



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE
COCINA**

Código: HOT091_1

NIVEL: 1

GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

**(DOCUMENTO RESERVADO PARA USO EXCLUSIVO DE
PERSONAL ASESOR Y EVALUADOR)**



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro



ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia
3. Guía de Evidencia de la “UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios”
4. Guía de Evidencia de la “UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas”
5. Glosario de términos utilizado en “Operaciones básicas de cocina”

Las guías de evidencia y el glosario que aparecen en este índice se encuentran en este mismo sitio web, en los enlaces identificados como “Guía de Evidencia” de cada una de las unidades de competencia.



1. PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

Las Guías de Evidencia de las Unidades de Competencia, en su calidad de instrumentos de apoyo a la evaluación, se han elaborado con una estructura sencilla y un contenido adecuado a las finalidades a que deben contribuir, como son las de optimizar el procedimiento de evaluación, y coadyuvar al logro de los niveles requeridos en cuanto a validez, fiabilidad y homogeneidad, tanto en el desarrollo de los procesos como en los resultados mismos de la evaluación.

Para ello, la elaboración de las Guías parte del referente de evaluación constituido por la Unidad de Competencia considerada (en adelante UC).

En la línea señalada, se han desglosado las competencias profesionales de la UC en competencias técnicas y sociales.

Las competencias técnicas aparecen desglosadas en el **saber hacer** y en el **saber**; y las sociales en el **saber estar**. Este conjunto de “saberes” constituyen las tres dimensiones más simples y clásicas de la competencia profesional.

La dimensión relacionada con el **saber hacer**, expresa los resultados de trabajo o comportamientos profesionales del trabajador en el ejercicio de una actividad profesional o función concreta. Se extrae de la UC de referencia, quedando enunciados en forma de **actividades profesionales** extraídas de las realizaciones profesionales (RPs) y criterios de realización (CRs).

La dimensión de la competencia relacionada con el saber, que comprende el conjunto de conocimientos de carácter técnico sobre conceptos y procedimientos, se ha extraído del módulo formativo correspondiente a cada UC, asociando a cada una de las actividades profesionales aquellos saberes que las sustentan.

En cuanto a la dimensión de la competencia relacionada con el saber estar, se han extraído, caso de existir, de las correspondientes RPs y CRs de la UC, en forma de capacidades de tipo actitudinal.

Por último indicar que, del análisis previo de la UC y de su contexto profesional, se ha determinado el **contexto crítico** para la evaluación, cuya propiedad fundamental radica en que, vertido en las situaciones profesionales de evaluación, permite obtener resultados en la evaluación razonablemente transferibles a todas las situaciones profesionales que se pueden dar en el contexto profesional de la UC. Precisamente por esta importante propiedad, el contexto que subyace en las situaciones profesionales de evaluación se ha considerado también en la fase de asesoramiento, lográndose así una



economía de recursos humanos, materiales y económicos en la evaluación de cada candidatura.

2. CRITERIOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS GUÍAS DE EVIDENCIA

La estructura y contenido de esta “Guía de Evidencia de Competencia Profesional” (en adelante GEC) se basa en los siguientes criterios generales que deben tener en cuenta las Comisiones de Evaluación, el personal evaluador y el asesor.

Primero.- Si las Comisiones de Evaluación deciden la aplicación de un método de evaluación mediante observación en el puesto de trabajo, el referente de evaluación que se utilice para valorar las evidencias de competencia generadas por las candidatas y candidatos, serán las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC de que se trate, en el contexto profesional que establece el apartado 1.2. de la correspondiente GEC.

Segundo.- Si la Comisión de Evaluación apreciara la imposibilidad de aplicar la observación en el puesto de trabajo, esta GEC establece un marco flexible de evaluación –**las situaciones profesionales de evaluación**– para que ésta pueda realizarse en una situación de trabajo simulada, si así se decide por la citada Comisión. En este caso, para valorar las evidencias de competencia profesional generadas por las candidatas y candidatos, se utilizarán los **criterios de evaluación** del apartado 1.2. de la correspondiente GEC, formados por “criterios de mérito”; “indicadores”; “escalas de desempeño competente” y ponderaciones que subyacen en las mismas. Conviene señalar que los citados criterios de evaluación se extraen del análisis de las RPs y CRs de la UC de que se trate. Hay que destacar que la utilización de situaciones profesionales de evaluación (de las que las Comisiones de Evaluación podrán derivar **pruebas profesionales**), con sus criterios de evaluación asociados, incrementan la validez y fiabilidad en la inferencia de competencia profesional.

