

PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ:

1. Identificació del perfil professional

Perfil professional: Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering
Codi: PFI HT02
Família professional: Hoteleria i turisme
Títol de referència: Professional bàsic en cuina i restauració
Durada total: 1000 hores

2. Perfil professional

2.1. Competència general del perfil

La competència general d'aquest perfil consisteix a realitzar amb autonomia, les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció en cuina i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents.

2.2. Competències del perfil

Aquest perfil desenvolupa les següents competències:

- a) Realitzar les operacions bàsiques de recepció, emmagatzemament i distribució de matèries primeres en condicions idònies de manteniment fins a la seva utilització, a partir de les instruccions rebudes i els protocols establerts.
- b) Posar a punt el lloc de treball, preparant els recursos necessaris i rentant materials, parament, utilatge i equips per garantir el seu ús posterior en condicions òptimes higiènic-sanitàries.
- c) Executar els processos bàsics de reelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.
- d) Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions, tenint en compte l'estandardització dels processos.
- e) Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord a la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- f) Col·laborar en la realització del servei en cuina i en els diferents tipus de servei d'aliments i begudes tenint en compte les instruccions rebudes i l'àmbit de l'execució.
- g) Executar els processos d'envasament i/o conservació d'acord a les normes establertes per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.
- h) Executar les operacions de preserva-hi i/o postverbal necessaris per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització dels processos.
- i) Realitzar processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord a la definició dels productes, instruccions rebudes i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.
- j) Assistir en les activitats de servei i atenció al client, tenint en compte les instruccions rebudes, l'àmbit de l'execució i les normes establertes.
- k) Atendre i comunicar els possibles suggeriments i reclamacions efectuades pels clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, seguint les normes establertes.
- l) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats laborals evitant danys personals, laborals i ambientals.
- m) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en el seu àmbit de treball contribuint a la qualitat del treball realitzat.

- n) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- o) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, emprant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i efectuant-lo de forma individual o com a membre d'un equip.
- p) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tots que afecten a la seva activitat professional.
- q) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en la realització dels procediments de la seva activitat professional.

2.3. Relació de qualificacions i unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals incloses en el perfil professional

2.3.1. Qualificacions professionals completes:

Operacions bàsiques de cuina: HOT091_1, (RD 295/2004, de 20 de febrer) que compren les següents Unitats de Competència:

UC0255_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.

UC0256_1: Ajudar en l'elaboració culinària, fer i presentar preparacions senzilles.

2.3.2. Qualificacions professionals incompletes:

Operacions bàsiques de càtering: HOT325_1. (RD 1700/2007, de 14 de desembre) i que comprèn la següent Unitat de Competència.

UC1090_1: Realitzar les operacions de recepció i rentat de mercaderies procedents de serveis de càtering.

2.4. Entorn professional

2.4.1. Aquest professional exerceix la seva activitat per compte aliena en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues i tendes especialitzades en menjars, dinars, preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzemament, envasament i distribució de productes alimentaris. També pot treballar per compte propi a petits establiments dels subsectors d'hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

2.4.2. Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en sala.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria.
- Auxiliar o ajudant de barmà.
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Ajudant en empreses de servei i càtering.

3. Ensenyaments del perfil professional

3.1. Objectius generals del perfil

Els objectius generals d'aquest perfil són els següents:

