PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

CERTIFICADO DE MARINERO COCINERO DE LA MARINA MERCANTE

MAPN072PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Abril 2022

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

CERTIFICADO DE MARINERO COCINERO DE LA MARINA MERCANTE

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: MARÍTIMO-PESQUERA

Área Profesional: PESCA Y NAVEGACIÓN

2. Denominación: CERTIFICADO DE MARINERO COCINERO DE LA MARINA MERCANTE

3. Código: **MAPN072PO**

4. Objetivo General: Adquirir conocimientos prácticos de cocina, administración, gestión y supervisión de la cocina, prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria, higiene alimentaria, higiene personal, nutrición y salud, aspectos religiosos y culturales, además de seguridad y salud en el lugar de trabajo, primeros auxilios en la cocina, extinción de incendios en la cocina y residuos.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 150 Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 150

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:
El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.
• Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m2 por alumno.
• Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
• Ventilación: Climatización apropiada.
• Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
• Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
• Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
• Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
• PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:
Los Centros de formación deberán estar reconocidos o, según proceda, homologados por la Dirección General de la Marina Mercante.

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audivisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.

- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL PARA CLASES TEORICAS.

Se contará con los Convenios Internacionales MARPOL y MLC 2006, actualizados, leyes y reglamentos nacionales, libros de receta de cocinas y cocina en general, reglamentos y libros sobre la higiene y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, libros de texto sobre nutrición y salud, seguridad y salud en la cocina, primeros auxilios, extinción de incendios en las cocinas. También se dispondrá de listas de comprobaciones para las inspecciones de la cocina; equipos utilizados, despensas, cámaras frigoríficas, agua potable, etc. y de un programa de autoevaluación que siga el denominado sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL PARA CLASES PRÁCTICAS.

Para impartir este curso cada alumno contará con una mesa de trabajo, un juego de cuchillos que incluyan todos los necesarios para realizar las tareas designadas en el curso, así como todos los demás utensilios de cocina como ollas, sartenes, cucharas de cocina, distintos tipos de recipientes, tablas de cortar, termómetros de sonda, distintos tipos de guantes homologados utilizados en las cocinas, ropa y equipos de protección personal adecuados, dispensadores con soluciones hidroalcohólicas y otros teniendo en cuenta que se va a cocinar para un mínimo de 15 personas. También contará con una cocina individual con el mismo sistema que la de los buques con los soportes y pinzas necesarias para cocinar con mala mar, horno con bloqueo de puertas, horno microondas y batidora. Para prácticas en grupo o por turnos habrá máquinas industriales cortadoras de carne, amasadoras y freidoras con los correspondientes dispositivos de seguridad.
Habrá una sala que reproduzca la cocina de un buque con todos equipamiento antes mencionado y con campana extractora de cocina industrial, con espacios de almacenaje de los utensilios de cocina con los sistemas necesarios para asegurarlos con mala mar, con sala de almacenaje de alimentos, con cámaras frigoríficas y congeladores con control y registro de la temperatura y apertura desde el interior o sistema de alarma por encerramiento en ellas, todas estas instalaciones serán como los que se encuentran en los buques mercantes. En estas cámaras se almacenarán toda la materia prima con la que se van a elaborar los platos y con la que se van a practicar las demás competencias del curso.
Se dispondrá de un bufé para la presentación de las comidas preparadas con una zona para comidas calientes y otra zona para comidas frías.
Para las pruebas prácticas de limpieza y desinfección se contará con productos y equipos para la limpieza, desinfección y para la lucha contra los insectos y las plagas.
Cubos de basura para la separación de residuos, triturados y compactados de residuos.
Botiquín de primeros auxilios par las prácticas de primeros auxilios en la cocina.
Zona de prácticas de lucha contra incendios para practicar la extinción del fuego del aceite de una freidora industrial y de un fuego en la campana extractora y en el conducto de esta al exterior.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

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

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

Se requerirá la posesión del Certificado de Marinero Cocinero de la Marina Mercante a todo tripulante empleado como cocinero, o encargado de la manipulación de alimentos, a bordo de buques mercantes que, conforme a las prescripciones del Convenio MLC 2006, deban contar con un cocinero cualificado.

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

Centros públicos o privados con homologación en vigor expedida por la Dirección General de la Marina Mercante.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. PRESENTACIÓN.
2. CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS DE COCINA.
2.1. Menús.
2.2. Elementos básicos de cocina.

2.3. Métodos de preparación.
2.4. Presentación y servicio.
2.5. Cocina práctica en circunstancias imprevistas.
3. ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y SUPERVISIÓN EN LA COCINA.
4. PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.
4.1. Enfermedades de transmisión alimentaria.
4.2. Los alimentos pueden causar enfermedades.
4.3. Alimentos de alto riesgo.
4.4. Las bacterias y otros microorganismos pueden causar enfermedades.
4.5. Síntomas de las enfermedades de transmisión alimentaria.
4.6. Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
4.7. Contaminación cruzada.
4.8. Sistemas de autoevaluación de la seguridad alimentaria.
5. HIGIENE ALIMENTARIA.
5.1. Cómo romper la cadena de las enfermedades de transmisión alimentaria.
5.2. Cómo limpiar y desinfectar las cocinas, los comedores y las despensas, y por qué es importante hacerlo.
5.3. Cómo se deberían almacenar los alimentos y por qué es importante tener las despensas bien ordenadas.
5.4. Cómo manipular los productos refrigerados y congelados.
5.5. Cómo manipular los alimentos durante su preparación.
5.6. Cómo conservar y recalentar las sobras de comida, y aprovecharlas en otros platos.
5.7. Cómo servir la comida de forma segura.
6. HIGIENE PERSONAL.
6.1. Higiene personal.
6.2. Infecciones cutáneas.
6.3. Guantes.
6.4. Cuándo dejar de trabajar por el bien de la salud de los demás.
7. Nutrición y salud: menús equilibrados.
7.1. Comprender la nutrición.
7.2. Planificación: compras y competencias.
7.3. Alergias e intolerancias alimentarias.
7.4. Conocimiento de la importancia de la nutrición para combatir las enfermedades ligadas al modo de vida.
8. ASPECTOS RELIGIOSOS Y CULTURALES.
9. OTRAS COMPETENCIAS BÁSICAS.
9.1. Habilidades lingüísticas.
9.2. Aptitudes para el cálculo.
9.3. Habilidades de comunicación en general.
10. SEGURIDAD Y SALUD EN EL LUGAR DE TRABAJO.
10.1. Conciencia de os riesgos potenciales.
10.2. Comportamiento seguro en las cocinas.
10.3. Evaluación de riesgos.
10.4. Conocimiento del código IGS y de los sistemas de gestión de la seguridad.
10.5. Notificación de lesiones profesionales.
11. PRIMEROS AUXILIOS EN LAS COCINAS.
12. EXTINCIÓN DE INCENDIOS EN LAS COCINAS.
13. RESIDUOS.
13.1. Conciliar la limitación del despilfarro con la higiene y la seguridad.
13.2. Recogida de residuos.
13.3. Almacenamiento de residuos.
13.4. Eliminación de residuos.
En el caso de que la especialidad tenga prácticas para su realización se estará a lo dispuesto en la normativa.