, útiles y herramientas necesarias justificando la decisión - Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas.
 - Describir las normas de utilización.

- Explicar los riesgos asociados a su manipulación.
 - Explicar el mantenimiento de uso necesario.
- CE1.2 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- CE1.3 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Asistir en el proceso de preservicio para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

- CE2.1 Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- CE2.2 Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- CE2.3 Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- CE2.4 Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- CE2.5 Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

Contenidos

1. El restaurante tradicional/actual como establecimiento y como departamento

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Brigada de restauración.

2. Los establecimientos de servicio de restauración a colectividades

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

3. Utilización y gestión de maquinaria, equipos, útiles y menaje herramientas propios del área de restaurante

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Instalaciones y mobiliario.
- Equipos y maquinaria.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Aplicación Descripción de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

4. Desarrollo del preservicio – mise en place en el área de consumo de alimentos y bebidas.

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
- Formalización de la documentación necesaria.
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:
 - Repaso y preparación del material de servicio.
 - Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo.
 - Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.
 - Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

Código: UF0059

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

CE1.1 Identificar las técnicas básicas e instrumentos de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.

CE1.2 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

CE1.3 En un supuesto práctico de asistencia y colaboración en la prestación del servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento de restauración con una oferta gastronómica dada y un volumen de trabajo previamente definido:

- Verificar los datos de la comanda y trasladarla a la zona de producción culinaria del establecimiento.
- Comprobar la correspondencia entre la comanda y los platos solicitados por el cliente.
- Trasladar los platos a la zona de servicio de comidas y bebidas del establecimiento.
- Ejecutar operaciones básicas y de asistencia en el de servicio de comidas y bebidas de acuerdo con las instrucciones definidas y con rapidez y eficacia.
- Demostrar soltura pulcritud, estilo y elegancia en el proceso.

CE1.4 Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.

CE1.5 Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C2: Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondiente.

CE2.1 Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas

CE2.2 Identificar y colaborar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuentas las normas de seguridad.

CE2.3 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.

CE2.4 identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliarios y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuentas las normas higiénico-sanitarias.

CE2.5 Colaborar en el desarrollo correcto de los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

CE2.6 Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.

Contenidos

1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
- Formalización y ejecución de comandas sencillas.

- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.
- Colaboración y/o realización de un servicio básico de atención al cliente, gestionando la comanda entregada por nuestro supervisor y ejecución del servicio de alimentos y bebidas completo al cliente.
- Aplicación y práctica de cómo se debe realizar la atención al cliente en el servicio de alimentos y bebidas.

2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Tipos y modalidades de postservicio.
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.
- Desarrollo secuencial tras la finalización del servicio y preparación del local para el siguiente servicio.
- Reposición material y género.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

Código: MF0258_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0258_1. Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Duración: 120 horas.

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN

Código: UF0053

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a la zona de servicio de alimentos y bebidas de bar-cafetería o restaurante, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje propios del servicio del bar-cafetería y/o restaurante.

CE1.2 Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE1.5 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción

y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Practicas correctas e incorrectas de higiene. Fundamentos y sus consecuencias.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes, conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Sistema Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Información - Ley de Información Alimentaria (Alérgenos).
- Toxiinfecciones alimentarias más comunes producidas por el incumplimientos de las normas higiénico-sanitarias.

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Uniformes y prendas protección.
- Tipos de uniformes según área de trabajo:
- Tipos, adecuación y normativa de cocina.
- Tipos, adecuación y normativa de bar – restaurante.

5. Formación personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados al manipulador.

- Según el tipo de trabajo a realizar.
- Según tipo de manipulación.
- Según establecimiento.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

Código: UF0060

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.

CE1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE1.4 En un supuesto práctico de recepción de alimentos y bebidas para una oferta gastronómica dada en unas instalaciones previamente definidas:

- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento.
- Ordenar las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C2: Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.2 Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.

Contenidos

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- Controles de almacén.

2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

- Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
- Necesidades básicas de regeneración y conservación.

3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

4. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos.
- Descripción de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

Código: UF0061

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

CE1.1 Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.2 Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.

CE1.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación

C2 Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.

CE2.1 Clasificar preparaciones sencillas significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:

- Componentes básicos.
- Técnicas aplicables.
- Tipo de servicio.
- Otros.

CE2.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de bebidas sencillas, a partir de su ficha técnica de elaboración.

- Describir las técnicas básicas más habituales para su preparación.
- Enumerar las fases de aplicación y procesos.
- Describir los procedimientos básicos y modos operativos.
- Seleccionar los instrumentos base que se deben utilizar.
- Explicar los resultados que se obtienen.

CE2.3 Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.

CE2.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE2.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

CE2.6 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE2.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

CE3.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

CE3.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de comidas rápidas sencillas de una oferta gastronómica dada:

- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Enumerar fases de aplicación y procesos.
- Describir procedimientos básicos y modos operativos.
- Enumerar los instrumentos base que se deben utilizar.
- Explicar los resultados que se obtienen.

CE3.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

CE3.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

CE3.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE3.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos

CE4.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.

CE4.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE4.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE4.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

CE4.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

1. El bar como establecimiento y como departamento

- Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento: Brigada del bar.

2. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

- Clasificación, características, tipos.
- Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- Preparación y presentación de diferentes tipos de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
- Conservación de bebidas que lo precisen.
- Servicio en barra.

3. Preparación y presentación de bebidas combinadas

- Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- Normas básicas de preparación y conservación.
- Servicio en barra.

4. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

- Clasificación, características y tipos.
- Identificación de las principales marcas.
- Servicio y presentación en barra.

5. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

- Definición y tipologías.
- Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados.

- Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
- Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

6. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas.
- Decoraciones básicas.
- Aplicación de técnicas sencillas.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

7. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

- Identificación y clases.
- Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
- Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN

Los módulos formativos del certificado de profesionalidad podrán impartirse mediante teleformación siguiendo las especificaciones que se indican en el apartado 3.5.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO DE OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR.

Código: MFPCT0015

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 En un supuesto práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de unas indicaciones dadas para el montaje de la zona de consumo de alimentos y bebidas de un bar-cafetería o restaurante:

- Seleccionar la maquinaria, útiles y herramientas necesarias justificando la decisión
- Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas.
- Describir las normas de utilización.
- Explicar los riesgos asociados a su manipulación.
- Explicar el mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.3 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Asistir en el proceso de preservicio para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

CE2.1 Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.

CE2.2 Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las

instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

CE2.3 Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

C3: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

CE3.1 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

CE3.2 Realizar la prestación del servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento de restauración con una oferta gastronómica dada y un volumen de trabajo previamente definido:

- Verificar los datos de la comanda y trasladarla a la zona de producción culinaria del establecimiento.
- Comprobar la correspondencia entre la comanda y los platos solicitados por el cliente.
- Trasladar los platos a la zona de servicio de comidas y bebidas del establecimiento.
- Ejecutar operaciones básicas y de asistencia en el de servicio de comidas y bebidas de acuerdo con las instrucciones definidas y con rapidez y eficacia.
- Demostrar soltura pulcritud, estilo y elegancia en el proceso.

CE3.3 En un supuesto práctico de asistencia y colaboración en la prestación del servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento de restauración con una oferta gastronómica dada y un volumen de trabajo previamente definido:

- Verificar los datos de la comanda y trasladarla a la zona de producción culinaria del establecimiento.
- Comprobar la correspondencia entre la comanda y los platos solicitados por el cliente.
- Trasladar los platos a la zona de servicio de comidas y bebidas del establecimiento.
- Ejecutar operaciones básicas y de asistencia en el de servicio de comidas y bebidas de acuerdo con las instrucciones definidas y con rapidez y eficacia.
- Demostrar soltura pulcritud, estilo y elegancia en el proceso.

CE3.4 Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.

CE3.5 Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C4: Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondiente.

CE4.1 Realizar las tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.

CE4.2 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y de complementos.

CE4.3 Colaborar en las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.

CE4.4 Desarrollar correctamente los procesos de trabajo de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

C5: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE5.1 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE5.2 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control, como los propios géneros destinados al almacén o a consumo.

CE5.3 En un supuesto práctico de recepción de alimentos y bebidas para una oferta gastronómica dada en unas instalaciones previamente definidas:

- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento.
- Ordenar las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE5.4 Retirar géneros deteriorados durante el período de almacenamiento, indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE5.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C6 Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.

CE6.1 En un supuesto práctico de preparación y presentación de bebidas sencillas, a partir de su ficha técnica de elaboración.

- Describir las técnicas básicas más habituales para su preparación.
- Enumerar las fases de aplicación y procesos.
- Describir los procedimientos básicos y modos operativos.
- Seleccionar los instrumentos base que se deben utilizar.
- Explicar los resultados que se obtienen.

CE6.2 Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.

CE6.3 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE6.4 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

CE6.5 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos..

CE6.6 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C7: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

CE7.1 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

CE7.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de comidas rápidas sencillas de una oferta gastronómica dada:

- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Enumerar fases de aplicación y procesos.
- Describir procedimientos básicos y modos operativos.
- Enumerar los instrumentos base que se deben utilizar.
- Explicar los resultados que se obtienen.

CE7.3 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

CE7.4 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico- sanitaria.

CE7.5 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CE7.6 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C8: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE8.1 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE8.2 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

C9: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE9.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE9.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE9.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE9.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE9.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE9.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Utilización de equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante

- Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante.
- Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso.
- Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo.
- Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos

- Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas.
- Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo.
- Aplicación de técnicas de atención al cliente.
- Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas.

3. Realización del proceso de cierre del restaurante

- Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente.
- Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza.
- Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.

4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante

- Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna.
- Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control.
- Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías.

- Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos.
- Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados.
- Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento.

5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas

- Colaboración en la mise en place.
- Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas.
- Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
- Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas

- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios.
- Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas.
- Realización de las operaciones de decoración necesarias.

7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas

- Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos.
- Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración

- Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios.

9. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia de las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

3.2 REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m² 15 alumnos	Superficie m² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller para prácticas de prácticas bar y restaurante	90	90
Almacén	20	20

Espacio Formativo	M1	M2
Aula de polivalente	X	X

Taller para prácticas de prácticas bar & restaurante	X	X
Almacén	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador. - Mesa y sillas para el alumnado. - Material de aula. - Pizarra. - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Taller para prácticas de prácticas bar y restaurante	<ul style="list-style-type: none"> - Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio. - Mesas de comedor de distintas formas y tamaños. - Tableros. - Sillas. - Gueridones (mesas auxiliares).
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías

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

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

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

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

Cuando los módulos formativos se impartan en modalidad de teleformación, además de los requisitos de espacios, instalaciones y equipamientos indicados anteriormente, se tendrá que disponer de una plataforma virtual de aprendizaje, así como de todos los materiales y soportes didácticos necesarios en formato multimedia, que configuran el curso completo, que han de cumplir los requisitos recogidos en artículo 12 bis.4 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, y las especificaciones establecidas en los artículos 15 y 16 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el citado Real Decreto, y en el ANEXO II de la misma.

3.3 REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNADO A LA FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Para acceder a la formación de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad no se exigirán requisitos académicos ni profesionales, aunque el alumnado ha de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que le permitan el aprendizaje y la adquisición de las capacidades correspondientes a dichos módulos.

Cuando los módulos formativos se impartan en la modalidad de teleformación, el alumnado, además, ha de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa, según lo establecido en el artículo 6.2 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

3.4 PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES Y TUTORES

Para poder impartir la formación correspondiente a los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los formadores y tutores deberán reunir los requisitos de acreditación, experiencia profesional y competencia docente según se indica a continuación.

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años)	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
<p>Competencia docente requerida</p> <p>Certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo o certificado de profesionalidad de formador ocupacional.</p> <p>Estarán exentas de este requisito las personas que estén en posesión de las titulaciones recogidas en el artículo 13 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, así como quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en modalidad presencial, en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.</p> <p>Teleformación</p> <p>Para poder impartir mediante teleformación los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los tutores-formadores, además de cumplir con todos las prescripciones establecidas anteriormente, deberán acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.</p>			

En todos los casos, el tutor del módulo de formación práctica en centros de trabajo será designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente, y realizará sus funciones en coordinación con el tutor designado por la empresa.