- a) Reconèixer les aplicacions i condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment associant-les a cada element de parament per rentar utillatge i equips en condicions higièniques sanitàries.
- b) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, emmagatzemament de mercaderies, reconeixent seues característiques i possibles aplicacions, per executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració.
- c) Analitzar tècniques culinàries senzilles, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries elementals i de múltiples aplicacions.
- d) Identificar procediments d'acabament i presentació d'elaboracions senzilles de cuina relacionant-les amb les característiques bàsiques del producte acabat per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.
- e) Analitzar les tècniques de servei en cuina relacionant-les amb els processos establerts per a la satisfacció del client per col·laborar en la realització del servei.
- f) Distingir mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seua adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- g) Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes relacionant-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.
- h) Caracteritzar les activitats de servei i atenció al client aplicant les normes de protocol segons situació i instruccions rebudes per assistir en les activitats d'atenció al client.
- i) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients reconeixent els contextos i responsabilitats implicades per a atenció i comunicar queixes i suggeriments.
- j) Desenvolupar la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
- k) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant amb ells, actuant amb la tolerància i respecte als altres per a la realització eficaç d'elles tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
- l) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar-se les tasques laborals.
- m) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral per tal d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal, evitant danys a les altres persones i en el medi ambient.
- n) Desenvolupar les tècniques de la seua activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball.

3.2. Mòduls professionals

Els mòduls d'aquest perfil, són els que a continuació es relacionen:

MFP3034. Tècniques elementals de preelaboració.

MFP3035. Processos bàsics de producció culinària.

MFP3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering.

MFCT. Formació en centres de treball.

MPI. Projecte Integrat.

MPRL. Prevenció de Riscos Laborals.

3.3. Desenvolupament dels mòduls professionals

Mòdul Professional: Tècniques elementals de preelaboració

Codi: MFP3034

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Utilitza i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut i interpretat els documents associats a la provisió.
- b) S'han interpretat correctament les instruccions rebudes.
- c) S'ha omplert el full de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
- d) S'han seleccionat els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- e) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- f) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat les màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció culinària.
- b) S'han reconegut les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.
- c) S'han realitzat les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.
- d) S'han realitzat les operacions de preparació i manteniment de la maquinària, bateria, útils i eines.
- e) S'han comprovat les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord a normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
- b) S'han relacionat les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, estris i/o eines necessaris.
- c) S'han realitzat les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, estris i/o eines, seguint els procediments establerts.
- d) S'han observat les mesures de seguretat en el maneig d'estrils i eines.
- e) S'han caracteritzat els talls bàsics i identificat les seves aplicacions a les diverses matèries primeres.
- f) S'han executat les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establerts.
- g) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord a normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han relacionat les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, estris i/o eines necessaris.
- b) S'han realitzat les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, estris i/o eines, seguint els procediments establerts.
- c) S'han observat les mesures de seguretat en el maneig d'estrils i eines.
- d) S'han caracteritzat les peces i talls específics, relacionant i identificant les seves possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
- e) S'han executat les tècniques elementals d'obtenció de peces i/o talls específics seguint els procediments establerts.
- f) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- b) S'han caracteritzat les tècniques bàsiques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips i procediments adequats per aplicar les tècniques de regeneració.
- d) S'han executat les tècniques de regeneració seguint els procediments establerts i instruccions rebudes.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària i de protecció mediambiental.

Durada: 120 hores

Continguts bàsics

Provisió i distribució de matèries primeres:

- Documents relacionats amb l'aprovisionament.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
- Mesures de prevenció i seguretat.

Preparació de les màquines, bateria, estris i eines:

- Classificació dels equips de cuina.
- Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina.

Maquinària de cuina:

- Descripció i classificació.
- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estrils i maquinària.

Bateria, estris i eines:

- Descripció i classificació de la bateria, estris i eines de cuina.
- Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.
- Uniformes de cuina: tipus, adequació i normativa.

Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres

Tractaments bàsics:

- Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionat de gèneres de cuina.
- Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
- Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.
- Procediments d'execució de corts bàsics a gèneres de cuina.
- Mesures de prevenció i seguretat.

Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació: Talls específics i peces amb denominació:

- Procediments bàsics d'execució de corts específics a diversos gèneres de cuina.
- Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia.
- Mesures de prevenció i seguretat.

Regeneració de matèries primeres:

- Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.
- Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.
- Normativa higiènic-sanitària i de protecció ambiental.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul conté la formació necessària per realitzar funcions de provisió i distribució interna de matèries primeres en cuina, així com la preparació del lloc de treball i les tasques relacionades amb les preelaboracions i regeneració d'aliments en cuina.

