



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL
DE EMPLEO

**PROGRAMA DE CURSO
DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OCUPACIONAL**

Elaborador de Precocinados y Cocinados

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: I. DE PRECOCINADOS Y COCINADOS

2. **Denominación del curso:** ELABORADOR DE PRECOCINADOS Y COCINADOS

3. **Código:** IAPC10

4. **Curso:** OCUPACIONAL

5. **Objetivo general:**

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de seleccionar y clasificar materias primas, acondicionar y tratar alimentos según su naturaleza, a fin de elaborar platos frescos y/o refrigerados, platos preparados (precocinados y cocinados), aplicando según procedan distintas técnicas de conservación (refrigeración, congelación, ultracongelación, esterilización, liofilización, deshidratación), así como mantener y promover las adecuadas condiciones de limpieza e higiene en todos los procesos.

6. **Requisitos del profesorado:**

6.1. Nivel académico:

Titulación universitaria relacionada con la tecnología de alimentos o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso

6.2. Experiencia profesional:

Tres años de experiencia en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:

Formación metodológica o experiencia docente.

7. **Requisitos de acceso del alumno:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- Título de Graduado Escolar.

7.2. Nivel profesional o técnico:

No son necesarios conocimientos técnicos específicos; sin embargo, tendrán preferencia las personas con perspectivas o posibilidades de empleo en la especialidad.

7.3. Condiciones físicas:

No ser portador de infecciones tóxico-infecciosas (ej.: salmonella, estafilococosis) que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. Número de alumnos:

15 alumnos.

9. Relación secuencial de bloques de módulos formativos:

- Seguridad e Higiene en Industrias Alimentarias.
- Recepción y acondicionamiento de materias primas.
- Tratamientos previos y procesados comunes.
- Elaboración de platos frescos y/o refrigerados (IV gama).
- Elaboración de platos preparados tratados por calor para su conservación.
- Elaboración de platos precocinados y cocinados congelados.
- Elaboración de platos preparados por procedimientos de liofilización, deshidratación o uperización.

10. Duración:

Prácticas	325
Conocimientos profesionales.....	220
Evaluaciones.....	25
 Total	 570 horas

11. Instalaciones:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: el aula tendrá un mínimo de 30 m², 2 m²/alumno.
- Mobiliario: estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Deberá tener una superficie de 100 m², suelo de loseta, con ventanas de iluminación y ventilación natural. Estará provisto, además, de estanterías metálicas o de obra, así como de un armario para envases y frigoríficos para las materias primas.
- Iluminación: 300 a 350 lux.
- Mobiliario: mesa de trabajo con 16 taburetes, armario, frigorífico, homogeneizador, pasteurizador, balanzas, estanterías para material y dos fregaderos con toma de agua.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.

11.3. Otras instalaciones:

- Laboratorio de análisis físico, químico y de calidad.
- Almacén de 20-30 m², para guardar equipo y material.
- Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- Un espacio mínimo de 50 m², para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo:

- Hornos.
- Dosificadora.
- Básculas.
- Amasadora.
- Cocedora-autoclave.
- Freidora.
- Laminadora.
- Formadora.
- Mezcladora.
- Cortadoras.
- Túnel de congelación.
- Túnel de enfriado.
- Plegadora.
- Tanques de pasteurización.
- Túneles de secado.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Ollas.
- Marmitas.
- Herramientas propias de un cocinero.

12.3. Material de consumo:

Se utilizarán los necesarios y en cantidad suficiente para ser ejecutadas las prácticas por los alumnos de forma simultánea:

- Carnes.
- Pescados.
- Huevos u ovoproductos.
- Legumbres.
- Hortalizas y vegetales.
- Especias.
- Aditivos.
- Y demás alimentos para la elaboración de precocinados y cocinados.

Se utilizarán los necesarios y en cantidad suficiente para ser ejecutadas las prácticas por los alumnos de forma simultánea.

12.4. Material didáctico:

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

12.5. Elementos de protección:

Se utilizarán los medios necesarios de Seguridad e Higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto.

