Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos en cocina

Diciembre 2020

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR31
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Limpiar y mantener las instalaciones y equipos en cocina, atendiendo a la normativa de basuras y residuos, conocimiento de equipos y maquinaria, y comunicación de anomalías.

Relación de módulos de formación

Módulo 1: Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos en cocina 15 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 15 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional. - No se requiere titulación para trabajadores ocupados. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínimo de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo, en especial de la/s siguiente/s ocupación/es: Ayudante de cocina y cocinero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. - Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	- Con titulación no se requiere experiencia profesional. - Sin titulación: profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior.
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: • Máster del profesorado. • CAP • CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	**Superficie m^2 para 15 participantes**	**Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)**
Aula de gestión	45 m^2	2,4 m^2/ participante
Taller de cocina	45 m^2	3 m^2/ participante

Espacios formativos	**Equipamiento**
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos - Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa

Taller de cocina	- Mesa de trabajo convencional y/o fría (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cocina semiindustrial - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos. - 1 Esterilizador de cuchillos. - 1 Balanza eléctrica de 10 kg aprox. (cocina y repostería). - 1 Botiquín. - 1 Contenedor especial para basura. - Útiles y herramientas (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Batería de cocina (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Elementos de protección (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa. - Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas. - Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m^2/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios fomativos e instalaciones tendrán la superfie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

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

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

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 9310 Ayudantes de cocina
- 5000 Camareros y cocineros propietarios
- 5110 Cocineros asalariados

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA

OBJETIVO

Aprender a realizar la limpieza y mantenimiento de instalaciones, normativa de basuras y residuos, conocimiento de equipos y maquinaria, y comunicación de anomalías

DURACIÓN: 15 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Ejecución de operaciones de limpieza superficies, equipo y utillaje utilizando productos específicos respetando las normas higiénico-sanitarias.
  - Limpieza de superficies, equipos y utillaje de cocina
    - El área de cocina: espacios, equipos y útiles.
    - Productos de limpieza adecuados según superficies y equipos.
    - Normativa higiénico-sanitaria que aplica.
- Aplicación de la normativa en cuanto a basuras y residuos.
  - Normativa en cuanto a basuras y residuos
- Manejo correcto de los equipos y maquinaria acorde a su correcta utilización.
  - Identificación y manejo de maquinaria, batería y herramientas de cocina
    - Maquinaria básica.
    - Maquinaria auxiliar.
    - Batería y aplicaciones.
    - Herramientas y aplicación.
- Aplicación correcta de los canales de comunicación para comunicar cualquier anomalía de equipos de trabajo.
  - Canales de comunicación para anomalías

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

  Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de la limpieza de un área y/o maquinaria de cocina previamente determinada.

  La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.