Tercero.- Sin perjuicio de lo anterior, la GEC contiene también otros referentes –**las especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia**– que permiten valorar las evidencias indirectas que aporten las candidatas y candidatos mediante su historial profesional y formativo, entre otros, así como para orientar la aplicación de otros métodos de obtención de nuevas evidencias, mediante entrevista profesional estructurada, pruebas de conocimientos, entre otras.

A modo de conclusión, puede decirse que la aplicación de los tres criterios generales anteriormente descritos, persigue la finalidad de contribuir al rigor técnico, validez, fiabilidad y homogeneidad en los resultados de la evaluación



y, en definitiva, a su calidad, lo cual redundará en la mejor consideración social de las acreditaciones oficiales que se otorguen y, por tanto, en beneficio de las trabajadoras y trabajadores cuyas competencias profesionales se vean acreditadas.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOT091_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



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

- 1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa, utilizando los productos de limpieza establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene.
- 1.2 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.
- 1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se ejecutan para su correcta conservación.
- 1.4 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.
- 1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.
- 1.6 Las fichas de almacén se formalizan, bajo supervisión y siguiendo el procedimiento establecido.
- 1.7 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a la persona adecuada.

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

- 2.1 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.
- 2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se efectúa, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.
- 2.3 Los géneros previstos para la ejecución de las operaciones culinarias se distribuyen entre las zonas correspondientes de la cocina, según el orden de trabajo.
- 2.4 El acopio de utensilios se efectúa en función de las necesidades establecidas en el plan de trabajo.
- 2.5 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.
- 2.6 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.



3. 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.

- 3.1 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.
- 3.2 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.
- 3.3 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.
- 3.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preelaboración se limpian y desinfectan, aplicando los productos y métodos establecidos.
- 3.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante el proceso de preelaboración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

4. 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.

- 4.1 La conservación de los géneros y elaboraciones culinarias se efectúa siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:
- 4.2 Las características del género y/o elaboración culinaria en cuestión.
- 4.3 Los procedimientos establecidos.
- 4.4 Los recipientes, envases y equipos asignados.
- 4.5 Las técnicas preestablecidas como pueden ser de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, entre otras.
- 4.6 La regeneración de las preparaciones culinarias se efectúa aplicando los métodos preestablecidos, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.
- 4.7 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.
- 4.8 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian y desinfectan, aplicando los productos y métodos determinados con la frecuencia establecida.
- 4.9 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.



b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *El departamento de cocina.*

- Definición y organización característica.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en distintos tipos de restauración: tradicional, colectiva, moderna, rápida, otras.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Maquinaria: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
- Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.
- Recepción y almacenamiento: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2. *Preelaboración de géneros culinarios de uso común.*

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Técnicas de preelaboración básicas.
- Preelaboración de verduras, pesados, mariscos, carnes, otros.
- Obtención de cortes básicos y piezas más usuales.

3. *Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias.*

- Conservación: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas y procesos simples y aplicaciones sencillas.
- Regeneración: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas y procesos simples y aplicaciones sencillas.

4. *Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.*

- 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 culinaria.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.



- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de alimentos en una



unidad de producción culinaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Tratar y manipular distintas materias primas en crudo.
2. Cumplimiento de la normativa referida a la manipulación e higiene de los alimentos.
3. Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Idoneidad en la aplicación de técnicas básicas de preelaboración culinaria a distintas materias primas en crudo.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección y preparación de los útiles necesarios.- Pelado, en su caso.- Lavado, en su caso.- Fraccionado y obtención de los cortes más usuales.- Aplicación de técnicas de cocción para aquellas materias primas que lo necesiten antes de su conservación.- Operaciones básicas de conservación.- Recogida y limpieza del puesto de trabajo.