13. Inclusión de nuevas tecnologías:

- Ultracongelación.
- Envasado en atmósfera inerte.
- Desazucarización.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

15. Objetivo del módulo:

Disponer y limpiar su puesto de trabajo, maquinaria y utensilios, así como optimizar las condiciones de trabajo relativas a la seguridad, al objeto de reducir los factores de riesgo de accidentes en la elaboración de precocinados y cocinados.

16. Duración del módulo:

50 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Realizar el aseo personal pertinente en cada circunstancia.
- Limpiar y desinfectar su puesto de trabajo.
- Utilizar correctamente los productos de higiene y desinfección.
- Elegir el producto adecuado para cada uso.
- Limpiar y desinfectar instrumentos y utensilios (cuchillos, ollas, marmitas...).
- Desinfectar y limpiar la maquinaria a utilizar: mezcladoras, cortadoras, freidoras, laminadoras, etc...
- Minimizar las condiciones del lugar de trabajo que supongan factores de riesgo.
- Determinar aquellos elementos de la maquinaria y utensilios con mayor riesgo.
- Adoptar medidas preventivas en el manejo y mantenimiento de la maquinaria a utilizar.
- Utilizar correctamente la indumentaria y elementos de protección necesarios (mascarillas, zapatos antideslizantes, delantal, guantes de látex, fundas de malla de acero para los dedos, gorros...).

B) Contenidos teóricos

- Normativa sobre Higiene.
- Bacteriología e higiene alimentaria.
- Importancia del aseo personal.
- Desinfección: desinfectantes y su acción.
- Detergentes y productos de limpieza: usos y características.
- Desinfección de equipos y utensilios: dosificadoras, cortadoras, plegadoras...
- Instalaciones y establecimientos. Importancia de su limpieza.
- Actividades del personal manipulador de alimentos: actitudes incorrectas del manipulador de alimentos.
- Condiciones higiénico-sanitarias de su puesto de trabajo.
- Condiciones higiénico-sanitarias de aparatos y útiles de trabajo.
- Salud e higiene personal. Controles médicos obligatorios y voluntarios.
- Enfermedades transmisibles: toxiinfecciones alimentarias.
- Normativa de seguridad laboral.
- Principios básicos de prevención aplicables a la elaboración de precocinados y cocinados.
- Principales factores de riesgo capaces de originar accidentes.
- Importancia de las condiciones de trabajo. Factores de riesgo individuales y colectivos.
- Accidentes debidos al manejo de materiales, herramientas y maquinaria necesarios en la elaboración de precocinados y cocinados.

- La temperatura: calor y frío, efectos y medios de protección.
- Indumentaria y elementos de protección en la elaboración de precocinados y cocinados.
- Importancia de la preservación del medio ambiente.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Actitud hacia la calidad.
- Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.
- Actitud hacia una postura de continuo control del desarrollo de los procesos.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Iniciativa para la toma de decisiones, según el grado de responsabilidad.
- Elegir los productos de limpieza y desinfección adecuados para cada uso.
- Ser metódico y sistemático en la limpieza y desinfección de utensilios y aparatos.
- Tener establecidas medidas correctoras para solucionar los problemas que puedan surgir.
- Seguir el orden establecido en los procedimientos.

14. Denominación del módulo:

RECEPCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

15. Objetivo del módulo:

Recepcionar las materias primas y productos auxiliares, registrando pesos y cantidades, comprobando la calidad y estado sanitario de los alimentos, tomando muestras, así como disponiendo y almacenando los alimentos en los lugares y condiciones apropiadas para su posterior tratamiento.

