

REFERENTE OCUPACIONAL



COCINERO/A

Nivel Básico

ÁREA COMPETENCIAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CUALIFICACION PROFESIONAL: COCINERO/A

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 2

DURACION: 700 horas de duración total

460 horas presenciales + 240 horas de prácticas en empresa

COCINERO/A Nivel Básico

Hostelería y Turismo
Cualificación: Cocinero/a
Nivel de cualificación: 2

1. ESPECIFICACIÓN DE COMPETENCIA

1.1 COMPETENCIA GENERAL

Ejecutar las operaciones de preelaboración y métodos básicos de conservación de alimentos, aplicando técnicas y consiguiendo elaboraciones culinarias básicas con la calidad y presentación establecidas, respetando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

1.2. AGREGADOS DE COMPETENCIA

1. Preparar y presentar elaboraciones culinarias básicas.
2. Manipular en crudo alimentos y aplicar métodos básicos de conservación.

2. ESPECIFICACIÓN DE FORMACIÓN

2.1. AGREGADOS DE FORMACION ASOCIADOS AL CATÁLOGO DE CUALIFICACIONES

1. Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a pescados y mariscos.
2. Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a carnes y aves.
3. Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos.
4. Métodos básicos de conservación y regeneración mediante frío, calor y nuevas tecnologías.
5. Preelaboraciones de pescados y mariscos.
6. Preelaboraciones básicas de carnes y aves.
7. Preelaboraciones de hortalizas y productos no perecederos.
8. Relaciones en el equipo de trabajo. Nivel básico

2.2. FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

1. Sensibilización Medioambiental en Cocina.
2. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería.
3. Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos.

1. ESPECIFICACIÓN DE COMPETENCIA

AGREGADO DE COMPETENCIA 1: PREPARAR Y PRESENTAR ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

Realizaciones profesionales

1. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.
2. Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración, preparaciones culinarias elementales.
3. Preparar y presentar los platos más significativos de cocina, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

ESPECIFICACIÓN DEL CAMPO OCUPACIONAL

Información y medios de trabajo:

Equipo específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños tales como: cocinas, hornos, freidoras, gratinadoras, mesas y armarios calientes, expositores, etc. Equipos de frío. Menaje de cocina y servicio. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Bibliografía específica. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.

Procesos, métodos y procedimientos:

Métodos de manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Técnicas culinarias. Métodos de almacenamiento. Procesos de esterilización/conservación/regeneración. Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Resultados del trabajo:

Platos más significativos de la cocina.

AGREGADO DE COMPETENCIA 2: MANIPULAR EN CRUDO ALIMENTOS Y APLICAR MÉTODOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN

Realizaciones profesionales

1. Preparar y almacenar en crudo vegetales de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.
2. Preparar y almacenar en crudo pescados, mariscos y aves de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.
3. Manipular piezas de carne, preparando y almacenándolas en crudo, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.
4. Conservar géneros y elaboraciones culinarias de manera que resulten aptas para su posterior consumo.

ESPECIFICACIÓN DEL CAMPO OCUPACIONAL

Información y medios de trabajo:

Equipamiento específico de cuarto frío tal como: equipos de frío, pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados y herramientas para la preparación de carnes. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias .

Procesos, métodos y procedimientos:

Métodos de manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Métodos de almacenamiento. Técnicas básicas de conservación/regeneración/presentación y envasado. Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Resultados del trabajo:

Géneros y elaboraciones culinarios preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.

2. ESPECIFICACIÓN DE FORMACIÓN

2.1. AGREGADOS DE FORMACION ASOCIADOS AL CATÁLOGO DE CUALIFICACIONES

AGREGADO DE FORMACION 1: Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a pescados y mariscos.

Asociado al agregado de competencia 1: **Preparar y presentar elaboraciones culinarias básicas.**

Duración: **80 horas**

Contenidos

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones destinadas a pescados y mariscos
- Técnicas culinarias básicas aplicadas a pescados y mariscos:
 - Estructura de los tipos.
 - Aplicaciones más usuales.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos necesarios.
 - Resultados que se obtienen.
 - Medidas correctivas al resultado final.
 - Niveles de calidad establecidos en el producto final.
- Elaboraciones culinarias básicas de pescados y mariscos:
 - Clasificación y esquema.
 - Estructura del proceso y fases significativas.
 - Resultados que se obtienen.
 - Niveles de calidad establecidos en el producto final.
 - Normativa higiénico-sanitaria.
 - Operaciones de guarnición/decoración necesarias.
- Fichas técnicas de fabricación. Recetas:
 - Eje estructurador.
 - Terminología específica.
 - Técnicas culinarias implicadas.
 - Dibujos, fotos ó gráficos de presentación.
- Decoraciones básicas para platos de pescado y mariscos:
 - Estructura y tipos.
 - Elaboraciones que acompañan.
 - Guarniciones
 - Clases de servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria.

