

**Programación de aula**

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación PCPI

Entorno general

1. Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.
2. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.
3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

a) Ayudante o auxiliar de cocina.

b) Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Objetivos generales

1. Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
2. Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
3. Cumplir los protocolos de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

|  |
| --- |
| 1. **Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones**
 |
| **Objetivos específicos** |
| * Conocer los sistemas y métodos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos., así como los productos adecuados a cada tipo de herramientas o superficies.
* Identificar las causas que pueden provocar la aparición de plagas y conocer las medidas preventivas para evitarlas.
 |
| **Contenidos** | **Temas** | **Resultados de aprendizaje y métodos de evaluación** |
| * 1. Concepto y niveles de limpieza.
	2. Normativa sobre limpieza de instalaciones y equipo
	3. Procesos y productos de limpieza
	4. Control de plagas: desinsectación y desratización
 | **1** | a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.e) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. |

|  |
| --- |
| 1. **Buenas prácticas higiénicas**.
 |
| **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** |
| * Identificar las normas de seguridad e higiene aplicables a los locales e instalaciones, gestión de productos y actitud de los manipuladores
* Observar las normas y actitudes que debe cumplir un manipulador de alimentos en el ejercicio de su actividad.
* Identificar los riesgos y las causas que pueden provocar intoxicaciones alimentarias y cómo evitarlas.
* Conocer y poner en práctica los sistemas de autocontrol.
 |
| **Contenidos** | **Temas** | **Resultados de aprendizaje y métodos de evaluación** |
| * 1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
		1. Instalaciones
		2. Equipo
		3. Personal manipulador
	2. Alteración y contaminación de los alimentos
		1. Los gérmenes
		2. Riesgos e intoxicaciones alimentarias: identificación, causas más comunes y prevención
		3. La contaminación cruzada
	3. Sistemas de autocontrol.
		1. ¿Qué es el APPCC?
		2. Guía de Prácticas Correctas de Higiene
 | **2** | a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.h) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.i) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.j) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.k) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.l) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.m) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. |

|  |
| --- |
| 1. **Guía de Buenas Prácticas medioambientales en hostelería.**
 |
| **Objetivos específicos** |
| * Conocer las medidas a adoptar para la reducción de residuos
* Conocer la los tipos de emisiones y residuos que genera la actividades de hostelería
* Identificar los residuos generados en la actividad hostelera y clasificarlos para su tratamiento y reciclado.
 |
| **Contenidos** | **Temas** | **Resultados de aprendizaje y métodos de evaluación** |
| * 1. La actividad de hostelería
	2. Recursos materiales empleados
	3. Emisiones y residuos generados
		1. Residuos sólidos urbanos
			1. Orgánicos
			2. Inorgánicos
		2. Emisiones a la atmósfera
		3. Residuos líquidos
		4. Residuos peligrosos o contaminantes
		5. Residuos voluminosos
		6. Residuos de demolición u obras
	4. Prácticas incorrectas
		1. De los recursos
		2. Contaminación y residuos
		3. Gestión de residuos
		4. Gestión de espacios
	5. Prácticas correctas
		1. Gestión de recursos
			1. Materias primas
			2. Gestión del agua
			3. Gestión de la energía
			4. Gestión de residuos
 | **3** | a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.g) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.h) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.i) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.j) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.k) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. |

|  |
| --- |
| 1. **Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.**
 |
| **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** |
| * Conocer y realizar las tareas de conservación de los productos culinarios en las distintas fases de los procesos productivos en cocina.
* Establecer los criterios de clasificación de productos y sus necesidades de conservación.
* Identificar los sistemas /métodos de conservación de productos.
* Asociar los sistemas /métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
 |
| **CONTENIDOS** | **TEMAS** | **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN** |
| * 1. Fase de recepción
	2. Procesos intermedios
	3. Productos terminados
	4. Distribución de géneros en las cámaras
	5. Métodos habituales de conservación de los alimentos
		1. Conservación por frío
		2. Deshidratación
		3. Salazón
		4. Ahumado
		5. Adobo
		6. Escabeche
		7. Encurtido
		8. Esterilización
		9. Pasterización
 | **4** | a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. |

|  |
| --- |
| 1. **Recepción de materias primas**.
 |
| **Objetivos específicos** |
| * Reconocer las materias primas, sus características y presentaciones comerciales.
* Identificar los datos del etiquetado de las materias primas.
 |
| **Contenidos** | **Temas** | **Resultados de aprendizaje y métodos de evaluación** |
| * 1. Materias primas
	2. Identificación y etiquetado de los productos alimentarios
		1. Datos que debe incluir la etiqueta
	3. Distintivos de calidad
	4. Presentaciones comerciales
 | **5** | a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.b) Se han reconocido las materias primas y sus características.c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas. |

|  |
| --- |
| 1. **Economato y bodega.**
 |
| **Objetivos específicos** |
| * Conocer la documentación asociada a la recepción de pedidos.
* Reconocer las materias primas, sus características y presentaciones comerciales.
* Determinar las necesidades de conservación de las materias primas y su prioridad de consumo, orden y limpieza.
* Identificar las normas de las prácticas correctas de higiene en la recepción y almacenaje de las materias primas.
 |
| **Contenidos** | **Temas** | **Resultados de aprendizaje y métodos de evaluación** |
| * 1. Economato y bodega
		1. Funciones del economato.
		2. Equipamiento del economato
		3. Zonas de almacenaje
			1. Almacenes refrigerados
			2. Almacenes no refrigerados o economato
			3. Bodega
	2. Recepción de géneros
		1. Operaciones y comprobaciones
		2. Normas básicas para el almacenaje de productos
		3. Gestión en la recepción y almacenaje
			1. Ficha de control diario de temperaturas
			2. Ficha de control semanal de temperaturas
	3. Documentos relacionados con las operaciones de recepción
		1. Entradas y salidas
		2. Registros
 | **6** | a) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.b) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.c) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.d) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. |