16. Duración del módulo:

60 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Manipular alimentos según normativa vigente.
- Seleccionar y clasificar alimentos según clases y calidades.
- Registrar pesos y proporciones de las materias recepcionadas.
- Determinar las condiciones higiénico-sanitarias del transporte de alimentos.
- Desechar los productos cuyos envases o embalajes deteriorados puedan afectar la calidad de los alimentos.
- Diagnosticar la calidad y estado de conservación de las materias primas y auxiliares por sus características organolépticas.
- Tomar muestras para el posterior análisis microbiológico de los alimentos.
- Seleccionar los almacenes, depósitos y cámaras en función de la naturaleza de los alimentos.
- Almacenar los alimentos correctamente facilitando su identificación.
- Controlar las condiciones y parámetros de almacenaje: temperatura, humedad relativa, luz y aireación.
- Distribuir las materias recepcionadas a las bancadas de procesamiento en función de su naturaleza.

B) Contenidos teóricos

- Normativa sobre manipulación de alimentos.
- Alimentos necesarios para la elaboración de precocinados y cocinados (carnes, pescados, huevos, legumbres...).
- Materias primas y auxiliares: clases y calidades.
- Registro de pesos y cantidades de las materias recepcionadas.
- Normas higiénico-sanitarias del transporte de productos alimenticios.
- Condiciones de los envases y embalajes para la conservación de los productos alimenticios recepcionados.
- Características organolépticas de las materias primas y auxiliares.
- Microbiología de los alimentos.
- Técnicas de toma de muestras para su posterior análisis microbiológico.
- Proceso de almacenaje de las materias primas y auxiliares recepcionadas para su posterior tratamiento.
- Tipos y características de almacenes, depósitos y cámaras.
- Condiciones de almacenaje y parámetros a controlar: temperatura, humedad relativa, luz y aireación.
- Proceso de distribución de las materias almacenadas a las bancadas de procesamiento en función de su naturaleza.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la búsqueda y obtención de los requisitos de calidad.
- Actitud hacia la organización y el orden en el proceso de almacenaje de las materias recepcionadas.
- Disposición hacia la eliminación de aquellas materias (carne, pescados, verduras...) que por sus características puedan suponer alteraciones sobre el nivel de calidad preestablecido.
- Disposición hacia la observación y atención en la ejecución de las tareas, reduciendo los errores en las operaciones.
- Ser metódico y riguroso en el registro de pesos.
- Reaccionar con rapidez ante los desajustes y anomalías del proceso de almacenaje.
- Cooperar y ayudar en la realización del trabajo.
- Elegir el momento idóneo para la toma de muestras.
- Eliminar aquellas materias e ingredientes que por sus características puedan suponer alteraciones sobre el nivel de calidad preestablecido.
- Disponer de medidas correctoras para la resolución de problemas.

14. Denominación del módulo:

TRATAMIENTOS PREVIOS Y PROCESADOS COMUNES.

15. Objetivo del módulo:

Seleccionar, tratar y procesar alimentos, troceando, picando, triturando según proceda, dosificando y realizando premezclas, así como laminando, plegando, dándole forma y tamaño en función del producto final a elaborar.

16. Duración del módulo:

110 horas.

17. Contenidos formativos del módulo

A) Prácticas

- Seleccionar tipos y cantidades de ingredientes en función al planing de trabajo.
- Seleccionar bancada de procesamiento según naturaleza de los alimentos (carnes, pescados...).
- Desechar aquellos ingredientes cuyo estado sanitario pueda afectar la calidad final del precocinado o cocinado a elaborar.
- Prelavar, pelar, cortar, trocear y centrifugar hortalizas y verduras.
- Utilizar y manejar cortadoras y centrifugadoras de verduras.
- Descabezar, eviscerar, escamar, trocear y/o filetear pescados.
- Utilizar escamadoras y cuchillería de pescados.
- Picar, cortar, trocear y/o triturar carnes.
- Manejar y utilizar picadoras y trituradoras de carnes.
- Manipular y cascar huevos evitando contaminaciones.
- Acondicionar ovoproductos.
- Dosificar ingredientes.
- Utilizar la dosificadora y báscula.
- Adicionar sales y/o especias y amasar carnes.
- Controlar tiempos del reposo de carnes.
- Elaborar premezclas de productos semiterminados (masas laminadas...).
- Amasar, laminar y plegar masas.
- Manejar la amasadora, laminadora y plegadora.
- Dar forma y tamaño según producto semiterminado.
- Tomar muestras.
- Controlar tiempos y temperaturas de cada proceso.
- Tratar y eliminar residuos según su origen orgánico o inorgánico.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento general del proceso de elaboración de precocinados y cocinados.
- Bancadas de procesamiento. Características y utilidades.
- Planes de trabajo. Selección de tipos y cantidades de ingredientes.
- Comportamiento de los alimentos durante el proceso de acondicionamiento.
- Conservación y calidad de los alimentos. Alteraciones y síntomas de descomposición.
- Proceso de prelavado, pelado, cortado, troceado y centrifugado de hortalizas y verduras.
- Manejo y funcionamiento de cortadoras y centrifugadoras de verduras.
- Proceso de descabezado, eviscerado, escamado, troceado y/o fileteado de pescados.