Capacidades

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones destinadas a pescados y mariscos.

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación de pescados y mariscos, para obtener elaboraciones culinarias elementales.

Analizar elaboraciones culinarias de pescados y mariscos, describiendo sus procesos de ejecución.

Realizar y poner a punto elaboraciones culinarias básicas a base de pescado y mariscos, representativas por sus valores gastronómicos.

Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias a base de pescados y mariscos, de acuerdo con su definición, estado o, en su caso tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

AGREGADO DE FORMACION 2: Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a carnes y aves

Asociado al agregado de competencia 1: **Preparar y presentar elaboraciones culinarias básicas.**

Duración: **80 horas**

Contenidos

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones destinadas a carnes y aves
- Técnicas culinarias básicas aplicadas a carnes y aves:
 - Estructura de los tipos.
 - Aplicaciones más usuales.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos necesarios.
 - Resultados que se obtienen.
 - Medidas correctivas al resultado final.
 - Niveles de calidad establecidos en el producto final.
- Elaboraciones culinarias básicas de carnes y aves:
 - Clasificación y esquema.
 - Estructura del proceso y fases significativas.
 - Resultados que se obtienen.
 - Niveles de calidad establecidos en el producto final.
 - Normativa higiénico-sanitaria.
 - Operaciones de guarnición/decoración necesarias.
- Fichas técnicas de fabricación. Recetas:
 - Eje estructurador.
 - Terminología específica.
 - Técnicas culinarias implicadas.

- Dibujos, fotos ó gráficos de presentación.
- Decoraciones para platos de carnes, aves :
 - Estructura y tipos.
 - Elaboraciones que acompañan.
 - Guarniciones
 - Clases de servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria.

Capacidades

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones destinadas a carnes y aves.

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación de carnes y aves, para obtener elaboraciones culinarias elementales.

Analizar elaboraciones culinarias de carnes y aves, describiendo sus procesos de ejecución.

Realizar y poner a punto elaboraciones culinarias básicas a base de carnes y aves, representativas por sus valores gastronómicos.

Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias a base de carnes, y aves, de acuerdo con su definición, estado o, en su caso tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

AGREGADO DE FORMACION 3: Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos.

Asociado al agregado de competencia 1: **Preparar y presentar elaboraciones culinarias básicas.**

Duración: **80 horas**

Contenidos

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones destinadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos
- Técnicas culinarias básicas aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos:
 - Estructura de los tipos.
 - Aplicaciones más usuales.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos necesarios.
 - Resultados que se obtienen.
 - Medidas correctivas al resultado final.
 - Niveles de calidad establecidos en el producto final.
- Elaboraciones culinarias básicas a base de hortalizas.
- La pasta:
 - Generalidades sobre las pastas alimenticias.

- Variedades.
- Elaboraciones culinarias básicas a base de pastas.
- El arroz:
 - generalidades.
 - Variedades del arroz.
 - Elaboraciones culinarias básicas a base de arroz.
- Los huevos:
 - Características generales.
 - Clasificación.
 - Elaboraciones culinarias básicas a base de huevos.
- Fichas técnicas de fabricación. Recetas:
 - Eje estructurador.
 - Terminología específica.
 - Técnicas culinarias implicadas.
 - Dibujos, fotos ó gráficos de presentación.
- Decoraciones básicas para platos de hortalizas, arroces, pastas y huevos:
 - Estructura y tipos.
 - Elaboraciones que acompañan.
 - Guarniciones
 - Clases de servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria.

Capacidades

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones destinadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos.

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación de hortalizas, arroces, pastas y huevos, para obtener elaboraciones culinarias elementales.

Analizar elaboraciones culinarias básicas de hortalizas, arroces, pastas y huevos, describiendo sus procesos de ejecución.

Realizar y poner a punto elaboraciones culinarias básicas a base de hortalizas, arroces, pastas y huevos, representativas por sus valores gastronómicos.

Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias a base de hortalizas, arroces, pastas y huevos, de acuerdo con su definición, estado o, en su caso tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

AGREGADO DE FORMACION 4: Métodos básicos de conservación y regeneración mediante frío, calor y nuevas tecnologías.

Asociado al agregado de competencia 2: **Manipular en crudo alimentos y aplicar métodos básicos de conservación.**

Duración: **35 horas**

Contenidos

- Manuales básicos de operación de los equipos para la conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.
- Métodos de conservación:
 - Clases.
 - Técnicas asociadas.
 - Equipos asociados al método.
 - Locales e instalaciones
- Materias primas de uso común en la cocina. Parámetros básicos que deben conjugarse en el proceso de conservación.

Capacidades

Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina, describiendo las variedades y cualidades e identificando los factores básicos culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de conservación, así como los lugares apropiados para ésta y las técnicas aplicables a necesidades de regeneración.