Mòdul Professional: Processos bàsics de producció culinària **Codi: MFP3035**

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- b) S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- c) S'han identificat i relacionat les tècniques elementals de cocció respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- d) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.
- e) S'han identificat les fases i maneres d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- f) S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.
- g) S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- h) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seves possibles aplicacions.
- b) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- c) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establerts.
- d) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- e) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària i de protecció mediambiental.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat correctament la informació necessària.
- b) S'han realitzat les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- d) S'han executat les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- e) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- f) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- g) S'ha justificat l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- h) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- i) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.

4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions senzilles, així com les seves possibles aplicacions.
- b) S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la que acompanyen.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- d) S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.
- e) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- g) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació:

- h) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.
- i) S'hi han disposats els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establerts.
- j) S'han relacionat i aplicat les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- k) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- l) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- m) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Agafa els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- b) S'han mantingut els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establerts.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.
- d) S'ha interpretat la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.
- e) S'ha col·laborat en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- g) S'ha assistit en la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establertes.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

Durada: 180 hores

Continguts bàsics

Execució de tècniques elementals de cocció:

- Terminologia professional.
- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents tècniques.
- Mesures de prevenció de riscos laborals.

Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:

- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.
- Normativa higiènic-sanitària.

Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:

- Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre d'altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.

Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:

- Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.
- Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen. Aplicacions.
- Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
- Normativa higiènic-sanitària

Realització d'acabats i presentacions senzills:

- Normes de decoració i presentació.
- Execució dels processos bàsics d'acabat i presentació.
- Punts clau i control de resultats.
- Normativa higiènic-sanitària

Assistència en els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina:

- El servei en cuina.
- Tasques prèvies als serveis de cuina.
- Execució dels processos d'assistència propis del servei.
- Tasques d'acabament del servei.
- Normativa higiènic-sanitària
- Mesures de prevenció de riscos laborals.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul conté la formació necessària per exercir funcions d'aplicació de les tècniques de cocció a les diverses matèries primeres, identificant i controlant els efectes que les esmentades tècniques produeixen als aliments, així com el desenvolupament de procediments relacionats amb les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, preparació, presentació conservació d'elaboracions culinàries senzilles i l'assistència durant el desenvolupament dels serveis en cuina.

Mòdul Professional: Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering **Codi: MFP3039**

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Utilitza materials per a serveis de càtering, identificant les seves característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els establiments de càtering en l'entorn de la restauració col·lectiva.
- b) S'han identificat i analitzat les estructures organitzatives i funcionals bàsiques d'aquest tipus d'empreses.
- c) S'ha descrit i classificat el material i l'equipament que conforma la dotació per al muntatge de serveis de càtering.
- d) S'han caracteritzat les aplicacions, normes d'ús i manteniment de primer nivell d'equips i materials.
- e) S'han descrit les operacions de preparació de muntatges, les seves fases i les característiques i peculiaritats de cada una.
- f) S'han interpretat correctament les ordres de servei o instruccions rebudes.
- g) S'han executat les operacions d'aprovisionament intern en temps i forma.
- h) S'han preparat i disposat els materials a les zones de càrrega d'acord a normes i/o protocols d'actuació establerts.
- i) S'ha realitzat la formalització de documents associats a la provisió i la preparació de muntatges.

- j) S'han reconegut i aplicat les normes higiènic-sanitàries, de qualitat, seguretat laboral i protecció ambiental.

2. Rep mercaderies procedents de serveis de càtering, caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució a les zones de descàrrega.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les zones de descàrrega de materials i equips procedents de serveis de càtering.
- b) S'han descrit i caracteritzat les operacions de recepció de mercaderies a les zones de descàrrega.
- c) S'han identificat i ubicat materials, equips i productes a la zona de descàrrega per al seu posterior control i distribució.
- d) S'ha comprovat l'estat dels materials i equips i controlades documentalment totes les incidències de ruptures, deterioraments i d'altres.
- e) S'ha comprovat l'etiquetatge dels productes envasats per al seu trasllat al departament corresponent.
- f) S'han traslladat i distribuït els materials i equips de les zones de descàrrega a les àrees de rentat en temps i forma.
- g) S'han aplicat els mètodes de neteja i ordre a les zones de descàrrega, segons normes i/o protocols d'actuació.
- h) S'han reconegut i aplicat les normes higiènic-sanitàries i de qualitat.