- Manejo de escamadoras y cuchillería de pescados.
- Proceso de picado, cortado, troceado y/o triturado de carnes.
- Funcionamiento de picadoras y trituradoras de carnes.
- Cascado de huevos. Contaminaciones por manipulación.
- Acondicionamiento de ovoproductos.
- Formulaciones de precocinados y cocinados.
- Dosimetría de ingredientes.
- Funcionamiento de la dosificadora y de las básculas.
- Adición de sales y/o especias, amasado y reposo de las carnes.
- Proceso de elaboración de premezclas para masas.
- Proceso general de elaboración de masas laminadas, preformadas, bases de pizzas, masas de churros...
- Procesos de amasado, laminado y plegado.
- Funcionamiento de la amasadora, laminadora y plegadora.
- Tamaños y formas adecuados al producto final.
- Comportamiento de las masas durante el proceso de fabricación.
- Técnicas de toma de muestras para posterior análisis microbiológico.
- Técnicas de eliminación de residuos y desechos. Origen orgánico e inorgánico.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Disposición hacia el cumplimiento de los planes de trabajo previstos.
- Actitud hacia una postura de continuo control del desarrollo del procesado de carnes, pescados, verduras... para la elaboración de precocinados y cocinados.
- Disposición para manejar correctamente la maquinaria en cada proceso (centrifugadoras, escamadoras, trituradoras, laminadoras, etc...).
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Respeto hacia la normativa sobre manipulación de alimentos.
- Preparar y acondicionar carnes, pescados, verduras... según parámetros establecidos.
- Dosificar y mezclar con precisión ingredientes.
- Laminar la masa con precisión.
- Elegir el tamaño y forma más adecuados a los requisitos del producto final.
- Elegir el momento adecuado para la toma de muestras.
- Tener establecidas medidas correctoras para solucionar cada una de las diferentes anomalías que puedan aparecer durante el proceso.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE PLATOS FRESCOS Y/O REFRIGERADOS (IV GAMA).