Aplicar los métodos básicos y utilizar correctamente los equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.

Identificar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

AGREGADO DE FORMACION 5: Preelaboraciones de pescados y mariscos

Asociado al agregado de competencia 2: **Manipular en crudo alimentos y aplicar métodos básicos de conservación.**

Duración: **50 horas**

Contenidos

- Estudio de los distintos tipos de pescados:

- Plano, semiplanos y cilíndricos.
- Cortes mas característicos según aplicaciones culinarias posibles.
- Estudio de los distintos tipos de mariscos:
 - Crustáceos y moluscos.
 - Manipulación más habitual.
 - Calidad y comercialización.
- Técnica de preelaborar pescados y mariscos en función de:
 - Tipo de género
 - Aplicación culinaria posterior
 - Plan de producción
 - Medidas correctivas

Capacidades

Describir y realizar las operaciones de preelaboración de pescados y mariscos.

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del cuarto frío de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Analizar los pescados y mariscos de uso mas común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de pescados y mariscos, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

AGREGADO DE FORMACION 6: Preelaboraciones básicas de carnes y aves

Asociado al agregado de competencia 2: **Manipular en crudo alimentos y aplicar métodos básicos de conservación.**

Duración: **50 horas**

Contenidos

- Las carnes:
 - Ganado vacuno mayor y menor.
 - Ganado ovino o lanar y caprino.
 - Ganado porcino.
 - Aves.
 - Clasificación.
 - Estudio de las especies más importantes gastronómicamente.
 - Piezas y cortes con denominación propia.
- Técnica de preelaborar carnes y aves en función de:
 - Tipo de género

- Aplicación culinaria posterior
- Plan de producción
- Medidas correctivas

Capacidades

Describir y clasificar las piezas y cortes con denominación propia de carnes .

Analizar las carnes de uso mas común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del cuarto frío de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Identificar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de carnes, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

AGREGADO DE FORMACION 7: Preelaboraciones de hortalizas y productos no perecederos

Asociado al agregado de competencia 2: **Manipular en crudo alimentos y aplicar métodos básicos de conservación.**

Duración: **40 horas**

Contenidos

- Hortalizas y productos no perecederos:
 - Clases.
 - Características físicas.
 - Cualidades organolépticas.
 - Calidad y comercialización.
- La técnica de preelaborar hortalizas y productos no perecederos en función de:
 - Aplicación culinaria posterior.
 - Plan de producción.
 - Medidas correctivas.

Capacidades

Describir y clasificar hortalizas y productos no perecederos.

Analizar las hortalizas y productos no perecederos de uso mas común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del cuarto frío de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de hortalizas y productos no perecederos, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

AGREGADO DE FORMACION 8: Relaciones en el equipo de trabajo. Nivel Básico

Duración: **20 horas**

Contenidos

- La comunicación en la empresa.
 - Tipos de comunicación y etapas de un proceso de comunicación.
 - Dificultades y barreras en la comunicación.
 - La comunicación expresiva (oratoria escritura). La comunicación receptiva (escucha lectura).
- Negociación y solución de problemas.
 - Concepto, elementos y estrategias de negociación.
 - Proceso de resolución de problemas.
 - Métodos más usuales para la resolución de problemas y la toma de decisiones en grupo.
- La motivación.
 - Definición de la motivación.
 - El concepto de clima laboral.

Capacidades

Analizar procesos de comunicación que se generen en el desarrollo de las actividades laborales asociadas a la figura profesional.

Establecer procedimientos para evitar y en su caso resolver, a su nivel y en el ámbito de sus competencias, conflictos que se originen en el desarrollo y entorno de las actividades laborales.

Participar en reuniones de trabajo colaborando activamente en su desarrollo y logro de objetivos.

2.2. FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 1: Sensibilización Medioambiental en Cocina

Duración: **10 horas**

Contenidos

- Conceptos básicos de Medio Ambiente.
- Evolución de la concienciación Medioambiental.
- Principios de gestión Medioambiental.
- Aspectos e impactos medioambientales en los procesos de cocina.
 - Consumo de materias primas/auxiliares, agua y energía.
 - Gestión de los residuos: Envases, Papel/cartón, Vidrio, Aceite usado, Otros.
 - Gestión de vertidos: Sanitarios, de la cocina.
 - Gestión de emisiones: Calderas, Extractores de humos, Otros.
- Las Buenas prácticas medioambientales en el área de Cocina: Reutilización y reciclaje.

Capacidades

Manejo de los conceptos fundamentales relacionados con la Gestión del Medio Ambiente.

Conocimiento de los beneficios que proporciona la correcta aplicación de un Sistema de Gestión Medioambiental.