3. Neteja materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària específica i els materials amb les operacions de rentat.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les maquinàries específiques per a la neteja d'equips i materials.
- b) S'han caracteritzat les normes d'ús i manteniment de primer nivell de maquinària i equipament per al rentat.
- c) S'han identificat els diversos productes de neteja per al rentat de materials, així com les normes i cures en la seva manipulació.
- d) S'han descrit les diverses operacions de rentat de materials i equips, caracteritzant fases i procediments.
- e) S'ha classificat el material prèviament al seu rentat en temps i forma.
- f) S'han desenvolupat les operacions de rentat d'equips i materials segons normes i/o protocols d'actuació.
- g) S'han controlat els resultats finals i avaluat la seva qualitat final conforme a normes o instruccions preestablertes.
- h) S'han disposat, distribuït i ubicat els equips i materials nets en les àrees destinades al seu emmagatzemament.
- i) S'ha formalitzat la documentació associada conforme a instruccions o normes preestablertes.
- j) S'han reconegut i aplicat les normes higiènic-sanitàries i de prevenció de riscos laborals.

4. Aplica protocols de seguretat i higiene alimentària, identificant i valorant els perills associats a unes pràctiques inadequades.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i classificat els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

- b) S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- c) S'han identificat els riscos derivats per a la salut per una incorrecta manipulació dels residus i el seu possible impacte ambiental.
- d) S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- e) S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.
- f) S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- g) S'han reconegut les normes higiènic-sanitàries de compliment obligat relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.
- h) S'han classificat i descrit els principals riscos i d'intoxicació d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.

Durada: 100 hores

Continguts bàsics

Provisió de materials per a serveis de càterring:

- Àrees de muntatge en establiments de càterring.
- Material i equipaments per als serveis de càterring.
- Aplicacions, normes d'ús i manteniment bàsic.
- Preparació de muntatges.
- Ordres de servei.
- Processos d'aprovisionament intern.
- Preparació i disposició de les càrregues.
- Control documental.
- Legislació higiènic-sanitària.

Recepció de mercaderies procedents de serveis de càterring:

- Recepció d'equips i materials.
- Zones de descàrrega.
- Identificació d'equips, materials i productes. Controls i distribució a altres àrees.
- Controls documentals i administratius.
- Identificació i formalització de documents, funcions dels mateixos.

Neteja de materials i equips:

- Maquinària i equipament específic en les àrees de rentat.
- Productes de neteja per al rentat de materials.
- Operacions de rentat.
- Classificació i ubicació prèvia del material. Caracterització de les operacions.
- Rentat del material. Ús i control de la maquinària en funció del tipus de material.
- Disposició, distribució i ubicació dels materials nets en les àrees corresponents.
- Normes de prevenció de riscos laborals.

Aplicació de protocols de seguretat i higiene alimentària:

- Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
- Eines en la gestió ambiental. Normes ISO.
- Mesures de prevenció i protecció mediambiental.
- Estalvi hídric i energètic.
- Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació de residus.
- Neteja i desinfecció.
- Perills sanitaris associats a pràctiques de neteja i desinfecció inadequades.
- Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.
- Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- Guies de bones pràctiques d'higiene (GPCH).

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul professional conté la formació associada a les funcions d'aprovisionament, producció, serveis, higiene, qualitat i prevenció en les àrees de col·lectivitats/càtering. La definició d'aquesta funció inclou aspectes com a:

- La recepció, emmagatzemament i distribució interna de mercaderies.
- El manteniment d'instal·lacions, màquines, estris i eines.
- La prestació dels serveis de neteja.
- La higiene i desinfecció.
- El compliment de processos i protocols de qualitat.
- La prevenció de riscos.

Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils (PFI)

Mòdul: Formació en centres de treball

Codi: MFCT

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o establiment i les relaciona amb les activitats que realitza de la seva especialització.

Criteris d'avaluació:

- Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o establiment i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
- Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- Identifica l'entorn de l'empresa, tipus de clients i proveïdors.
- Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
- Identifica els canals de comunicació més freqüents en l'empresa o establiment.
- Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa o establiment davant d'altres tipus d'organització relacionades.
- Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa o establiment.
- Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa o establiment.
- Valora i sap treballar en equip per aconseguir amb eficàcia els objectius pactats en el pla d'activitat.

2. Desenvolupa actituds correctes i ètiques laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de pràctiques i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- Compleix l'horari de treball.
- Mostra una presentació i higiene personal correcta.
- Es mostra responsable en les tasques assignades.
- S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- Valora les seves activitats professionals en el lloc de pràctiques.
- Manté i deixa organitzat el seu lloc de treball.
- Té cura dels materials, equips de treball i eines que utilitza en la seva pràctica diària.
- Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- Es coordina amb el personal del seu equip on fa les pràctiques.
- Estableix una comunicació i relació correcta amb el personal de l'empresa o establiment.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- a) Realitza les tasques segons els procediments establerts.
- b) Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- c) Aplica i segueix les normes de riscos laborals en l'activitat professional.
- d) Fa ús dels equips de protecció individual segons activitat de especialitat que cursa.
- e) Entén, interpreta i expressa la informació amb la terminologia i els mitjans propis de l'activitat.

Durada: 180 hores

Continguts bàsics

- Estructura i organigrama d'una empresa o establiment.
- Canals de comunicació i bones pràctiques laborals
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.
- Planificació.
- Normes de prevenció de riscos laborals característiques i pròpies del lloc de pràctiques.
- Normes i respecte cap al mediambient.

Mòdul: Projecte integrat

Codi: MPI

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Aplica de manera globalitzada diverses competències desenvolupades al llarg del procés d'aprenentatge relacionades amb el perfil professional i amb l'entorn laboral corresponent.

Criteris d'avaluació:

- a) Realitza les activitats seguint pautes teòriques apreses per la posada en marxa del projecte
- b) Identificar les necessitats del projecte.
- c) Identifica les fases del projecte
- d) Amplia coneixements i fa recerca d'informació per realitzar el projecte, si s'escau.
- e) Fa ús de les TIC per fer recerca i completar les fases del projecte.

2. Desenvolupa actituds i aptituds que segueixen al model que promou al màxima la vinculació amb l'entorn productiu, el treball en contextos reals i l'exposició i difusió del treball a l'exterior.

Criteris d'avaluació:

- a) Sap escoliar i rebre instruccions en benefici del projecte i del grup de treball
- b) Sap treballar de manera autònoma quan ho requereix el projecte.
- c) Acaba les tasques encomanades de manera correcta.
- d) Sap treballa en equip i valora la feina dels altres
- e) Respecta els temps de les fases del projecte.
- f) Es mostra actiu i amb interès per acabar el Projecte amb el temps marcat.

Durada: 40 hores (transversals)

Continguts bàsics

Organització d'un projecte en un àmbit real de feina:

- Planificació de les fases del PI
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.

Mòdul: Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

Codi: MPRL

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació:

- a) Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- b) Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador.
- c) Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys derivats dels mateixos.
- d) Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball derivats d'aquest perfil professional del cycle.
- e) Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del cycle.

2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional.

Criteris d'avaluació:

- a) Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seves conseqüències en cas que siguin inevitables.
- b) Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- c) Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- d) Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- e) Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Durada: 35 hores

Continguts bàsics

Avaluació de riscos professionals

- L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
- Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
- Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- Riscos genèrics en el seu sector professional.

- Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa

- Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- Interpretació de la senyalització de seguretat.
- Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata