

OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

1.- Datos generales del crédito formativo (asociado a U.C.)

CREDITO FORMATIVO	1.- Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	HORAS	70
CÓDIGO	MF0259_2		
FAMILIA PROFESIONAL	Hostelería y turismo		
AREA PROFESIONAL	Restauración	DENOMINACIÓN	Cocina
CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	HOT093_2 Cocina	NIVEL	2
UNIDAD DE COMPETENCIA	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos		
MÓDULO ASOCIADO	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	HORAS	70
RESTO DE CREDITOS QUE COMPLETAN EL MÓDULO		HORAS	

2.- Perfil Profesional

Código: UC0259_2

Relaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Definir ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.

CR1.1 Las ofertas gastronómicas se definen, teniendo en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación.

CR1.2 La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario.

CR1.5 La presentación impresa de las ofertas gastronómicas se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa

RP2: Determinar el grado de calidad de las materias primas, para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 La calidad de las materias primas se determina teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.2 Las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR2.3 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.

RP3: Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

CR3.1 En la solicitud de compra se tienen en cuenta las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.

CR3.2 La petición de mercancías al departamento correspondiente se formaliza, en su caso, a través de la hoja de solicitud, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.3 La recepción de los artículos solicitados se efectúa comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

CR3.4 Se comprueba que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con: unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado, temperatura adecuada y registros sanitarios.

CR3.5 Las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías se diferencian a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.

RP4: Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR4.1 Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento y factores de riesgo.

CR4.2 La ficha de almacén se formaliza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR4.3 Los artículos se almacenan de acuerdo con criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR4.4 Las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios se notifican.

CR4.5 Las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación, son objeto de comprobación.

CR4.6 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP5: Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

CR5.1 Los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.

CR5.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se formalizan, quedando correctamente determinados los costes reales en cada uno.

CR5.3 Todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

CR5.4 A partir de las fichas de consumo se consigue estimar el coste de los productos elaborados

Contesto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina. Materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). Extintores y sistemas de seguridad. Combustibles. Uniformes apropiados..

Productos o resultado del trabajo

Programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.) diseñado. Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento realizada. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear formalizadas. Registro de los datos correspondientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos formalizado. Control de consumos efectuado

Información utilizada o generada

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.). Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

3.- Formación

Código: MF0259_2

Duración: 70 horas

Referente de competencia: UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Capacidades y criterios de evaluación:

- C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
- CE1.1 Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas, tipologías de clientela y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
 - CE1.2 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.
 - CE1.3 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.
 - CE1.4 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.
- C2: Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...), estimando sus diferencias.
- CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.
 - CE2.2 Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.
 - CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.
 - CE2.4 Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:
 - Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
 - Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
 - Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.
- C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- CE3.1 A partir de determinadas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:
 - Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
 - Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos y los proveedores.
 - Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para la formalización de las fichas.
- C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
 - CE4.2 A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:
 - Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
 - Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
 - Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
 - Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.
- C5: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con las ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, referidos a hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- CE5.1 Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
 - CE5.2 Formalizar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
 - CE5.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénicosanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - CE5.4 Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.

- CE5.5 Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- CE5.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros.
- C6: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- CE6.1 Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
- CE6.2 Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.
- CE6.3 Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.
- CE6.4 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.
- CE6.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- CE6.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de normas higiénico-sanitarias en el proceso de aprovisionamiento de géneros y productos culinarios.
- C7: Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- CE7.1 Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
- CE7.2 Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
- CE7.3 Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
- CE7.4 Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
- CE7.5 Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
- CE7.6 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- CE7.7 Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
- CE7.8 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- CE7.9 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de almacenamiento de géneros y productos culinarios.
- C8: Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.
- CE8.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
- CE8.2 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.
- CE8.3 Partiendo de determinadas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:
- Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
 - Formalizar la documentación específica.
- CE8.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.
- CE8.5 Valorar importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

Contenidos:

1. Las empresas de restauración:

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Estructura organizativa y funcional.
- Aspectos económicos

2. El departamento de cocina:

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
- Especificidades en la restauración colectiva.
- El personal y sus distintas categorías profesionales.

- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

3. La restauración diferida:

- Concepto. Especificidades en la restauración colectiva.
- Cocina central
- Cocina de ensamblaje.

4. Las ofertas gastronómicas:

- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

5. Nutrición y dietética:

- Grupos de alimentos
- Diferencia entre alimentación y nutrición.
- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Caracterización de los grupos de alimentos.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva

6. Gestión y control de calidad en restauración:

- Características peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol

7. Aprovisionamiento externo de géneros:

- El departamento de economato y bodega.
- El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios:

- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen.
- Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- Recepción y verificación de la entrega.
- Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas - Control de stocks

9. Recepción y almacenamiento de provisiones:

- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Registros documentales.
- Gestión y control de inventarios

10. Control de consumos y costes:

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Componentes de precio. Métodos de fijación de precios