3.5 ESPECIFICACIONES DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0208_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: 1

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 290 horas

Duración total de los módulos formativos: 210 horas

Duración del módulo de formación práctica en centros de trabajo: 80 horas

MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN MF (Horas)	UNIDADES FORMATIVAS (UF)	DURACIÓN UF (Horas)	DURACIÓN TUTORÍA PRESENCIAL (Horas)	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORÍA PRESENCIAL	DURACIÓN POR UF PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	5	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4	1	3
		UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	4	C1 y C2 en lo referente a : CE1.4, CE2.2	1	
		UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	9	C1 y C2 lo referente a CE1.3, CE1.4, CE2.2, CE2.3 , CE2.5	1	
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	5	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4.	1	3
		UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30	4	C1 en lo referente a : CE1.1, CE1.2, CE1.3, CE1.4, CE1.5	1	
		UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	9	C2 y C3 en lo referente a : CE2.2, CE2.5, CE2.6, CE3.2, CE3.5, CE3.6	1	

ANEXO III

1. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOTR0108_1

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT091_1: operaciones básicas de cocina. (Orden PRE/1635/2015, de 23 de julio)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Competencia general:

Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en unidades de producción culinaria en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la preparación y servicio de comidas. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector productivo de hostelería, concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

93101013. Marmitón.

93101024. Pinche de cocina.

77021027. Limpiadores-preparadores de pescado para conservas.

9320. Preparadores de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, bocadillerías, entre otros).

9310. Ayudantes de cocina.

Modalidad de impartición: Presencial y teleformación

Duración de la formación asociada: 350 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)

- UF0053 (Transversal): Aplicación de normas y condiciones higiénicas sanitarias en restauración. (30 horas)
- UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina. (30 horas)
- UF0055: Preelaboración y conservación culinarias (60 horas)

MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas)

- UF0053 (Transversal): Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración. (30 horas)
- UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (90 horas)
- UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. (60 horas)

MFPCT0014: Módulo de formación práctica en centros de trabajo de Operaciones básicas de cocina (80 horas)

2. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS.

Nivel: 1

Código: UC0255_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa, utilizando los productos de limpieza establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene.

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

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se ejecutan para su correcta conservación.

CR1.4 Las materias primas solicitadas se reciben comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones:

- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Embalaje en perfecto estado.
- Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.

CR1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan, bajo supervisión y siguiendo el procedimiento establecido.

CR1.7 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a la persona adecuada.

RP2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios varios para su utilización en la preelaboración de alimentos, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.1 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se efectúa, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido

CR2.3 Los géneros previstos para la ejecución de las operaciones culinarias se distribuyen entre las zonas correspondientes de la cocina, según la orden de trabajo.

CR2.4 El acopio de utensilios se efectúa en función de las necesidades establecidas en el plan de trabajo.

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como de productos culinarios, se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento responsable.

CR2.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante el proceso de aprovisionamiento interno, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

RP3: Manipular y preelaborar materias primas en crudo para su utilización culinaria o su posterior comercialización según la normativa aplicable higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.1 La preparación de los vegetales se efectúa siguiendo instrucciones y ejecutando técnicas básicas de preelaboración y tratamiento de vegetales en crudo, y técnicas de cocción establecidas para aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.

CR3.2 La preelaboración de los pescados, mariscos, aves, caza y distintas piezas de carne para su posterior elaboración y/o conservación se ejecuta, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.3 La temperatura requerida durante el proceso de preelaboración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preelaboración se limpian y desinfectan, aplicando los productos y métodos establecidos.

CR3.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante el proceso de preelaboración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

RP4: Aplicar métodos sencillos de conservación de géneros y/o elaboraciones culinarias y de regeneración, en su caso, que resulten aptos para su consumo o posterior distribución, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.1 La conservación de los géneros y elaboraciones culinarias se efectúa siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:

- Las características del género y/o elaboración culinaria en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas preestablecidas como pueden ser de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, entre otras.

CR4.2 La regeneración de las preparaciones culinarias se efectúa aplicando los métodos preestablecidos, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.3 La temperatura requerida durante los procesos de conservación y/o regeneración se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

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

CR4.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso de conservación y/o regeneración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario y maquinaria propia de un cuarto frío: abatidor de temperatura, máquinas de vacío, batidoras de brazo, máquinas corta fiambres, vasos batidores y otros. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar géneros crudos. Utensilios y herramientas propios de la preelaboración culinaria. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Material de limpieza.

Productos y resultados

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios de cuarto frío. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución en los soportes establecidos. Mercancías y géneros preelaborados, acondicionados y conservados para su consumo inmediato o posterior distribución.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza y desinfección. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de cuarto frío. Documentos normalizados como "relevés", vales de pedido, albaranes y fichas de almacén. Órdenes de trabajo. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

Unidad de competencia 2

Denominación: ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA Y REALIZAR Y PRESENTAR PREPARACIONES SENCILLAS.

Nivel: 1

Código: UC0256_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

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

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

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

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

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

RP2: Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y mediante técnicas sencillas de cocina.

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

CR2.2 La preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización se elabora bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas

de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR2.3 El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se efectúa, bajo supervisión y en el tiempo establecido.

CR2.4 La conservación y el almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones se efectúa, bajo supervisión y teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración culinaria en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- La temperatura idónea de conservación según la naturaleza del producto.
- Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.

CR2.5 Las preparaciones culinarias se regeneran a la temperatura de servicio aplicando los métodos establecidos con los equipos designados, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.6 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR2.7 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP3: Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos conforme a la definición del producto y las técnicas básicas de su elaboración.

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

CR3.2 La elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR3.3 El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se efectúa, bajo supervisión y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

CR3.4 La conservación y el almacenamiento, en su caso, de aperitivos sencillos y platos combinados se efectúa, teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración culinaria en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- La temperatura idónea de conservación para cada tipo de producto.
- La normativa aplicable de manipulación de alimentos, otros.

CR3.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de elaboración de aperitivos sencillos y platos combinados se limpian, con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR3.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Colaborar en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias, prestando la asistencia requerida a su nivel y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

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

CR4.2 La asistencia requerida para la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta, colaborando con el superior jerárquico y siguiendo instrucciones precisas.

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

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

CR4.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple en todo momento, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia área de producción culinaria: horno, plancha, salamandra, freidora y otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Material de limpieza.

Productos y resultados

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del área de producción culinaria. Aprovisionamiento interno de mercancías y útiles para la ejecución de los trabajos. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, platos combinados y aperitivos sencillos. Asistencia a sus superiores jerárquicos. Elaboraciones culinarias acondicionadas y/o conservadas para su consumo inmediato o distribución posterior.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción culinaria. Documentos normalizados como "relevés", vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Órdenes de trabajo. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

3. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

3.1 DESARROLLO MODULAR

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS.

Código: MF0255_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a la zona de servicio de alimentos y bebidas de bar-cafetería o restaurante, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje propios del servicio del bar-cafetería y/o restaurante.

CE1.2 Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE1.5 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Prácticas correctas e incorrectas de higiene. Fundamentos y sus consecuencias.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos. Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes, conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Sistema Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Información - Ley de Información Alimentaria (Alérgenos)
- Toxiinfecciones alimentarias más comunes producidas por los incumplimientos de las normas higiénico-sanitarias.

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Uniformes y prendas protección.
- Tipos de uniformes según área de trabajo:
 - o Tipos, adecuación y normativa de cocina.
 - o Tipos, adecuación y normativa de bar – restaurante.

5. Formación personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados al manipulador

- Según el tipo de trabajo a realizar.
- Según tipo de manipulación.
- Según establecimiento (tipo, capacidad,..etc).

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.

Código: UF0054

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas materias primas y mercancías solicitadas, para su posterior almacenaje y distribución, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.

CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y mercancías suministrados.

CE1.2 Asistir, bajo supervisión, en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades, calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE1.4 En un supuesto práctico de recepción de materias primas alimentarias:

- Clasificar las materias primas según su naturaleza.
- Identificar sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.)
- Analizar sus cualidades gastronómicas y aplicaciones culinarias.
- Valorar las necesidades de preelaboración y sus necesidades de conservación.

CE1.5 Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.6 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y mercancías, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.7 Detectar posibles anomalías, deterioros o pérdidas de mercancías durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada y transmitir con prontitud a un superior.

C2: Realizar el aprovisionamiento interno de materias primas, según las instrucciones y teniendo en cuenta los utensilios necesarios para su utilización en la preelaboración de alimentos.

CE2.1 Formalizar los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.

CE2.2 Distribuir los géneros y efectuar el acopio de utensilios previstos para la ejecución de las operaciones culinarias entre las zonas correspondientes de la cocina, bajo supervisión y según la orden de trabajo establecida.

CE2.3 Identificar y clasificar los utensilios de uso común para su utilización en la preelaboración y conservación de alimentos.

CE2.4 Comprobar las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como de productos culinarios y comunicar su cantidad a la persona o departamento responsable.

CE2.5 Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante el proceso de aprovisionamiento interno, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

Contenidos

1. El departamento de cocina

- Definición y características.
- La organización de espacios en la cocina:
 - o Criterios para la distribución de espacios.
 - o Las dependencias de la cocina: zonas de producción, zonas de limpieza y otras zonas anexas.
 - o Las partidas de cocina: zona fría o cuarto frío, zona de cocina caliente y pastelería.
- La brigada de cocina:
 - o La organización del trabajo en la cocina.
 - o Categorías profesionales en la cocina.
 - o El uniforme de trabajo.

2. El economato y bodega.

- Espacios para el almacenaje: almacén, bodega, zona de cámaras.
- Solicitud y recepción de mercancías. Condiciones para la recepción del género, el procedimiento de recepción y control, documentación para el registro de las operaciones.
- El Control de existencias: las existencias o stocks, el inventario.

3. Las materias primas.

- Clasificación:
 - o Materias primas según su naturaleza u origen: vegetal, animal, medio acuático.
 - o Materias primas según las necesidades de conservación: alimentos perecederos y no perecederos.
 - o Materias primas según el proceso al que han sido sometidas: productos frescos, conservas y semiconservas, congelados y ultracongelados, producto fresco mínimamente procesado y productos elaborados, cocinados y envasados (las gamas en cocina).
- La presentación comercial: formato de comercialización, el etiquetado, distintivos de origen y calidad.

4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

- Documentos para la gestión de la demanda interna: Los vales de retirada, el parte de consumos diarios, el libro de entradas y salidas del economato.
- Documentos para la previsión de las necesidades: el relevé, la ficha de producción, el escandallo.

5. Utensilios de trabajo.

- Los cuchillos de cocina: clasificación, manipulación, cuidados y limpieza de los

- cuchillos.
- Utensilios y herramientas básicas: identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS

Código: UF0055

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Clasificar cortes y piezas de diferentes alimentos y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de distribución o comercialización.

CE1.1 Describir los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes de los vegetales, pescados, mariscos, aves y caza.

CE1.2 Efectuar, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas, las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común, de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE1.3 Identificar útiles y herramientas, así como los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

CE1.5 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados, siguiendo las instrucciones recibidas.

CE1.6 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.7 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y mantener la calidad establecida.

C2: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su consumo o posterior distribución, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.

CE2.1 Identificar las condiciones idóneas de mantenimiento, conservación y regeneración de los géneros y elaboraciones culinarias.

CE2.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE2.3 Ejecutar, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas, las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE2.4 Efectuar, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas, las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

CE2.5 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y mantener la calidad establecida.