15. Objetivo del módulo:

Desinfectar, dosificar y mezclar vegetales según formulaciones, controlar la oxidación de los mismos y temperatura de la cadena, así como disponer los productos para su envasado, a fin de elaborar platos frescos y/o refrigerados.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Lavar y desinfectar vegetales.
- Dosificar cloro en proporciones adecuadas, para la desinfección de vegetales.
- Seleccionar los ingredientes necesarios según formulaciones de los platos frescos y/o refrigerados.
- Controlar pesos de ingredientes, utilizando básculas.
- Mezclar vegetales en proporciones adecuadas a las formulaciones, haciendo uso de mezcladoras.
- Controlar las temperaturas de la cadena de procesado de platos frescos y/o refrigerado (IV gama).
- Detectar principios de oscurecimiento de las verduras durante su tratamiento.
- Seleccionar los antioxidantes autorizados en función del plato fresco y/o refrigerado.
- Adicionar antioxidantes en proporciones y momentos oportunos.
- Controlar el proceso de envasado, embalado y etiquetado de los platos frescos y/o refrigerados.
- Controlar los tiempos y temperaturas del proceso de envasado.
- Tomar muestras para posterior análisis microbiológico.
- Eliminar residuos según su origen orgánico o inorgánico.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento general del proceso de elaboración de platos preparados frescos y/o refrigerados.
- Proceso de lavado y desinfección de vegetales.
- Cloro. Características y utilidades.
- Ingredientes necesarios para la elaboración de platos frescos y/o refrigerados. IV gama.
- Pesos y proporciones de ingredientes.
- Proceso de mezcla de vegetales (achicorias, berros, coles...) según formulaciones.
- Condiciones de conservación de vegetales frescos y/o refrigerados.
- Temperaturas de la cadena de procesado. Uniformidad.
- Comportamiento de oscurecimiento de las verduras durante su tratamiento.
- Antioxidantes autorizados. Tipos y características.
- Proceso de envasados, embalado y etiquetado de platos frescos y/o refrigerados.
- Temperaturas y tiempos de envasado.
- Tiempos de consumo de platos frescos y/o refrigeración. Vida corta.
- Técnicas de toma de muestras para posterior análisis microbiológico.
- Técnicas de eliminación de residuos. Origen orgánico e inorgánico.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Respeto a la normativa de Seguridad e Higiene.
- Actitud hacia la consecución de los requisitos de calidad.
- Actitud hacia una postura de continuo control de la uniformidad de temperaturas en las cadenas de procesamientos de vegetales frescos y/o refrigerados.
- Observación y atención en la ejecución de las tareas, reduciendo los errores en las operaciones.
- Ser preciso y riguroso en la dosificación de cloro para la desinfección de vegetales.
- Ser preciso y riguroso en el peso y mezcla de vegetales.
- Eliminar aquellos vegetales cuyo proceso de oxidación pueda suponer alteraciones sobre el nivel de calidad preestablecido.
- Elegir el momento oportuno para la adición de antioxidantes.
- Ser preciso y riguroso en el control de temperaturas de los diferentes procesos.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE PLATOS PREPARADOS TRATADOS POR CALOR PARA SU CONSERVACIÓN.

15. Objetivo del módulo:

Seleccionar y determinar la calidad de los alimentos previamente tratados, realizar operaciones culinarias previas, mezclar, freír y/o cocer composiciones finales, así como esterilizar los platos elaborados, a fin de obtener platos preparados tratados por calor para su mayor conservación.

16. Duración del módulo:

95 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Seleccionar ingredientes en función de las distintas formulaciones y tratamientos.
- Dosificar ingredientes para las distintas premezclas.
- Realizar premezclas según necesidades de los distintos platos.
- Utilizar y manejar dosificadoras y mezcladoras.
- Precocer, prefreír alimentos en función de los tratamientos posteriores.
- Pesar y realizar mezclas finales de los platos preparados.
- Realizar cocciones, frituras... finales de los platos a elaborar según necesidades.
- Manejar y utilizar cocedoras, freidoras industriales.
- Controlar tiempos y temperaturas de precocciones, cocciones, prefrituras, frituras...
- Verificar composición y parámetros finales: color, sabor, textura...
- Controlar el proceso de envasado (enlatado o embotado).
- Realizar esterilizaciones de los productos envasados.
- Controlar tiempos y temperaturas del proceso de esterilización.
- Manejar y utilizar el autoclave en el proceso de esterilización.
- Refrigerar o enfriar los platos esterilizados.
- Utilizar túneles de enfriado.
- Toma de muestras para posterior análisis microbiológico.
- Eliminar residuos según su origen orgánico o inorgánico.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento del proceso general de elaboración de platos preparados tratados por calor.
- Materias primas y productos auxiliares: clases y calidades.
- Ingredientes necesarios según formulaciones de los distintos platos.
- Dosificación de premezclas.
- Proceso de elaboración de premezclas: tipos.
- Manejo y funcionamiento de mezcladoras y dosificadoras.
- Procesos de precocciones, prefrituras... según formulaciones y tratamientos posteriores.
- Composición final de platos tratados por calor: pesos y mezclas.
- Tratamientos térmicos finales: cocciones, frituras, asados...
- Manejo y funcionamiento de cocedoras, freidoras industriales.
- Tiempos y temperaturas de los procesos de precocción, cocción, prefritura, fritura...
- Productos finales. Parámetros a controlar: color, sabor, textura...