	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable a la manipulación e higiene de los alimentos.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

Escala A

4	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de preelaboración culinaria a distintas materias primas, maneja los útiles y equipos específicos con habilidad y soltura, efectúa los cortes más usuales a partir de instrucciones recibidas originando la menor merma posible, tiene en cuenta las características del género para la aplicación de técnicas de cocción a aquéllos que lo necesiten para su posterior uso, aplica técnicas de conservación y efectúa impecablemente las operaciones de recogida y limpieza del puesto de trabajo.</i>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de preelaboración culinaria a distintas materias primas, maneja los útiles y equipos específicos con habilidad y soltura, obtiene los cortes más usuales a partir de instrucciones recibidas originando la menor merma posible, tiene en cuenta las características de los géneros para la aplicación de técnicas de cocción a aquéllos que lo necesiten para su posterior uso, aplica técnicas sencillas de conservación y limpia el puesto de trabajo.</i>
2	<i>Secuencia desordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de tratamiento y manipulación de distintas materias primas, no maneja con destreza los útiles y equipos específicos y los cortes obtenidos no son los establecidos y/u originan mermas muy significativas.</i>
1	<i>No ejecuta operaciones básicas de preelaboración para el tratamiento y la manipulación de distintas materias primas culinarias.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

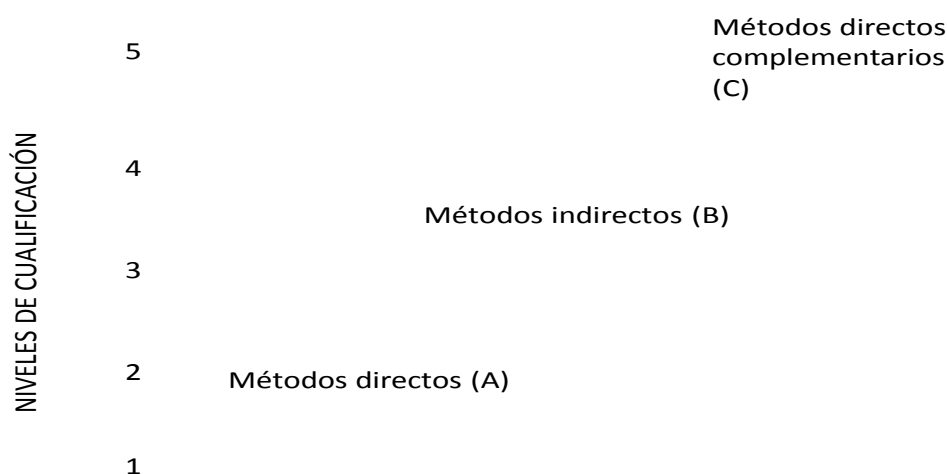
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.



2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulado, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:



Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Proporcionar, al menos, dos tipos distintos de materias primas (carnes, pescados, verduras, aves, entre otras).
 - En el caso de disponer de una selección de verduras, considerar utilizar alguna en las que se necesite la aplicación de técnicas sencillas de cocción y en la que se precisen cortes específicos.
 - Para valorar la ejecución de técnicas básicas de conservación culinaria considerar métodos sencillos que requieran maquinaria, utensilios y útiles presentes en el puesto de trabajo de una unidad de producción culinaria tipo.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOT091_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

- 1. Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.***



- 1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje propios del área de producción culinaria se efectúa según el sistema establecido, con los productos y métodos determinados.
- 1.2 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.
- 1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se cumplen, optimizando así los recursos disponibles y alargando su vida útil.
- 1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud al responsable encargado de solventar las incidencias surgidas.

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

- 2.1 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.
- 2.2 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.
- 2.3 El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se efectúa, bajo supervisión y en el tiempo establecido.
- 2.4 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.
- 2.5 Las preparaciones culinarias se regeneran a la temperatura de servicio aplicando los métodos establecidos con los equipos designados, siguiendo las instrucciones recibidas.
- 2.6 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.
- 2.7 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.

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



- 3.1 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.
- 3.2 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.
- 3.3 El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se efectúa, bajo supervisión y según la ficha técnica de elaboración.
- 3.4 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.
- 3.5 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.
- 3.6 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.