Asumir la necesidad de controlar los impactos de la actividad de la Empresa en el Medio Ambiente que la rodea.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 2: Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería

Duración: **6 horas**

Contenidos

- Conceptos Básicos.
 - El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
 - Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
 - Marco normativo en materia de prevención. Derechos y deberes básicos, las directivas comunitarias, legislación básica aplicable.
- Riesgos Generales y su prevención.
 - Riesgos ligados a las condiciones de trabajo.

- Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo.
 - La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
 - Sistemas elementales de control de riesgos.
 - Control de la salud de los trabajadores.
- Prevención en el sector de hostelería.
 - Análisis de riesgos específicos del sector.
 - Pautas para prevenirlos. Consignas de seguridad.
 - Investigación de las causas de los accidentes.
- Elementos básicos de gestión.
 - Organización del trabajo preventivo en la empresa.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención.

Capacidades

Utilización de los principios generales de la acción preventiva como base para el control de riesgos.

Aplicación de las directivas de seguridad en el desempeño de la actividad laboral.

Empleo correcto de los medios y herramientas proporcionados para desarrollar el trabajo.

Uso de la señalización preventiva y aplicación de sus indicaciones.

Descripción de las fases de la gestión de la prevención.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 3: Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos

Duración: 9 horas

Contenidos

- Introducción a la higiene alimentaria. Concepto e importancia.
- Problemas de salud derivados de la contaminación bacteriana de los alimentos: intoxicación, infección, alergia y enfermedad.
- Organismos vivos, Bacterias.
- Contaminación de alimentos. Origen de la contaminación.
- Clasificación de peligros: biológicos, químicos y físicos.
- Sistema de lucha contra los microorganismos (temperatura, acidez, conservantes...)
- Normas básicas de higiene del personal manipulador de alimentos: Formación, requisitos, higiene personal y salud del personal manipulador de alimentos, cadena epidemiológica.

- Limpieza y Desinfección: Finalidad, definiciones, programa, procedimiento, métodos, verificación, productos utilizados y factores que contribuyen a una limpieza defectuosa.
- Sistema DDD: Definiciones, medidas pasivas y medidas activas.
- Correctas prácticas de manipulación.
- Higiene general de las operaciones.
- Condiciones de los locales, equipos e instalaciones.

Capacidades

Análisis y conclusiones de los resultados obtenidos tras la toma de muestras.

Clasificación de organismos: Bacterias, virus, mohos y levaduras.

Intercambio de opiniones/ideas en relación a los potenciales peligros sanitarios descritos y prohibiciones expresas mencionadas en restauración, para los locales de cocina, almacenes y zonas de barra y servicio.

Determinar los posibles focos de contaminación y contaminaciones cruzadas en cocina, almacén, barra o servicio.

Identificación de prácticas incorrectas de higiene.

Identificación de mayor a menor riesgo sanitario diferentes preparaciones de un mismo alimento o entre diferentes alimentos.

Analizar las condiciones de los locales, equipos e instalaciones.

2.3. RELACION DEL REFERENTE OCUPACIONAL CON LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Referente ocupacional: COCINERO/A Nivel Básico		Cualificación: COCINERO/A
Créditos	Créditos	Módulos
	Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento de géneros	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento
	Diseño y creación de ofertas gastronómicas múltiples	
Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a pescados y mariscos		Técnicas culinarias + Elaboraciones y productos culinarios
	Técnicas y elaboraciones culinarias avanzadas aplicadas a pescados y mariscos	
Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a carnes y aves		
	Técnicas y elaboraciones culinarias avanzadas aplicadas a carnes, aves y caza	
Técnicas y elaboraciones culinarias básicas aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos		
	Técnicas y elaboraciones culinarias avanzadas aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos	
	Masas quebradas, hojaldradas y fermentadas de pastelería y panadería	Repostería
	Masas de bizcochos, escaldadas, postres de cocina y salsas dulces de acompañamiento	
	Rellenos básicos de pastelería, espumas, semifríos, sorbetes y helados	
	Montaje de servicio: buffet y self-service	Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente
	Preparación y presentación de platos a la vista del cliente	
	Preparación y presentación de vinos y bebidas no alcohólicas	
Métodos básicos de conservación y regeneración mediante frío, calor y nuevas tecnologías		Preelaboración y conservación de alimentos
	Métodos avanzados de conservación y regeneración mediante frío, calor y nuevas tecnologías	
Preelaboraciones de pescados y mariscos		
Preelaboraciones básicas de carnes y aves		
	Preelaboraciones avanzadas de carnes y caza	
Preelaboraciones de hortalizas y productos no perecederos		
Relaciones en el equipo de trabajo. Nivel básico		Relaciones en el equipo de trabajo
	Relaciones en el equipo de trabajo, nivel avanzado	
Sensibilización Medioambiental en Cocina		
Prevención de Riesgos Laborales		
Higiene Alimentaria para Manipuladores		

de Alimentos		
--------------	--	--