- Proceso de envasado de los platos preparados tratados por calor.
- Tipos y características de envases.
- Proceso de esterilización de platos. Tiempos y temperaturas adecuadas.
- Manejo y funcionamiento del autoclave en la esterilización de los platos.
- Proceso de refrigeración o enfriado de platos preparados tratados con calor.
- Funcionamiento de túneles de enfriado.
- Técnicas de toma de muestras.
- Técnicas de eliminación de residuos.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia una postura de continuo control de proceso de elaboración de premezclas y mezclas de ingredientes.
- Disposición para manejar correctamente la maquinaria en cada proceso (dosificadoras, cocedoras, freidoras, etc...).
- Observación y atención en las cocciones, frituras, reduciendo los errores en las operaciones.
- Actitud hacia la consecución de los requisitos de calidad en el producto final.
- Seguir el orden establecido en la realización de premezclas, precocciones, mezclas y cocciones finales.
- Reaccionar con rapidez ante los desajustes y anomalías de los procesos de esterilización.
- Ser riguroso y preciso en el control de tiempos y temperaturas de los distintos procesos.
- Elegir el momento adecuado para la toma de muestras.
- Disponer de medidas correctoras para la resolución de problemas.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE PLATOS PRECOCINADOS Y COCINADOS CONGELADOS.

15. Objetivo del módulo:

Elaborar platos precocinados y cocinados, congelados, procediendo a realizar operaciones culinarias previas y finales, controlando tiempos y temperaturas de los diferentes procesos, así como envasando y congelando los diferentes productos para su ulterior consumo.

16. Duración del módulo:

95 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Seleccionar ingredientes según tipo de precocinado o cocinado congelado a elaborar.
- Dosificar ingredientes según formulaciones establecidas.
- Realizar premezclas para rebozar y empanar u otros productos cocinados.
- Rebozar y empanar alimentos adecuándolos al producto final.
- Realizar prefrituras o precocciones.
- Realizar mezclas finales para elaborar productos cocinados congelados.
- Realizar cocciones y frituras para platos cocinados congelados.
- Utilizar y manejar dosificadoras y mezcladoras.
- Utilizar cocedoras y freidoras industriales.
- Modificar tiempos y temperaturas de los distintos tratamientos térmicos según naturaleza del producto final.
- Controlar las dosificaciones de los productos elaborados para su envasado.
- Controlar el adecuado envasado, empaquetado y etiquetado según producto final.
- Congelar o ultracongelar precocinados y cocinados según necesidades de cada producto.
- Manejar túneles de congelación.
- Controlar tiempos y temperaturas del túnel de congelación.
- Tomar muestras para el posterior análisis microbiológico.
- Eliminar residuos según su origen orgánico o inorgánico.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento del proceso general de elaboración de platos precocinados y cocinados congelados.
- Ingredientes necesarios según formulaciones de precocinados y cocinados congelados.
- Dosimetría de ingredientes.
- Formulación de premezclas para rebozar y empanar.
- Proceso de rebozado y empanado a partir de premezclas.
- Operaciones culinarias de precocinados congelados: prefrituras, precocciones...
- Formulación de mezclas finales en la elaboración de cocinados congelados.
- Procesos de cocción, frituras de platos cocinados a congelar.
- Funcionamiento de dosificadoras y mezcladoras.
- Funcionamiento de cocedoras y freidoras industriales.
- Tiempos y temperaturas de las distintas operaciones culinarias.
- Dosificación de precocinados y cocinados para su envasado.
- Proceso de envasado, empaquetado y etiquetado de productos precocinados y cocinados congelados.