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

- 4.1 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.
- 4.2 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.
- 4.3 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.
- 4.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 4.5 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple en todo momento, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a



las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Técnicas básicas de cocina.

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos y procedimientos más habituales.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

- Definición, clasificación, y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Aplicación de técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
- Elaboraciones culinarias elementales: fondos básicos de cocina, caldos cortos, salsas básicas, guarniciones sencillas, otros.
- Aplicación de técnicas de conservación.

3. Platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición, clasificación, y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Aplicación de técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
- Elaboraciones culinarias sencillas: platos combinados, aperitivos sencillos, comida rápida, otros.
- Aplicación y técnicas sencillas de decoración.
- Aplicación de técnicas de conservación.

4. Seguridad e higiene alimentaria en la producción culinaria

- 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 culinaria.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.



- Habituarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.
- Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos, prestando atención a las mejoras que puedan presentarse.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación

a) Descripción de la situación profesional de evaluación

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para la confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas en una unidad de producción culinaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Procesar y presentar elaboraciones culinarias sencillas.
2. Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos.
3. Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.



Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Idoneidad de las fases del proceso de confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección y preparación de los útiles necesarios.- Porcionado de ingredientes en cortes más usuales siguiendo orientaciones previas.- Aplicación de técnicas básicas de cocción.- Aplicación de técnicas sencillas de decoración de platos.- Recogida y limpieza del puesto de trabajo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa referida a la manipulación e higiene de los alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

4	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas, maneja los útiles y equipos específicos con habilidad y destreza, porciona los ingredientes en los cortes más idóneos en función del plato a cocinar, tiene en cuenta las características del género a tratar para seleccionar la técnica de cocción más apropiada, utiliza técnicas básicas de acabado y presentación de platos y efectúa las operaciones de recogida y limpieza del puesto de trabajo.</i>
3	<i>Ejecuta las distintas fases para la confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas, maneja los útiles y equipos específicos con habilidad y destreza, porciona los ingredientes en los cortes más usuales, tiene en cuenta las características del género a tratar para seleccionar la técnica de cocción más apropiada, utiliza técnicas básicas de acabado y presentación de platos y recoge el puesto de trabajo.</i>
2	<i>Ejecuta las distintas fases para la confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas, no tiene habilidad ni destreza en el manejo de los útiles y equipos específicos, porciona los ingredientes obteniendo cortes de poca o ninguna precisión, no tiene en cuenta las características del género a tratar para seleccionar la técnica de cocción más apropiada, utiliza técnicas básicas de acabado y presentación de platos y recoge el puesto de trabajo.</i>
1	<i>No efectúa el proceso de confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

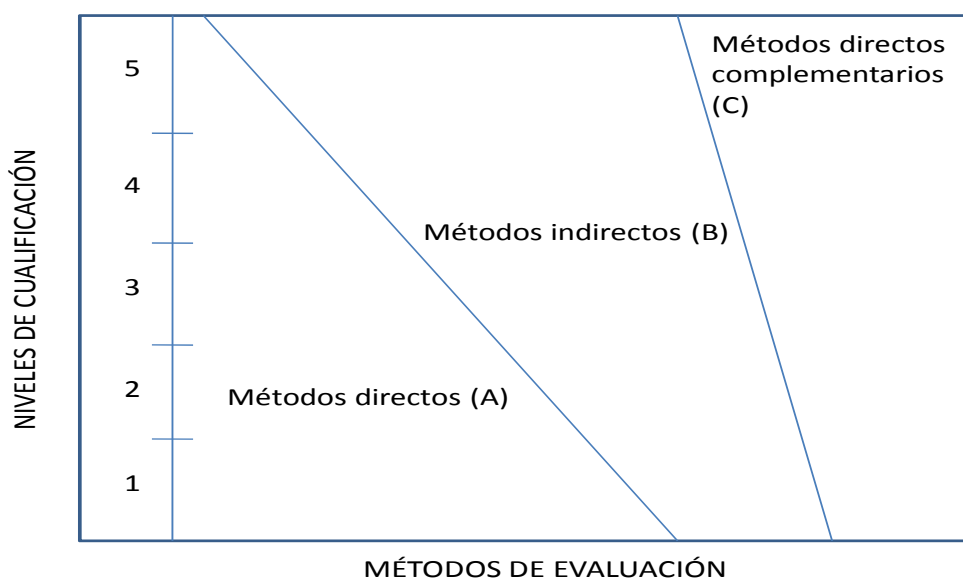
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan

evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:

- Observación en el puesto de trabajo (A).
- Observación de una situación de trabajo simulada (A).
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.