Contenidos

1. Maquinaria, mobiliario y equipos básicos de cocina.

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes:
 - o Instalaciones y mobiliario: mesas y superficies de trabajo, estanterías, fregaderos, lavamanos y campanas de extracción entre otros.
 - o Equipos y maquinaria: generadores de calor, generadores de frío y equipos auxiliares.
- Procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

2. Regeneración de géneros y productos culinarios.

- Definición y aplicaciones:
 - o Regeneración de productos refrigerados, congelados y ultracongelados.
 - o Regeneración de productos conservados, ahumados, en salazón, escabeche, encurtidos, desecados, concentrados y liofilizados.
 - o Regeneración de productos envasados al vacío, en atmósfera controlada y en atmósfera modificada.
- Denominación del contenido.
- Identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.
- Aplicaciones sencillas.

3. Preelaboración de géneros culinarios.

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas:
 - o Hortalizas, setas, hierbas y condimentos.
 - o Legumbres, arroz y pastas.
 - o Huevos, lácteos, grasas y aceites.
 - o Pescados y mariscos.
 - o Carnes, aves y caza.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, técnicas y métodos adecuados, riesgos en la ejecución.

4. Conservación de los géneros y productos culinarios.

- Identificación y necesidad de envasar y conservar los alimentos.
- Técnicas de envasado y conservación:
 - o Métodos físicos: frío, calor, deshidratación.
 - o Métodos químicos: En medio seco o líquido.
 - o Control de la atmósfera: Envasado al vacío, atmósfera controlada o atmósfera modificada.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, métodos y técnicas adecuadas, riesgos en la ejecución.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA.

Código: MF0256_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Duración: 180 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.

CE1.3 Aplicar, bajo supervisión, técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE1.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos, colaborando con el superior jerárquico y siguiendo instrucciones precisas.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas, bajo supervisión y en el tiempo establecido.

CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

Contenidos

1. Elaboración de aperitivos sencillos.

- Definición y clasificación:
 - Aperitivos fríos: canapés, tartaletas, tostas, petit choux, hojaldres y brochetas entre otros.
 - Aperitivos calientes: croquetas, orly, quiche, hojaldres, tortillitas, pinchitos y brochetas, entre otros.
 - Técnicas culinarias básicas de elaboración y presentación.
 - Técnicas de regeneración y conservación.

2. Elaboración de platos combinados.

- Definición y clasificación:
 - Platos combinados a base de sándwiches.
 - Platos combinados a base de hamburguesas.
 - Platos combinados a base de salchichas.
 - Platos combinados a base de huevos.
 - Platos combinados a base de ensaladas.
- Técnicas culinarias básicas de elaboración y presentación.
- Técnicas de regeneración y conservación.

3. Elaboraciones culinarias.

- Definición y clasificación:
 - Ensaladas y guarniciones.
 - Arroces, pastas y verduras.
 - Sopas, cremas y potajes.
 - Aves, carnes y caza.
 - Pescados y mariscos.
- Fases de elaboración y riesgos en la ejecución.
- Regeneración y conservación de las elaboraciones culinarias.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA.

Código: UF0056

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

C2: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.

CE2.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.

CE2.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE2.5 Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.

CE2.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

Contenidos

1. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- Clasificación, definición y aplicaciones:
 - o Fondos de cocina: fondos claros, fondos oscuros, fumets de pescado.
 - o Elementos de ligazón: roux, mantequilla manier, yema de huevo cruda o cocida.
 - o Las salsas: salsa española, bechamel, velouté, salsa de tomate, mayonesa, vinagretas, entre otras.
 - o Las farsas: farsas simples, farsas mixtas.
 - o Las mantequillas compuestas y aceites aromáticos.
- Fases de los procesos, técnicas y procedimientos, riesgos en la ejecución.
- Regeneración y conservación de elaboraciones culinarias.

2. Elaboraciones elementales de cocina.

- Definición y clasificación: técnicas culinarias aplicadas a diferentes alimentos.
- Elaboraciones elementales en cocina:
 - o Hortalizas, verduras, tubérculos y setas.
 - o Legumbres, arroz y pastas.
 - o Huevos: cocinados con cáscara y sin cáscara, con batido y sin batir.
 - o Pescados y mariscos.
 - o Carnes, aves y caza.
- Fases de elaboración y riesgos en la ejecución.
- Regeneración y conservación de las elaboraciones culinarias.

3. Decoración y presentación de platos.

- Modelos de presentación: presentación tradicional o clásica, presentación basada en la disposición de los elementos y tendencias actuales.
- Elementos que intervienen en acabados y presentaciones: color, volumen, texturas y sabores, la elección del soporte o vajilla.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS.

Código: UF0057

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.

CE1.3 Aplicar, bajo supervisión, técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE1.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos, colaborando con el superior jerárquico y siguiendo instrucciones precisas.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas, bajo supervisión y en el tiempo establecido.

CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

Contenidos

1. Elaboración de aperitivos sencillos.

- Definición y clasificación:
 - o Aperitivos fríos: canapés, tartaletas, tostas, petit choux, hojaldres y brochetas entre otros.
 - o Aperitivos calientes: croquetas, orly, quiche, hojaldres, tortillitas, pinchitos y brochetas, entre otros.
- Técnicas culinarias básicas de elaboración y presentación.
- Técnicas de regeneración y conservación.

2. Elaboración de platos combinados.

- Definición y clasificación:
 - o Platos combinados a base de sándwiches.
 - o Platos combinados a base de hamburguesas.
 - o Platos combinados a base de salchichas.
 - o Platos combinados a base de huevos.
 - o Platos combinados a base de ensaladas.
- Técnicas culinarias básicas de elaboración y presentación.
- Técnicas de regeneración y conservación.

3. Elaboraciones culinarias.

- Definición y clasificación:
 - o Ensaladas y guarniciones.
 - o Arroces, pastas y verduras.
 - o Sopas, cremas y potajes.
 - o Aves, carnes y caza.
 - o Pescados y mariscos.
- Fases de elaboración y riesgos en la ejecución.
- Regeneración y conservación de las elaboraciones culinarias.

IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN

Los módulos formativos del certificado de profesionalidad podrán impartirse mediante teleformación siguiendo las especificaciones que se indican en el apartado 3.5.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: MFPCT0014

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su

rendimiento óptimo.

CE1.1 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.2 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.3 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

C2: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE2.1 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE2.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE2.3 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.

CE2.4 Retirar géneros deteriorados durante el período de almacenamiento e indicar posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE2.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C3: Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

CE3.1 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE3.2 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

C4: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

CE4.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.

CE4.2 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.

CE4.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.

CE4.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.

CE4.5 Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.

C5: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CE5.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE5.2 Elaboración y presentar platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada y siguiendo los procedimientos adecuados.

C6: Envasar, conservar y regenerar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CE6.1 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE6.2 Efectuar las operaciones de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

C7: Asistir en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE7.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE7.2 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

C8: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE8.1 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE8.2 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

C9: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE9.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE9.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE9.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE9.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE9.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE9.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina

- Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.
- Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias

- Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías.
- Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Formalización de vales y documentación.
- Actuación con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

- 3. Preelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos**
 - Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
 - Realización de elaboraciones culinarias básicas y elementales.
 - Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias.
 - Elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.
- 4. Envasado, conservación y regeneración de géneros y materias primas culinarias.**
 - Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación.
 - Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros.
 - Regeneración de géneros culinarios por métodos sencillos.
- 5. Asistencia de en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias.**
 - Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
 - Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones.
- 6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración.**
 - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
 - Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios.
- 7. Integración y comunicación en el centro de trabajo**
 - Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
 - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
 - Interpretación y ejecución con diligencia de las instrucciones recibidas.
 - Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
 - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
 - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
 - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

3.2 REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller para prácticas de cocina	135	135
Almacén de economato y bodega	20	20

Espacio Formativo	M1	M2
Aula polivalente	x	x
Taller para prácticas de cocina	x	x
Almacén de economato y bodega	x	x

Espacio Formativo	Equipamiento

Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - Pizarra - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos.
Taller para prácticas de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - 8 cocinas individuales (gas o inducción). - 1 Fry top o Plancha. - 1 Freidora (de 5 litros aprox.). - 1 Horno convención con capacidad de 6 bandejas "gastronorm". - 1 Horno microondas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador). - 1 Mesa para las demostraciones del profesor. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Tablas de cocina de polipropileno (roja, verde, azul, amarilla y blanca). - 1 Cortadora de fiambres. - 1 Máquina para hacer vacío. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación y demás lugares donde sean necesarios. - Lavamanos a pedal y dispensador de jabón y desinfectante. - Congeladores en forma de armario o de arcón. - Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas. - Balanza eléctrica. - Herramientas y utensilios. - Batería de cocina (ollas, sartenes, cazos, etc.). - Contenedores herméticos diferentes tamaños. - Cubos de basuras. - Elementos de protección. - 1 Botiquín.
Almacén de economato y bodega	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías.

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

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

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

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

Cuando los módulos formativos se impartan en modalidad de teleformación, además de los requisitos de espacios, instalaciones y equipamientos indicados anteriormente, se tendrá que disponer de una plataforma virtual de aprendizaje, así como de todos los materiales y soportes didácticos necesarios en formato multimedia, que configuran el curso completo, que han de cumplir los requisitos recogidos en artículo 12 bis.4 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, y las especificaciones establecidas en los artículos 15 y 16 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el citado Real Decreto, y en el ANEXO II de la misma.

3.3 REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNADO A LA FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Para acceder a la formación de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad no se exigirán requisitos académicos ni profesionales, aunque el alumnado ha de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que le permitan el aprendizaje y la adquisición de las capacidades correspondientes a dichos módulos.

Cuando los módulos formativos se impartan en la modalidad de teleformación, el alumnado, además, ha de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa, según lo establecido en el artículo 6.2 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

3.4 PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES Y TUTORES

Para poder impartir la formación correspondiente a los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los formadores y tutores deberán reunir los requisitos de acreditación, experiencia profesional y competencia docente según se indica a continuación.

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años) *	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
MF0256_1: Elaboración culinaria básica	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo 	1 año	3 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años) *	
		Con acreditación	Sin acreditación
<p>Competencia docente requerida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo o certificado de profesionalidad de formador ocupacional. • Estarán exentas de este requisito las personas que estén en posesión de las titulaciones recogidas en el artículo 13 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, así como quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en modalidad presencial, en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo. <p>Teleformación</p> <p>Para poder impartir mediante teleformación los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los tutores-formadores, además de cumplir con todas las prescripciones establecidas anteriormente, deberán acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.</p>			

En todos los casos, el tutor del módulo de formación práctica en centros de trabajo será designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente, y realizará sus funciones en coordinación con el tutor designado por la empresa.

3.5 ESPECIFICACIONES DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0108_1 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: 1

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 350 horas

Duración total de los módulos formativos: 270 horas

Duración del módulo de formación práctica en centros de trabajo: 80 horas

MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN MF (Horas)	UNIDADES FORMATIVAS (UF)	DURACIÓN UF (Horas)	DURACIÓN TUTORÍA PRESENCIAL (Horas)	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORÍA PRESENCIAL	DURACIÓN POR UF PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)
MF0255_1 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración	30	5	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4.	1	3
		UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	5	C1 y C2 en lo referente a: CE1.2, CE1.3, CE1.4, CE1.6, CE1.7, CE2.2, CE2.5	1	
		UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60	10	C1 y C2 en lo referente a: CE1.2, CE1.5, CE1.6, CE1.7, CE2.3, CE2.4, CE2.5	1	
MF0256_1 ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA	180	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración	30	5	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4.	1	3
		UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	16	C1 y C2 en lo referente a: CE1.3, CE1.4, CE2.2, CE2.3, CE2.4, CE2.5, CE2.6	1	
		UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60	10	C1 y C2 en lo referente a: CE1.2, CE1.3, CE1.4, CE2.2, CE2.3,	1	

ANEXO IV

1. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

Código: HOTA0108_1

Familia profesional: Hostelería y turismo

Área profesional: Alojamiento

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT222_1: Operaciones básicas de pisos en alojamientos (Orden PRA/1883/2016, de 9 de diciembre).