- Principios generales de conservación de alimentos. Conservación por frío. Cadena de frío.
- Proceso de congelación o ultracongelación de precocinados y cocinados.
- Funcionamiento de túneles de congelación.
- Parámetros a controlar en la congelación: tiempo, temperatura.
- Técnicas de toma de muestras para el posterior análisis microbiológico.
- Eliminación de residuos.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia una postura de continuo control de los distintos procesos: rebozado, empanado, prefrituras, frituras...
- Actitud hacia la organización y secuenciación de los distintos tratamientos térmicos a los que son sometidos los precocinados y cocinados.
- Disposición para tomar medidas correctoras.
- Observación y atención en el desarrollo de los procesos de congelación.
- Ser preciso y riguroso en la elaboración de premezclas y mezclas finales.
- Reaccionar con rapidez ante los desajustes y anomalías de los procesos de congelación.
- Modificar tiempos y temperaturas según tipo de precocinado y cocinado a congelar.
- Tratar adecuadamente los residuos.
- Iniciativa para tomar decisiones según el grado de responsabilidad.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE PLATOS PREPARADOS POR PROCEDIMIENTO DE LIOFILIZACIÓN, DESHIDRATACIÓN O UPERIZACIÓN.

15. Objetivo del módulo:

Elaborar productos liofilizados, deshidratados o uperizados, seleccionando los ingredientes previamente acondicionados, secando, deshidratando, pasteurizando según la naturaleza del producto a obtener.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Seleccionar los ingredientes y productos tratados en función del producto final.
- Determinar la calidad de las mezclas o de los alimentos previamente tratados.
- Secar o liofilizar ingredientes según sopas, cremas o especias.
- Utilizar los hornos de secado.
- Controlar los tiempos, temperaturas y niveles de humedad del proceso de liofilización de los distintos productos.
- Dosificar ingredientes y mezclar según formulaciones de salsas.
- Utilizar y manejar dosificadoras y mezcladoras.
- Pasteurizar o uperizar salsas, según necesidades.
- Controlar tiempos y temperaturas del proceso de pasteurización.
- Verificar y detectar anomalías en la viscosidad, color... de las salsas elaboradas.
- Tomar muestras para su posterior análisis microbiológico.
- Controlar el proceso de envasado según producto elaborado.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento del proceso general de elaboración de productos liofilizados, deshidratados o uperizados.
- Formulación de productos liofilizados, deshidratados: sopas, caldos, salsas, especias.
- Ingredientes: productos deshidratados y frescos. Tipos y características.
- Tratamientos previos. Mezclas y operaciones culinarias según producto final.
- Proceso de liofilización de sopas, cremas y especias.
- Funcionamiento de los hornos de secado.
- Parámetros a controlar en la liofilización: tiempos, temperaturas, niveles de humedad.
- Formulación de dosificaciones y mezclas de salsas.
- Funcionamiento de dosificadoras y mezcladoras.
- Principios generales de conservación de alimentos. Conservación por calor.
- Proceso de pasteurización o uperización de salsas.
- Tiempos y temperaturas del proceso de pasteurización.
- Parámetros físico-químicos de las salsas: viscosidad, color, contenidos...
- Técnica de toma de muestras.
- Proceso de envasado según producto final.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Disposición para detectar anomalías en los ingredientes previamente tratados.
- Actitud hacia una postura de continuo control del proceso de liofilización, deshidratación, pasteurización...
- Actitud hacia la consecución de los requisitos de calidad.
- Observación y atención en el control de tiempos y temperaturas de los distintos procesos.
- Elegir el momento adecuado para la toma de muestras.
- Eliminar aquellas materias e ingredientes que por sus características puedan suponer alteraciones sobre el nivel de calidad preestablecido.
- Ser preciso y riguroso en el control de tiempos y temperaturas de liofilización, pasteurización.
- Iniciativa para la toma de decisiones, según el grado de responsabilidad.