La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de confección y presentación de elaboraciones culinarias sencillas, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características,



y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Proporcionar fichas técnicas de elaboración de los platos sencillos de cocina a confeccionar.
 - La Situación Profesional de Evaluación hace referencia a elaboraciones culinarias sencillas, entendiéndose como tal a platos combinados, aperitivos sencillos, preparaciones culinarias elementales y de múltiple aplicación, entre otras.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOT091_1

NIVEL: 1



Aperitivo: Comida o bebida que se toma antes de una comida principal.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo utilizado para garantizar la seguridad alimentaria de forma lógica y objetiva. Se aplica en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. Consta de diversas fases, a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, donde se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad de los productos.

Aprovisionamiento: Proceso compuesto de varias fases a través del cual una empresa cubre las necesidades de medios productivos para la realización de su actividad. Dicho proceso comienza en el momento en que se detecta una necesidad hasta el momento en que el género queda almacenado a la espera de su utilización en el ciclo productivo.

Comida rápida / Fast food: Sector de la restauración dedicada a ofrecer un servicio de comida rápido, homogéneo, a precio asequible y en perfectas condiciones de higiene y calidad alimentaria. Empresas tipo hamburgueserías, pizzerías, bocaterías, entre otras.

Departamento de cocina: Conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos y convertirlos en platos elaborados.

Elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones: Técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de fondos de cocina, caldos, caldos cortos, Mirepoix y guarniciones sencillas, entre otros.

Existencias: Mercancías destinadas a la venta que se guardan en un almacén.

Ficha: En operaciones y actividades para el juego, elemento empleado como medio de cambio que representa el dinero del jugador.

Ficha técnica de elaboración: Fichas en las que figuran los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración de múltiples elaboraciones. Son utilizadas para el desarrollo y posterior servicio de comidas y bebidas.

Fondo: Caldos o jugos sabrosos, más o menos líquidos, destinados a mojar otras elaboraciones; hortalizas cortadas de muy diversas formas según su aplicación que se utilizan para confeccionar una especialidad culinaria; base de una salsa obtenida por la reducción de un caldo.



Género: Materia prima con la que se confeccionan las elaboraciones culinarias.

Guarnición: Aditamento, generalmente de hortalizas, legumbres, setas u otros elementos, que se sirve acompañando a preparaciones culinarias, formando parte de ellas.

Higiene alimentaria: Conjunto de prácticas, comportamientos y rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de minimizar el riesgo de daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Preelaborar: Preparar o transformar un producto mediante el tratamiento adecuado.

Procedimiento: Método sistemático y ordenado para realizar algo.

Restauración: Actividad dedicada a la prestación de servicios de comidas y bebidas.

Salsa: Elaboración culinaria espesada por efecto del empleo de elementos de ligazón, o por concentración debido a una cocción prolongada, así como por las cualidades de sus propios elementos de elaboración, que se utiliza como elemento de guarnición para el género principal de un plato.

Servicio: Acto y efecto de servir; cubierto que se pone en la mesa para cada uno de los comensales; conjunto de viandas que se ponen a un tiempo en la mesa, por series y por orden; en transporte de pasajeros, es el conjunto de las distintas prestaciones que se ofrecen a los pasajeros a bordo de los trenes, como pueden ser: desayunos, aperitivos o snack, almuerzos y cenas, así como servicio de cafetería o restaurante dependiendo de la clase, el tipo de tren y del recorrido.

Técnicas de cocción: Distintos métodos de elaboraciones culinarias.

Unidad de producción culinaria: Lugar donde se desarrollan las preelaboraciones y elaboraciones culinarias.