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0706_1 Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

UC0707_1 Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

UC0708_1 Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

Competencia general:

Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios de distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de pisos dedicado a la limpieza y acondicionamiento de habitaciones, zonas nobles y zonas comunes en establecimientos de alojamiento, en entidades de naturaleza pública o privada de cualquier tamaño con independencia de su forma jurídica y por cuenta ajena. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable

Sectores productivos:

Se ubica en el sector de servicios, en el subsector de alojamiento turístico - hoteles, balnearios, ciudades de vacaciones, otros - o alojamiento no turístico - residencias de estudiantes, geriátricos, hospitales, otros - o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- 9210 Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares
- 92101038 Limpiadores en instituciones sanitarias
- 92101027 Camareros de pisos (hostelería)

- 92211025 Lenceros-lavaderos-planchadores (hostelería)
- 92211014 Lavaderos, limpiadores y planchadores de ropa a mano

Modalidad de impartición: Presencial y teleformación

Duración de la formación asociada: 380 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos. (120 horas)

- UF0038: Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos. (30 horas)
- UF0039: Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos. (60 horas)
- UF0040: Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. (30 horas)

MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos. (90 horas)

MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. (90 horas)

MFPC0011: Módulo de formación práctica en centros de trabajo de Operaciones básicas de pisos en alojamientos. (80 horas)

2. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

Nivel: 1

Código: UC0706_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Organizar el office y realizar, bajo supervisión, inventarios de existencias y registros en el área de pisos siguiendo instrucciones o procedimientos establecidos

CR1.1 El office se ordena y limpia verificando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR1.2 Los productos de limpieza se revisan y almacenan teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene y medioambiental.

CR1.3 Los inventarios de existencias de los distintos productos de limpieza, lencería, reposición, loza, cristalería, elementos decorativos, papelería, cunas, camas supletorias y otros y los registros de pérdidas se realizan anotando con precisión y claridad en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

CR1.4 Los documentos utilizados en el proceso se cumplimentan de modo que el superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario

RP2: Efectuar las operaciones previas a la limpieza y preparación de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de establecimientos de alojamiento siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.1 El aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes se efectúa, cumplimentando los vales de pedido en función de las necesidades del servicio, las instrucciones recibidas y colocando en el carro de limpieza los productos necesarios (lencería, productos de acogida, directorio o libros de la empresa, artículos de papelería, publicidad, ofertas del hotel, otros).

CR2.2 Los productos empleados para realizar la limpieza y puesta a punto de las áreas de su responsabilidad se disponen en el carro de limpieza teniendo en cuenta los

factores de riesgo que conllevan los productos, la secuencia de las tareas a realizar y los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR2.3 El trabajo diario se planifica atendiendo a la información suministrada por el superior jerárquico sobre el estado de las áreas, el parte de ocupación del establecimiento y los eventos a realizar durante el turno.

CR2.4 El estado de las zonas a tratar se verifica antes de proceder a su limpieza, comunicando las disfunciones o anomalías observadas al superior jerárquico y notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR2.5 Las operaciones de desmontaje y ventilación previas a la limpieza se efectúan siguiendo los procedimientos establecidos.

CR2.6 La ropa que el cliente/usuario de la habitación ha dispuesto para su reposición se recoge de acuerdo con el procedimiento establecido y respetando la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR2.7 Los objetos olvidados por el cliente/usuario se recogen y entregan al personal o departamento responsable para su custodia y posterior devolución, conforme al procedimiento establecido.

CR2.8 El estado de los planos indicativos de vías de emergencia ubicados en las habitaciones y en las demás zonas nobles del establecimiento se comprueba, verificando que se corresponde con el plan de emergencia establecido e informando a su superior inmediato en caso de detectar daños o anomalías.

RP3: Colaborar en la detección de las necesidades de reparación y mantenimiento de maquinaria, utensilios, mobiliario e instalaciones del área de pisos, y participar activamente con el equipo de emergencias en los casos de evacuación de clientes.

CR3.1 Las instalaciones del área de trabajo se comprueban, verificando las posibles necesidades de reparación y mantenimiento, cumplimentando la documentación necesaria para su tramitación de acuerdo con el plan preventivo e informando a su superior jerárquico.

CR3.2 El mobiliario, enseres y maquinaria del área de trabajo se comprueba, verificando las posibles necesidades de reparación y mantenimiento, cumplimentando la documentación necesaria para su tramitación de acuerdo con el plan preventivo e informando a su superior jerárquico.

CR3.3 Las operaciones propias de bloqueo y desbloqueo de las zonas y habitaciones para la realización de trabajos preventivos o correctivos se realizan de acuerdo con el plan de trabajo del área.

CR3.4 La participación en los casos de emergencia o en simulacros se efectúa, colaborando con el equipo de emergencias establecido, siguiendo las instrucciones dadas por el servicio técnico o el director de operaciones para evacuar clientes de las habitaciones, aplicando, en caso necesario, técnicas de primeros auxilios.

RP4: Efectuar las operaciones de limpieza y montaje de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de establecimientos de alojamiento, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.1 La limpieza, desinfección y embellecimiento de superficies se ejecuta utilizando los productos adecuados a la naturaleza, características y acabado de las mismas, aplicando la proporción idónea en cada caso y teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.

CR4.2 La maquinaria específica para las operaciones de limpieza se utiliza siguiendo las instrucciones de uso del fabricante, aplicando criterios de racionalidad, cumpliendo las normativas aplicables de seguridad y medioambiental, y respetando el descanso de los clientes/usuarios.

CR4.3 El cambio de la ropa de cama y baño de las habitaciones se realiza cuidando la presentación, sentido estético, buen gusto y siguiendo las normas de higiene establecidas.

CR4.4 Los productos de acogida y los documentos del establecimiento destinados al cliente/usuario se reponen según las normas establecidas.

CR4.5 La habitación limpia y preparada se presenta siguiendo criterios estéticos y de ahorro energético y cuidando detalles como la iluminación, temperatura ambiental y decoración.

CR4.6 Las peticiones, reclamaciones, quejas y sugerencias realizadas por parte de los clientes/usuarios se atienden, a su nivel, con prontitud, diligencia y amabilidad tramitándolas a su superior inmediato y al Sistema Integral adoptado por la empresa.

CR4.7 La seguridad de los clientes se procura, controlando la entrada de personas ajenas a las habitaciones y aplicando las normas de actuación establecidas para estos casos.

CR4.8 Las tareas de control de ahorro energético, separación de residuos, ahorro de agua, entre otras- determinadas por el plan medioambiental adoptado por la empresa se cumplen de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR4.9 La limpieza y mantenimiento de los equipos y utillaje empleados se realiza cumpliendo las especificaciones técnicas y respetando la periodicidad requerida en cada caso para su correcta conservación.

RP5: Efectuar, bajo supervisión, las operaciones posteriores a la limpieza y acondicionamiento de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes del establecimiento de alojamiento.

CR5.1 Los equipajes, a petición de los clientes, se hacen en su caso bajo la supervisión de un superior.

CR5.2 El equipo de trabajo y los lugares donde se ha actuado -habitaciones, zonas nobles y áreas comunes se repasan dejando el área despejada y depositando en el office todo el material de limpieza utilizado.

CR5.3 La comprobación de las averías o desperfectos se efectúa, verificando que han sido subsanados e informando a su superior inmediato del estado de los mismos.

CR5.4 La lencería usada se envía a lavandería acondicionando y anotando las prendas, según las normas establecidas.

CR5.5 El carro de limpieza se recoge y limpia, guardando los artículos complementarios y dotaciones sobrantes según normas establecidas.

CR5.6 Las llaves y el parte de trabajo cumplimentado se entregan al superior correspondiente al finalizar la jornada e informando al mismo de las incidencias surgidas.

CR5.7 Las normas de seguridad, higiene y salud que afecten a su puesto de trabajo y al proceso se cumplen en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.

RP6: Preparar y cuidar, bajo supervisión los elementos decorativos de las habitaciones, zonas nobles y áreas comunes del establecimiento de alojamiento.

CR6.1 Los elementos de decoración de las habitaciones, zonas nobles y áreas comunes cuadros, porcelanas, marfiles, bronce, tapices u otros se limpian aplicando el plan de trabajo vinculado a los sistemas preventivos y correctivos de cada elemento decorativo, atendiendo a sus características y a las normas establecidas.

CR6.2 Los elementos decorativos se colocan según las normas y criterios estéticos establecidos, respetando en su caso, los gustos de los clientes o usuarios.

CR6.3 Las plantas de interior, composiciones florales o frutales, motivos decorativos o centros de mesa se cuidan mediante acciones como el regado, abonado y limpieza con la asiduidad requerida en cada caso, aplicando criterios estéticos y retirando aquellos elementos que no se encuentren en las condiciones óptimas de presentación.

CR6.4 Las composiciones florales o frutales sencillas se elaboran se teniendo en cuenta el color, las proporciones y el soporte, aplicando criterios estéticos definidos de estacionalidad y de festividades propias de la época.

CR6.5 La ejecución del inventario de los elementos decorativos se realiza de acuerdo con la planificación del establecimiento para su posterior reposición.

RP7: Realizar, en su ámbito profesional, las operaciones vinculadas con la celebración en el establecimiento de reuniones, incentivos, congresos y eventos conforme al procedimiento establecido.

CR7.1 El plan de trabajo establecido para el montaje, decoración y ambientación de salones y espacios contratados para la celebración de reuniones, incentivos, congresos y eventos se ejecuta, siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta los procedimientos específicos para el acto en cuestión.

CR7.2 Las tareas propias del departamento de pisos en la celebración de los actos contratados se ejecutan aplicando las normas de protocolo establecidas para cada uno de ellos.

CR7.3 Las operaciones de desmontaje, ventilación, limpieza y reposición propias del post servicio se efectúan en función de la planificación diaria y semanal de acuerdo con los procedimientos establecidos

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos y productos de limpieza y tratamiento de superficies. Dotación de lencería y otra ropa. Productos y atenciones para clientes o usuarios. Maquinaria (aspiradoras, enceradoras, entre otros). Instalaciones de office. Mobiliario de habitaciones. Otros enseres como camas supletorias, cunas, tablas de cama, escaleras de mano o botiquín.

Productos y resultados

Habitaciones, baños y dependencias comunes limpias, arregladas y acondicionadas. Aprovechamiento interno y carro de limpieza dispuesto para su uso. Office organizado con la dotación establecida de enseres, ropas y materiales. Inventarios de existencias y registros de pérdidas propios del área de pisos realizados bajo supervisión. Impresos y partes cumplimentados. Elementos decorativos limpios. Plantas y flores conservadas y cuidadas. Ornamentación floral sencilla.

Información utilizada o generada

Información o manuales sobre el uso y conservación de equipos, mobiliario, utensilios y materiales. Manuales de técnicas de limpieza. Normas de uso y aplicación de los productos de limpieza. Material documental (órdenes de trabajo, hojas de pedido de material, control de consumos, partes de averías). Información interna referente a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad de la empresa. Impresos y documentación específicos. Normativas aplicables higiénico-sanitarias, medio ambientales y de seguridad referidas a locales, instalaciones y utillaje.

Unidad de competencia 2

Denominación: REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE LAVADO DE ROPA PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Nivel: 1

Código: UC0707_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar el aprovisionamiento interno de los materiales y medios necesarios para las actividades de lavado y acondicionamiento de la ropa propia de establecimientos de alojamiento, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de productos y utensilios para el lavado y secado de la ropa propia de los establecimientos de alojamiento se efectúa a partir de las instrucciones recibidas y en función de las necesidades del servicio.

CR1.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se cumplimentan siguiendo las instrucciones previas.

CR1.3 Los productos y utensilios aprovisionados se almacenan en función de los tipos y efectos de los mismos, los criterios de racionalidad y la necesidad del servicio.

CR1.4 El almacén del departamento se ordena y mantiene en condiciones operativas de acuerdo con las normas, criterios o procedimientos establecidos

CR1.5 Las existencias mínimas de productos y utensilios necesarios se transmiten al superior siguiendo los procedimientos establecidos.

RP2: Clasificar en lotes la ropa para su lavado y acondicionamiento, conforme a las instrucciones recibidas.

CR2.1 La ropa a tratar se marca, bajo supervisión, en el momento de su recepción evitando así pérdidas y errores, teniendo en cuenta las etiquetas de identificación del cliente/usuario, la sección de procedencia y fecha de recogida.

CR2.2 Los documentos necesarios para la facturación de la limpieza y arreglo de la ropa se cumplimentan, trasladándolos al departamento o persona responsable siguiendo el procedimiento establecido.

CR2.3 La ropa se revisa, procediendo, en su caso, a la retirada de objetos olvidados o extraños que puedan dañar a la prenda o a la máquina, o provocar interrupciones en el proceso de lavado, separando la que está deteriorada o necesite un tratamiento especial.

CR2.4 La ropa se clasifica, bajo supervisión, por lotes teniendo en cuenta las características y recomendaciones descritas en su etiqueta, grado de suciedad, necesidades especiales de desinfección y, en su caso, existencia de manchas que precisen seguir procesos de lavado diferentes o tratamientos especiales para su eliminación.

CR2.5 Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas a tratar se identifican, interpretando su etiquetado y respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante, posibilitando así una posible reclamación en caso de deterioro.

CR2.6 La ropa no etiquetada se aparta del circuito de lavado siguiendo el procedimiento establecido.

CR2.7 Las operaciones de lavado de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se efectúan utilizando los equipos de protección individual establecidos para ropa potencialmente infectada.

RP3: Efectuar las operaciones de lavado y escurrido de las ropas tratadas, en función de sus características y de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR3.1 Las máquinas utilizadas para el lavado y escurrido de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se programan, atendiendo a las características del lote o partida y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.2 Los productos para el lavado y apresto de la ropa se dosifican siguiendo instrucciones o criterios establecidos.

CR3.3 Las ropas delicadas se lavan a mano, respetando en cada caso las instrucciones técnicas del fabricante y las recibidas de sus superiores.

CR3.4 El mantenimiento de primer nivel de las máquinas utilizadas durante el proceso se efectúa, siguiendo su documentación técnica y/o instrucciones recibidas.

CR3.5 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso se transmiten al superior, adoptando medidas correctoras en el marco de su responsabilidad, minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

RP4: Efectuar las operaciones de secado de las ropas lavadas, en función de sus características y de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR4.1 Las máquinas utilizadas para el secado y escurrido de la ropa lavada se programan, atendiendo a las características del lote o partida y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.2 Las ropas lavadas que no superen el control de idoneidad se separan del circuito para darles el tratamiento que corresponda, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR4.3 El secado de la ropa se efectúa utilizando la maquinaria y equipos específicos en función de las características de las prendas a tratar.

CR4.4 El mantenimiento de primer nivel de las máquinas utilizadas durante el proceso se efectúa, siguiendo su documentación técnica y/o instrucciones recibidas.

CR4.5 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso se transmiten al superior, adoptando medidas correctoras en el marco de su responsabilidad, minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

RP5: Participar en el control y mantenimiento efectivo del almacén de productos de lencería, favoreciendo su uso, atendiendo a criterios de antigüedad y caducidad de los mismos.

CR5.1 El almacenamiento de productos, materiales, útiles y herramientas se efectúa de acuerdo con las normas, criterios o procedimientos establecidos.

CR5.2 Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en cualquier caso, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente.

CR5.3 La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad.

Contexto profesional

Medios de producción

Maquinaria y equipos específicos para el lavado y secado de ropa, como lavadoras, centrifugadoras y secadoras. Útiles y herramientas: carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia y ficheros, entre otros. Almacenes. Productos para el lavado, limpieza y apresto de tejidos como detergentes, suavizantes, almidones, quitamanchas, blanqueadores y neutralizantes industriales, entre otros

Productos y resultados

Aprovisionamiento interno. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Impresos y partes de incidencias cumplimentados. Ropa lavada y secada. Aplicación de sistemas de organización óptimos. Uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumos, principalmente energéticos.

Información utilizada o generada

Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza. Normas de uso, aplicación y toxicidad de los productos químicos utilizados en el lavado, blanqueado y secado de la ropa. Normativa aplicable higiénico-sanitaria y medioambiental. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Información interna relativa a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad en la empresa. Documentación específica e impresos adecuados a las características de los establecimientos, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos.

Unidad de competencia 3

Denominación: REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA, PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Nivel: 1

Código: UC0708_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar el aprovisionamiento interno de los materiales y medios para las actividades de planchado y arreglo de ropa propia de establecimientos de alojamiento, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR1.1 El aprovisionamiento interno de productos y utensilios para las reparaciones de costura y para el planchado de ropa en los establecimientos de alojamiento se efectúa a partir de las instrucciones recibidas y en función de las necesidades del servicio.

CR1.2 Los productos y utensilios necesarios para su utilización en las operaciones de planchado y arreglo de ropa se almacenan, teniendo en cuenta los tipos de productos y efectos de los mismos, los criterios de racionalidad y la necesidad del servicio.

CR1.3 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se cumplimentan, siguiendo las instrucciones previas e informando al responsable de las existencias mínimas de productos y utensilios.

RP2: Clasificar en lotes para su planchado la ropa propia de los establecimientos de alojamiento, teniendo en cuenta las características de la prenda y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.1 La ropa a planchar se clasifica por lotes, bajo supervisión y teniendo en cuenta las características y las recomendaciones de planchado descritas en su etiqueta.

CR2.2 La ropa preparada en lotes se revisa antes de su planchado de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad y en función de las normas del establecimiento, retirando del circuito las que no superen el control y dándoles el tratamiento que corresponda.

CR2.3 La ropa con manchas se separa del circuito, identificando la naturaleza de las mismas y aplicando el tratamiento adecuado en cada caso siguiendo las instrucciones del superior jerárquico.

CR2.4 Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas dispuestas para su planchado se identifican interpretando su etiquetado y respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante para, en caso de deterioro, posibilitar así la reclamación oportuna.

CR2.5 Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas a tratar se identifican, interpretando su etiquetado y respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante, posibilitando así una posible reclamación en caso de deterioro.

CR2.6 La ropa no etiquetada se aparta del circuito de planchado siguiendo el procedimiento establecido.

CR2.7 Las operaciones de planchado de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se efectúan utilizando los equipos de protección individual establecidos para ropa potencialmente infectada.

RP3: Efectuar las operaciones de planchado y presentación de ropa, en función de sus características y de acuerdo con los estándares establecidos.

CR3.1 Los equipos y máquinas de planchado, plegado y, en su caso, embolsado de la ropa propia de establecimientos de alojamiento se programan siguiendo las instrucciones recibidas y según el tipo de prendas, naturaleza, acabado y características de las telas, efectuando operaciones de:

- Ajuste y regulación de la presión.
- Regulación de la aspiración.
- Ajuste de la temperatura.
- Regulación del tiempo.
- Regulación y dosificado del vapor.
- Regulación de los mecanismos de plegadoras y embolsadoras.

CR3.2 Las operaciones de planchado se efectúan garantizando el óptimo funcionamiento de los medios de producción y flujo de materiales, presentando las ropas en función de sus características y de los estándares requeridos.

CR3.3 El proceso de planchado se comprueba sistemáticamente atendiendo al

posicionamiento de la ropa en la máquina de planchar conforme a la estructura del tejido, medida y forma y a la comprobación de los acabados finales -ausencia de brillos y eliminación de arrugas.

CR3.4 Las ropas procesadas se revisan visualmente siguiendo los criterios de calidad y normas establecidas, rechazando y marcando para su reprocesado las que no superen el control.

CR3.5 La ropa de clientes/usuarios se dispone para su entrega efectuando los cargos correspondientes mediante los documentos establecidos.

CR3.6 Las disfunciones o anomalías detectadas en aquellas situaciones de su responsabilidad se corrigen, siguiendo los procedimientos establecidos e informando al responsable de las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso.

CR3.7 Los resultados se verifican conforme a su nivel de responsabilidad, según instrucciones recibidas y sistemas de calidad establecidos.

RP4: Efectuar arreglos y/o confecciones sencillas de costura a máquina o a mano, teniendo en cuenta las características e importancia de la ropa y la complejidad del arreglo siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.1 El mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, equipos e instalaciones utilizados en las operaciones de cosido y repaso de las ropas propias de establecimientos de alojamiento se efectúa, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene y según instrucciones recibidas.

CR4.2 Los pequeños arreglos de costura y reparaciones textiles -costuras a mano o a máquina de unión, dobladillos o bajos u otros, adaptación y cambio de botones; broches, cremalleras, autoadhesivos, cierres por contacto u otros; zurcidos sencillos- se efectúan, teniendo en cuenta la complejidad del arreglo o importancia de la ropa.

CR4.3 Las máquinas o herramientas el material adecuado para el arreglo y/o confección sencilla de ropa se utilizan respetando las características de su composición, aplicando criterios estéticos y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.4 Los vales y documentos acreditativos de la prestación del servicio de arreglo simple de costura se cumplimentan siguiendo las instrucciones fijadas para cada proceso.

CR4.5 Las ropas sencillas como picos de cocina, servilletas, delantales o paños, entre otros, se confeccionan de acuerdo con las instrucciones recibidas y características propias del establecimiento.

CR4.6 Las disfunciones o anomalías detectadas en aquellas situaciones de su responsabilidad se corrigen, siguiendo procedimientos establecidos e informando al responsable.

CR4.7 Los resultados se verifican, conforme a su nivel de responsabilidad, comprobando que se corresponden con las instrucciones y el sistema de calidad establecido.

RP5: Efectuar operaciones de control y mantenimiento en los almacenes de productos y de ropas de lencería según las instrucciones recibidas.

CR5.1 El almacén de ropa de lencería propia de establecimientos de alojamiento se dispone siguiendo se las instrucciones recibidas y teniendo en cuenta los criterios propios de mejora del trabajo en cuanto a optimización de tiempos y colocación lógica de lo almacenado en función de su grado de rotación.

CR5.2 El almacén de lencería se actualiza de acuerdo con la temporalización establecida y siguiendo criterios de utilización de las ropas, duración, antigüedad o estado actual de las mismas.

CR5.3 Las ropas almacenadas se protegen, facilitando así su perfecto estado de uso conforme a las instrucciones recibidas.

CR5.4 Los productos, materiales, útiles y herramientas para el planchado y arreglo de ropa se almacenan, teniendo en cuenta las normas, criterios o procedimientos

establecidos.

CR5.5 Las disfunciones o anomalías detectadas, en aquellas situaciones de su responsabilidad, se corrigen siguiendo procedimientos establecidos e informando al responsable.

CR5.6 Los resultados se verifican conforme a su nivel de responsabilidad, según instrucciones recibidas y el sistema de calidad establecido.

CR5.7 El proceso se desarrolla cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, higiene y salud para prevenir posibles riesgos personales y medioambientales.

Contexto profesional

Medios de producción

Maquinaria y equipos específicos para el planchado y empaquetado-sellado de ropa como: planchas, máquinas de prensado, máquinas de rodillo o calandrias. Útiles y herramientas como carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia, tablas de planchado, ficheros. Almacenes. Máquinas de coser y accesorios. Elementos para costura: hilos y fornituras. Herramientas para remaches y grapas. Dotación de ropa propia de distintos tipos de alojamiento.

Productos y resultados

Aprovisionamiento interno. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Impresos y partes cumplimentados. Ropa de clientes, uniformes y lencería planchada, reparada, empaquetada y almacenada. Aplicación de sistemas de organización óptimos y uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumos, principalmente energéticos. Almacenes de lencería dispuestos y ordenados.

Información utilizada o generada

Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza y de planchado. Normas de uso de los productos químicos utilizados en la limpieza y planchado de la ropa. Normativa higiénico-sanitaria. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Planes de emergencia. Información interna relativa a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad en la empresa. Material documental, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos.

3. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

3.1 DESARROLLO MODULAR

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Código: MF0706_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0706_1 Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

Duración: 150 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE EN ALOJAMIENTOS

Código: UF0038

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento, identificando la estructura y funciones documentación utilizada del departamento.

CR1.1 El office se ordena y limpia verificando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR1.2 Los productos de limpieza se revisan y almacenan teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene y medioambiental.

CR1.3 Los inventarios de existencias de los distintos productos de limpieza, lencería, reposición, loza, cristalería, elementos decorativos, papelería, cunas, camas supletorias y otros y los registros de pérdidas se realizan anotando con precisión y claridad las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

CR1.4 Los documentos utilizados en el proceso se cumplimentan de modo que el superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario.

C2: Aplicar las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos.

CE2.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.

CE2.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.

CE2.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE2.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados:

- Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
- Montar el “carro de limpieza” y “carro de camarera”, efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios.
- Organizar el almacén y office, manteniéndolo ordenado y limpio, llevando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Realizar y actualizar inventarios de existencias y registros de pérdidas con precisión y claridad, en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- Cumplimentar la documentación necesaria para que el supuesto superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario.

CE2.5 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE2.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el mantenimiento y reposición del almacén, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de los productos.

CE2.7 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno del área de pisos.

CE2.8 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo y realizando el control de la caducidad de los productos.

CE2.9 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE2.10 Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo referidas al aprovisionamiento interno y al control de las existencias, responsabilizándose del trabajo que desarrolla.

CE2.11 Mantener su zona de trabajo con el grado apropiado de limpieza y orden

CE2.12 En un supuesto práctico debidamente caracterizados:

- Asimilar la planificación atendiendo a la información suministrada por el superior jerárquico sobre la áreas y el estado de ocupación
- Realizar operaciones previas de desmontaje y ventilación según los procedimientos establecidos
- Recogida de ropa que el cliente/ o usuario de la habitación ha dispuesto para su reposición se recoge de acuerdo con el procedimiento establecido y respetando la normativa higiénico- sanitaria aplicable.
- Recogida de objetos olvidados y custodia de los mismos según procedimientos establecidos.

CE2.13 En supuestos prácticos debidamente caracterizados:

- Revisado y verificación de las zonas a tratar comunicando las disfunciones o anomalías observadas al superior jerárquico
- Revisado del estado de los planos indicativos de vías de emergencia ubicados en las habitaciones y en las demás zonas nobles del establecimiento se comprueba, verificando que se corresponde con el plan de emergencia establecido e informando a su superior inmediato en caso de detectar daños o anomalías.

Contenidos

1. La camarera de pisos en alojamientos y su departamento

- Los alojamientos turísticos y no turísticos
 - o Características
 - o Tipos
 - o Clasificación
 - o Departamentos
- El departamento de pisos
 - o Actividades
 - o Características
 - o Objetivos
 - o Áreas y relaciones interdepartamentales
 - o Documentación
- La habitación de hotel: tipos
- Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras
 - o Hospitales y clínicas
 - o Residencias para la tercera edad
 - o Residencias escolares
 - o Otros alojamientos no turísticos
- La camarera de pisos
 - o Descripción de sus funciones
 - o Uniformidad
 - o Deontología profesional
 - o Planificación del trabajo
 - o Integración en la organización y en el equipo de trabajo

2. Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos

- Procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias.
- Clasificación y ubicación de existencias.
- Tipos de inventarios.
- Aplicación de procedimientos de gestión.
- Mantenimiento y reposición de existencias en el almacén.
- Montaje del carro de limpieza y carro de camarera

- Organización del almacén y del office.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Código: UF0039

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo

CE1.1 Explicar los tipos, manejo y riesgos de los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el área de pisos.

CE1.2 Describir las aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso de equipos, maquinaria, herramientas y utensilios habituales en el área de pisos.

CE1.3 En casos prácticos de limpieza y mantenimiento de máquinas y útiles propios del área de pisos:

- Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento.
- Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento: aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras.
- Efectuar la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios.

CE1.4 Responsabilizarse de los equipos, máquinas y útiles que emplea en la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes del área de pisos.

CE1.5 En supuestos prácticos de operaciones propias y preventivas:

- Preparar habitaciones para supuestos bloqueos por obra y pintura siguiendo instrucciones.
- Participar en simulacros de emergencia según las instrucciones aplicando técnicas de primeros auxilios

C2: Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.

CE2.1 Identificar toda clase de pavimentos, elementos textiles, materiales y revestimientos utilizados en los diferentes establecimientos de alojamiento, describiendo las características más importantes de cada uno de ellos.

CE2.2 Identificar los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies, desinfectantes, insecticidas y ambientadores, señalando sus principales componentes, la forma correcta de uso y las aplicaciones más habituales.

CE2.3 Reconocer la lencería y los productos de acogida de uso habitual en establecimientos de alojamiento.

CE2.4 En un supuesto práctico de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas nobles y comunes, de un establecimiento previamente identificado:

- Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
- Limpiar y montar el "carro de la limpieza", efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios.
- Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.
- Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta.
- Describir los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes o usuarios en general.

- Realizar equipajes a petición de supuestos clientes bajo supervisión.
- Preparar los productos de acogida y los documentos destinados al cliente/ usuario
- Realizar los supuestos prácticos bajo las normas de seguridad, higiene y salud que afecten a su puesto de trabajo y al proceso se cumplen en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.

CE2.5 Especificar la forma de procesar los objetos olvidados por los clientes o usuarios.

CE2.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE2.7 En supuesto prácticos, debidamente caracterizados, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso

CE2.8 Finalizar la limpieza y puesta a punto de las zonas de su plan de trabajo en los plazos establecidos realizando las tareas de control de ahorro energético, separando residuos ahorro de agua, entre otras.

CE2.9 Comunicarse eficazmente con sus superiores y compañeros, respetando los canales establecidos en la organización.

C3: Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.

CE3.1 Identificar los tipos de mobiliario característicos de habitaciones, salones, áreas públicas y jardines más utilizados en establecimientos de alojamiento.

CE3.2 Identificar los elementos decorativos de uso habitual en establecimientos de alojamiento.

CE3.3 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, aplicar técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario, seleccionando los materiales y productos utilizables y la técnica más adecuada en cada caso.

CE3.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales sencillas teniendo en cuenta criterios estéticos, de estacionalidad y las diferentes festividades.

CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE3.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar inventarios de elementos decorativos y participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.

Contenidos

1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento

- Mobiliario
 - o Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones, aplicaciones y tipo y categoría de alojamiento
 - o Ubicación y distribución
- Revestimientos, alfombras y cortinas:
 - o Clasificación y caracterización según tipo, categoría y fórmula de alojamiento
- Otros elementos de decoración
- Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos
 - o Productos utilizados
 - o Aplicaciones
 - o Técnicas
- Iluminación y temperatura en las habitaciones
- Decoración floral
 - o Técnicas

- Aplicaciones sencillas.

2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos

- Equipos, maquinaria, útiles y herramientas
 - Descripción
 - Aplicaciones
 - Limpieza y mantenimiento de uso
 - Normas de seguridad en su utilización
- Productos utilizados en la limpieza
 - Tipos
 - Aplicaciones
 - Rendimientos
 - Beneficios e inconvenientes
 - Riesgos: identificación, causas más comunes y prevención
- Técnicas de limpieza:
 - Descripción
 - Aplicación
 - Control de resultados
- Otras operaciones de puesta a punto
 - Realización de equipajes
 - Preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura
 - Montaje de salones para actos específicos

3. Montaje de salones para eventos en alojamientos

- Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento
- Preparación de actos

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

Código: UF0040

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento.

CE1.1 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, aplicar técnicas de comunicación adecuadas a los distintos tipos de interlocutores, logrando una comunicación eficaz.

CE1.2 Describir el origen, las clases y la utilidad del protocolo, enumerando las aplicaciones más habituales de las normas protocolarias en establecimientos de alojamiento.

CE1.3 Identificar las formas de actuación durante la estancia de personalidades o clientes especiales, incidiendo en las normas de seguridad aplicables en dichas situaciones.

CE1.4 Responder a las demandas de los clientes o usuarios en diversas situaciones relativas al desempeño de las funciones propias del área de pisos, debidamente caracterizadas.

CE1.5 En situaciones de demanda de información por diferentes tipos de usuarios, debidamente caracterizadas:

- Adoptar una actitud acorde con la situación planteada.
- Utilizar diferentes formas de saludos, empleando los tratamientos de cortesía adecuados a cada caso.

- Indicar el vestido adecuado para un contexto dado.
- Transmitir la información precisa y concreta.
- Comprobar la comprensión del mensaje emitido, así como del recibido, mostrando una actitud de empatía hacia el interlocutor.

CE1.6 Asumir la necesidad de atender a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades, con amabilidad y discreción, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio

C2 En casos prácticos interpretar correctamente las pautas establecidas para el montaje de celebraciones reuniones, incentivos, y eventos ejecutando dichos montajes

C2.1 En un supuesto práctico realizar montajes de salones para diferentes tipos de eventos y celebraciones teniendo en cuenta:

- El plan de trabajo establecido para el montaje, decoración y ambientación
- Las normas de protocolo establecidas para cada supuesto
- Realizar el desmontaje y post servicio del supuesto

Contenidos

1. Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos

- Tipologías de clientes, pacientes o usuarios en general
- Normas de actuación ante la petición de un cliente, paciente o usuario
- Quejas y reclamaciones de un cliente, paciente o usuario
- Técnicas elementales de comunicación

2. Montaje de salones para eventos en alojamientos

- Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento
- Preparación de actos

3. Aplicación de normas de protocolo básico

- Técnicas de protocolo y presentación personal
- Conceptos básicos
- Diferentes tratamientos protocolarios

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: LAVADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

Código: MF0707_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0707_1 Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de lavado de ropa.

CE1.1 Interpretar el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de planchado y arreglo de ropa.

CE1.2 Interpretar los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.

CE1.3 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lencería, como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas, entre otros de uso común en este ámbito profesional.

CE1.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.

CE1.5 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

CE1.6 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral: interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

CE1.7 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

CE1.8 En supuestos debidamente caracterizados, realizar el control de almacén y su reposición teniendo en cuenta:

- Etiquetados de los materiales y utensilios
- Stock ideales establecidos para el departamento
- Mantenimiento de orden y colocación
- Limpieza del almacén

C2: Clasificar las ropas para su lavado según las instrucciones recibidas.

CE2.1 Distinguir los distintos tipos de ropas e identificarlas y marcarlas bajo los criterios establecidos

CE2.2 Identificar las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.

CE2.3 Describir las técnicas de selección atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a diferentes dinámicas de trabajo establecidas en función del tipo de establecimiento.

CE2.4 Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.

CE2.5 Identificar los diferentes procesos de lavado escurrido y secado y su aplicación según las características de las prendas objeto de tratamiento.

CE2.6 A partir de un supuesto práctico de clasificación de ropa para su lavado escurrido y secado, debidamente caracterizado:

- Diferenciar la ropa por lotes en función de su tipo y requerimientos de conservación del etiquetado.
- Agrupar la ropa que debe recibir el mismo tipo de planchado.
- Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado.
- Agrupar la ropa que tenga el mismo acabado.
- Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.
- Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes

CR2.7 Identificar los diferentes equipos de protección individual para posibles ropas potencialmente infectadas

C3: Aplicar técnicas de lavado y escurrido de ropa utilizando, bajo supervisión el procedimiento adecuado a cada caso

CE3.1 Reconocer el nombre de los productos químicos que se utilizan en el lavado, su carácter químico (ácido, alcalino, tensoactivo, entre otros) y la función que tienen en el lavado.

CE3.2 Reconocer las distintas formas en que se expresa la concentración de los productos químicos.

CE3.3 Identificar la dureza del agua.

CE3.4 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE3.5 Describir los diferentes programas de lavado y sus características.

CE3.6 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en la limpieza de la ropa.

CE3.7 En un supuesto práctico relacionado con el lavado, tratamiento y escurrido de ropas, debidamente caracterizado por cantidad y características de las prendas a tratar:

- Realizar el lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y el programa preestablecidos y participando en el control del proceso.
- Realizar el escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado.
- Proceder al lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen.

CE3.8 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Aplicar técnicas de secado y revisión de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso.

CE4.1 Describir los diferentes programas de secado y sus características.

CE4.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el secado de la ropa.

CE4.3 En un supuesto práctico relacionado con el secado de ropas, caracterizado por cantidad y características de las prendas a tratar:

- Realizar el secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado y controlando el proceso.
- Proceder al secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante que así lo aconsejen.
- Comprobar el buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones.

CE4.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.

CE5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados

CE5.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.

CE5.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE5.4 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE5.5 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.

CE5.6 Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias.

CE5.7 Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido.

CE5.8 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias.

Contenidos

1. Procedimientos administrativos y comunicación interna en lavandería

- Circuitos internos de comunicación en lavandería de alojamientos.
- Relaciones con otros departamentos: pisos y taller de planchado y costura.
- Documentación utilizada en el departamento de lavandería
- Tipos y cumplimentación.

2. Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el lavado

- Interpretación del etiquetado de las ropas:
 - o Etiquetas de identificación: simbología
 - o Etiquetas de composición: simbología
 - o Etiquetas de conservación o mantenimiento: simbología
- Clasificación de las ropas para el lavado según productos etiquetado
- Las fibras en los procesos de conservación o mantenimiento: Clasificación; comportamiento al lavado; productos químicos; escurrido; centrifugado y secado
 - o Las telas en los procesos de conservación o mantenimiento
 - o Clasificación, tipos y acabados; Comportamiento al lavado; Productos químicos; Escurrido, centrifugado y secado
 - o Las ropas: clasificación en función del tipo de prenda.
 - o Técnicas de clasificación de la ropa para el lavado: Identificación; Descripción; Aplicación
- Marcado y contraseñado de ropa para el lavado
- Procedimientos para marcar ropa: Marca a mano, marca en plancha con cinta adhesiva, marca en lavadero con alicata, marca con termoselladoras, otras.
 - o Procedimientos para contraseñar ropa en almacenes de lencería.

3. Lavado, limpieza y secado de ropa

- El proceso de lavado.
 - o El lavado de ropa: tipos.
 - o Factores que intervienen en su eficacia: temperaturas, productos y dureza del agua.
 - o Programas de lavado y secado de ropa y especificaciones de utilidad.
 - o Técnicas básicas de ahorro de energía en el proceso.
- Maquinaria de lavado y secado.
 - o Características
 - o Funcionamiento
 - o Precauciones de uso.
- Elementos accesorios para el lavado:
 - o Carros
 - o Básculas
 - o Clasificadoras
 - o Marcadoras
 - o Máquinas para contraseñar
 - o Equipos de protección individualizados para ropa potencialmente infectada
- Características, funciones y normas de uso básicas de los productos de lavado
 - o Detergentes
 - o Suavizantes
 - o Blanqueadores
 - o Neutralizantes
- Las manchas y su tratamiento:
 - o Manchas simples y complejas
 - o Tipos de manchas especialmente delicadas: tinta, grasa, yodo, sangre o cera
 - o Técnicas de lavado: por absorción, disolución o neutralización

4. Almacenamiento y distribución interna de productos en lavandería

- Procesos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias.
- Distribución interna de ropa lavada.
- Proceso organizativo del almacenamiento de productos y utensilios para el lavado.
- Sistemas de almacenaje: Bloques apilados; Sistema convencional; Sistema compacto; Sistema dinámico
- Criterios de almacenaje: ventajas e inconvenientes
- Clasificación de los productos: El embalaje y el etiquetado; Normativa aplicable
- Aplicación de procedimientos de gestión de stocks
- Aplicación de criterios de clasificación de stocks
 - o Análisis de la rotación y ubicación de existencias
 - o Elaboración de fichas de almacén.
 - o Inventarios.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

Código: MF0708_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0708_1 Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos.

CE1.1 Interpretar el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de planchado y arreglo de ropa.

CE1.2 Interpretar los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.

CE1.3 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lencería, tales como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas, entre otros.

CE1.4 Realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia debidamente caracterizados, realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.

CE1.5 Trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

CE1.6 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral: interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

CE1.7 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

C2: Clasificar las ropas para su planchado

CE2.1 Distinguir los distintos tipos de ropas e identificarlas.

CE2.2 Identificar las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.

CE2.3 Describir las técnicas de selección atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a diferentes dinámicas de trabajo establecidas en función del tipo de establecimiento.

CE2.4 Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.

CE2.5 Identificar los diferentes procesos de planchado y su aplicación según las características de las prendas objeto de tratamiento.

CE2.6 A partir de un supuesto práctico de clasificación de ropa para su planchado, debidamente caracterizado y la cantidad de prendas a tratar:

- Diferenciar la ropa por lotes en función de su tipo y requerimientos de conservación del etiquetado.
- Agrupar la ropa que debe recibir el mismo tipo de planchado.
- Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado.
- Agrupar la ropa que tenga el mismo acabado.
- Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.
- Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes.

CE2.7 A partir de un supuesto de ropa para su planchado, debidamente caracterizado:

- Se realiza una separación y apartado de ropas en función de su composición y requerimientos de conservación.
- Se realiza una separación de ropas del circuito de planchado por ausencia de etiquetado.

CE2.8 En un supuesto práctico debidamente caracterizado a partir de una ropa potencialmente contaminada utilizar equipos de protección establecidos

C3: Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida.

CE3.1 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE3.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el planchado y doblado o plegado de la ropa.

CE3.3 Describir los aditivos y demás productos utilizados para el planchado, indicando sus aplicaciones, precauciones y riesgos en su uso.

CE3.4 Describir los procesos de planchado de ropa en función del tipo de prenda, tejido y fibra, y de la maquinaria utilizable.

CE3.5 En casos prácticos, debidamente caracterizados, de planchado, doblado y presentación de ropa, según ficha técnica o instrucciones para el lote:

- Identificar las características de planchado e indicaciones de doblado y presentación del lote de ropa que se vaya a planchar.
- Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de planchado, prestando especial atención a las características del lote y sus especificaciones.
- Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado.
- Efectuar, en caso necesario, el correspondiente ajuste de las máquinas para el embolso o precinto de las ropas que lo precisen.
- El proceso de planchado se comprueba sistemáticamente atendiendo al posicionamiento de la ropa en la máquina de planchar conforme a la estructura del tejido, medida y forma y a la comprobación de los acabados finales-ausencia de brillos y eliminación de arrugas.
- Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de planchado, plegado y precinto de las ropas que lo precisen y proceder a la retirada de las afectadas.

CE3.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.

CE4.1 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE4.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente para cosido de ropa.

CE4.3 En supuestos prácticos de arreglos sencillos o retoques de costura a mano o a máquina, debidamente caracterizados:

- Comprobar el buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para llevar a cabo el proceso de cosido de las ropas.
- Seleccionar los materiales y útiles necesarios.
- Hacer, a mano o a máquina, costuras de unión y dobladillos, coser botones y pegar cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.
- Confeccionar ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños.
- Realizar zurcidos sencillos en ropas.

CE4.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.

CE5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.

CE5.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.

CE5.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE5.4 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE5.5 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.

CE5.6 Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias.

CE5.7 Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene establecida.

Contenidos

1. Procedimientos administrativos y comunicación interna en el taller de planchado y costura

- Circuitos internos de comunicación en el taller de planchado y costura de alojamientos.
- Relaciones con otros departamentos: pisos y lavandería.
- Documentación utilizada en el taller de planchado y costura: tipos y cumplimentación.

2. Clasificación de ropas para el planchado en alojamientos

- Simbología del etiquetado de ropas para el planchado
- Clasificación de los distintos tipos de fibras según su comportamiento al planchado.
- Comportamiento de los distintos tipos de telas según su comportamiento al planchado.

- Técnicas de clasificación de la ropa para el planchado
 - o Identificación
 - o Descripción
 - o Aplicación

3. Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa en alojamientos

- El proceso de planchado y plegado.
 - o El planchado: tipos.
 - o Factores que intervienen en su eficacia: temperatura, presión, vapor, tiempo y humedad.
 - o Programas de planchado y plegado mecánico.
 - o Técnicas básicas de ahorro de energía.
 - o Factores.
 - o Aplicaciones.
- Maquinaria específica: Características, funcionamiento y precauciones de uso según tipos:
 - o Prensas de planchado
 - o Estiradoras
 - o Introdutoras
 - o Plegadoras mecánicas
 - o Rodillos
 - o Calandrias
- Elementos complementarios para el planchado y plegado: mesas, percheros, maniqués, almohadillas, bandejas y bolsas.
- Características, funciones y normas de uso básicas de productos asociados al planchado.
- El proceso de empaquetado o embolso de ropa:
 - o Tipos
 - o Aplicaciones.

4. Costura en alojamientos

- Materiales de costura.
- La máquina de coser:
 - o Tipos
 - o Funcionamiento
 - o Reglaje
- Técnicas básicas de costura y su aplicación
 - o A mano
 - o A máquina
- El zurcido:
 - o Clases
 - o Técnica
 - o Aplicaciones

5. Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado

- Procesos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias.
- Distribución interna de ropas planchadas.
- Proceso organizativo del almacenamiento de productos y utensilios para el planchado.
 - o Aplicación de sistemas de almacenaje:
 - o Criterios de almacenaje de ropas: ventajas e inconvenientes
 - o Clasificación de los productos
- Aplicación de procedimientos de gestión de stocks.
 - o Aplicación de criterios de clasificación de stocks.
 - o Análisis de la rotación y ubicación de existencias de lencería.

- Cumplimentación de fichas de almacén

IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN

Los módulos formativos del certificado de profesionalidad podrán impartirse mediante teleformación siguiendo las especificaciones que se indican en el apartado 3.5.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO DE OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

Código: MFPCT0011

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar las operaciones de aprovisionamiento interno, organización y control de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamientos.

CE1.1 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

CE1.2 Cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería del área de pisos.

CE1.3 Organizar el office del departamento de pisos y los almacenes de lavandería y del taller de planchado y costura, manteniéndolos ordenados y limpios.

CE1.4 Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería de almacén, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de los productos.

CE1.5 Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo y realizando el control de la caducidad de los productos.

CE1.6 Realizar y actualizar inventarios de existencias y registros de pérdidas con precisión y claridad, en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

CE1.7 Cumplimentar la documentación necesaria para que el superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario.

CE1.8 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias.

C2: Interpretar correctamente información oral y escrita y cumplimentar la documentación necesaria para la limpieza y puesta a punto del área de pisos, lavado, planchado, y cosido de ropa.

CE2.1 Interpretar el etiquetado de diferentes productos utilizados habitualmente en los procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

CE2.2 Trasladar informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

CE2.3 Interpretar la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

CE2.4 Cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas: fichas de control de tareas, de control de consumos, de control de minibar, de envío de ropa de clientes a lavandería, vales de pedido de materiales, inventarios de office, petición de material a la gobernanta/e o partes de trabajo de camarera/o de guardia, entre otros.

CE2.5 Cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lavandería: documentos de control para justificación de entradas y salidas, bajas provocadas por incidencias diversas y otros de uso común en este ámbito profesional.

CE2.6 Cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lencería, tales como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas, entre otros.

C3: Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como su mobiliario y elementos decorativos, utilizando la maquinaria y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos

CE3.1 Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento.

CE3.2 Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento: aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras.

CE3.3 Efectuar la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios.

CE3.4 Limpiar y montar el "carro de limpieza" y "carro de camarera", efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios.

CE3.5 Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.

CE3.6 Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta.

CE3.7 Aplicar técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario, seleccionando los materiales y productos utilizables y la técnica más adecuada en cada caso.

CE3.8 Realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales sencillas teniendo en cuenta criterios estéticos, de estacionalidad y las diferentes festividades.

CE3.9 Efectuar los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes o usuarios en general.

CE3.10 Realizar equipajes a petición de clientes bajo supervisión.

CE3.11 Preparar habitaciones para bloqueos por obra y pintura siguiendo instrucciones.

CE3.12 Montar salones para actos específicos siguiendo instrucciones.

CE3.13 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE3.14 Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso

C4: Clasificar y marcar ropas para su lavado y para su planchado

CE4.1 Identificar la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado.

CE4.2 Revisar y eliminar los posibles objetos extraños.

CE4.3 Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial en el lavado o planchado que difiera del habitualmente utilizado.

CE4.4 Separar la ropa infectada para su desinfección según instrucciones.

CE4.5 Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.

C5: Lavar, escurrir y secar ropa, utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso.

CE5.1 Realizar el lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y el programa preestablecidos y participando en el control del proceso.

CE5.2 Proceder al lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen.

CE5.3 Realizar el escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado.

CE5.4 Realizar el secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado y controlando el proceso.

CE5.5 Proceder al secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante que así lo aconsejen.

CE5.6 Comprobar el buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones.

CE5.7 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C6: Ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida.

CE6.1 Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de planchado, prestando especial atención a las características del lote y sus especificaciones.

CE6.2 Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado.

CE6.3 Efectuar el ajuste de las máquinas para el embolso o precinto de las ropas que lo precisen.

CE6.4 Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de planchado, plegado y precinto de las ropas que lo precisen y proceder a la retirada de las afectadas.

CE6.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE6.6 Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.

C7: Aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.

CE7.1 Seleccionar los materiales y útiles necesarios.

CE7.2 Comprobar el buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para llevar a cabo el proceso de cosido de las ropas.

CE7.3 Hacer, a mano o a máquina, costuras de unión y dobladillos, coser botones y pegar cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.

CE7.4 Confeccionar ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños.

CE7.5 Realizar zurcidos sencillos en ropas.

CE7.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE7.7 Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.

C8: Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, en los procesos de manipulación y lavado de ropa sucia y en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

CE8.1 Utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes o mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.

CE8.2 Aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.

C9: Comunicarse y atender al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento.

CE9.1 Aplicar técnicas de comunicación adecuadas a los distintos tipos de interlocutores, logrando una comunicación eficaz.

CE9.2 Responder a las demandas de los clientes o usuarios en diversas situaciones relativas al desempeño de las funciones propias del área de pisos:

- Adoptando una actitud acorde con la situación planteada.
- Utilizando diferentes formas de saludos, empleando los tratamientos de cortesía adecuados a cada caso.
- Vistiendo el uniforme adecuado para un contexto dado.
- Transmitiendo la información precisa y concreta.
- Comprobando la comprensión del mensaje emitido, así como del recibido, mostrando una actitud de empatía hacia el interlocutor.

CE9.3 Asumir la necesidad de atender a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades, con amabilidad y discreción, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C10: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE10.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE10.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE10.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE10.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo. CE10.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE10.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Aprovechamiento interno, organización y control de productos en el área de alojamientos

- Cumplimentación de documentación propia de aprovechamiento interno.
- Mantenimiento del office del departamento de pisos y los almacenes de lavandería y del taller de planchado y costura, limpios y ordenados.
- Reposición de productos, utensilios y lencería.
- Retirada de los productos en mal estado.
- Realización y actualización de inventarios de existencias y registros de pérdidas.
- Cumplimentación de la documentación propia de inventarios.
- Actuación con responsabilidad y honradez.

2. Interpretación y cumplimentación de documentación propia del área de pisos en alojamientos

- Interpretación del etiquetado de diferentes productos propios del área de pisos.
- Traslado de información acerca de anomalías o disfunciones detectadas.
- Interpretación de información recibida y emitir mensajes claros y concisos.
- Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas..
- Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de lavandería.
- Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de lencería.
- Cumplimentación de documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

3. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, mobiliario y elementos decorativos del área de alojamientos

- Realización del mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento.
- Ejecución de la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios.
- Limpieza y montaje del "carro de limpieza" y "carro de camarera.
- Limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas..

- Aplicación de técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario.
- Mantenimiento y conservación de plantas de interior y realizar composiciones florales y frutales.
- Ejecución de los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes o usuarios en general.
- Realización de equipajes a petición de clients.
- Preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura.
- Montaje de salones para supuestos actos específicos.
- Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos, y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4. Clasificación y marcado de ropas para su lavado y para su planchado en el área de alojamientos

- Clasificación de la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado.
- Separación de las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial en el lavado o planchado que difiera del habitualmente utilizado.
- Separación de la ropa infectada para su desinfección según instrucciones.
- Separación de la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.
- Colocación de la ropa lavar o planchar, clasificada, en los contenedores correspondientes.

5. Lavado, escurrido y secado de ropa en el área de alojamientos

- Realización del lavado y apresto a máquina de ropa.
- Lavado a mano de prendas delicadas.
- Escurrido de la ropa.
- Secado de ropa a máquina.
- Secado sin intervención mecánica de prendas delicadas.
- Comprobación del buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas.
- Retirada de las prendas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones.
- Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos, y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

6. Planchado, doblado y presentación de ropa en el área de alojamientos

- Disposición y programación de la maquinaria para efectuar las operaciones de planchado.
- Disposición y programación de la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado.
- Ajuste de las máquinas para el embolso o precinto de ropas.
- Retirada de las prendas que presenten anomalías.
- Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos, y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

7. Cosido a mano y a máquina de ropa en el área de alojamientos

- Comprobación del buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios.
- Ejecución, a mano o a máquina, de costuras de unión y dobladillos, cosido de botones y pegado de cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.
- Confección de ropas sencillas.

- Realización de zurcidos sencillos.
- Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

8. Cumplimiento de las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud propios del área de alojamientos

- Utilización correcta de las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios.
- Manipulación de productos químicos propios del área de alojamientos con criterios de seguridad y protección ambiental.

9. Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos

- Comunicación aplicando técnicas adaptadas a distintos interlocutores.
- Respuesta a las demandas de los clientes o usuarios.
- Atención a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia.

10. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

3.2 REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de limpieza (habitación y baño)	40	50
Taller de costura, lavandería y planchado	40	50

Espacio Formativo	M1	M2	M3
Aula polivalente	X	X	X
Taller de limpieza (habitación y baño)	X		
Taller de costura, lavandería y planchado		X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesa y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador

<p>Taller de limpieza (habitación y baño)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Habitación con armarios empotrados dotados de cajoneras, estantes, barras de percha y barras zapateras. - 2 somieres tapizados. - 2 colchones de muelles. - 2 cabeceros fijos. - 1 mesa escritorio. - 1 silla de escritorio tapizada en cuero. - 1 minibar. - 2 lámparas de mesa de noche. - 1 lámpara de escritorio. - 2 butacas tapizadas en tela. - 1 mesa de centro. - 1 papelera de habitación. - 1 papelera de cuarto de baño. - 1 banqueta de cuarto de baño. - 1 espejo. - 1 cuadro. - 1 alfombra. - Cuarto de baño completo con agua corriente y desagües. - Fregadero con doble seno. - Mesa auxiliar de acero inoxidable. - Vertedero de agua. - Armarios empotrados con estantes para maquinaria, accesorios, utensilios, productos de limpieza y muestrarios de materiales. - Armario para material de floristería y plantas. - Enchufes varios. - 1 panel de corcho. - 3 mesas rectangulares de trabajo. - 1 aspirador de polvo industrial de 12 l. de capacidad con accesorios. - 1 rotativa de 42 kg. mínimo de peso con accesorios para vitrificado, fregado, encerado, abrillantado y lavado de moquetas. - 1 inyectora-extractora para lavado de moquetas. - 1 turbo generador de espuma seca.
<p>Taller de costura, lavandería y planchado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 mesa de costura con cajones. - 15 sillas de costura. - 1 armario para tejidos, hilos y demás materiales de costura. - 5 máquinas de coser industriales eléctricas. - 1 pila para lavado a mano de ropa delicada. - 1 armario empotrado para productos de lavado. - Clasificador de ropa sucia. - Agua caliente y fría. - 1 lavadora industrial de 7 kg. de ropa. - 1 centrifugadora (opcional). - 1 secadora pequeña. - 1 rodillo de plancha de 30 cm de diámetro. - 1 mesa para clasificado de ropa limpia. - 1 mesa para plegado. - 2 estanterías con ruedas. - 5 plancha de vapor - 1 planchas industriales con calderín de vapor y mesa. - 5 mesa plancha

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

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

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

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

Cuando los módulos formativos se impartan en modalidad de teleformación, además de los requisitos de espacios, instalaciones y equipamientos indicados anteriormente, se tendrá que disponer de una plataforma virtual de aprendizaje, así como de todos los materiales y soportes didácticos necesarios en formato multimedia, que configuran el curso completo, que han de cumplir los requisitos recogidos en artículo 12 bis.4 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, y las especificaciones establecidas en los artículos 15 y 16 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el citado Real Decreto, y en el ANEXO II de la misma.

3.3 REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNADO A LA FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Para acceder a la formación de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad no se exigirán requisitos académicos ni profesionales, aunque el alumnado ha de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que le permitan el aprendizaje y la adquisición de las capacidades correspondientes a dichos módulos.

Cuando los módulos formativos se impartan en la modalidad de teleformación, el alumnado, además, ha de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa, según lo establecido en el artículo 6.2 de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

3.4 PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES Y TUTORES

Para poder impartir la formación correspondiente a los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los formadores y tutores deberán reunir los requisitos de acreditación, experiencia profesional y competencia docente según se indica a continuación.

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años)	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Alojamiento de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	1 año	3 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia (En los últimos 10 años)	
		Con acreditación	Sin acreditación
	<ul style="list-style-type: none"> Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Alojamiento de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 		
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Alojamiento de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
<p>Competencia docente requerida</p> <ul style="list-style-type: none"> Certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo o certificado de profesionalidad de formador ocupacional. Estarán exentas de este requisito las personas que estén en posesión de las titulaciones recogidas en el artículo 13 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, así como quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en modalidad presencial, en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo. <p>Teleformación</p> <p>Para poder impartir mediante teleformación los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los tutores-formadores, además de cumplir con todos las prescripciones establecidas anteriormente, deberán acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.</p>			

En todos los casos, el tutor del módulo de formación práctica en centros de trabajo será designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente, y realizará sus funciones en coordinación con el tutor designado por la empresa.

3.5 ESPECIFICACIONES DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTA0108 OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: 1

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 380 horas

Duración total de los módulos formativos: 300 horas

Duración del módulo de formación práctica en centros de trabajo: 80 horas

MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN MF (Horas)	UNIDADES FORMATIVAS (UF)	DURACIÓN UF (Horas)	DURACIÓN TUTORÍA PRESENCIAL (Horas)	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORÍA PRESENCIAL	DURACIÓN POR UF PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL MF (Horas)
MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.	120	UF0038: Aprovechamiento y organización del office en alojamientos.	30	5	C1 y C2 en lo referente a: CE1.5, CE1.6, CE2.4, CE2.6, CE2.8 y CE2.9	1	4
		UF0039: Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos.	60	10	C1, C2 y C3 en lo referente a: CE1.3, CE1.5, CE2.4, CE2.7, CE3.4, CE3.6	2	
		UF0040: Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos.	30	5	C1 y C2 en lo referente a: CE1.1, CE1.5, CE2.1	1	
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos.	90	--	--	12	C1, C2, C3 y C4 en lo referente a: CE1.4, CE1.5, CE1.7, CE1.8, CE2.6, CE3.7 y CE4.3	--	3
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.	90	--	--	12	C2, C3 y C4 en lo referente a: CE2.6, CE2.7, CE2.8, CE3.5, y CE4.3	--	3