

## CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

**CVE-2011-6444** *Orden EDU/39/2011, de 4 de mayo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Cantabria.*

El artículo 28.1 de la Ley Orgánica 8/1981, de 30 de diciembre, por la que se aprueba el Estatuto de Autonomía para Cantabria atribuye a la Comunidad de Cantabria la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional establece, en su artículo 10.2, que, las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 6.4, determina que, las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas reguladas en dicha Ley, así como que los centros docentes desarrollarán y completarán, en su caso, el currículo de los diferentes ciclos en uso de su autonomía. Así mismo, en su artículo 39.4 establece que, el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el artículo 6.3 de la citada Ley.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo dispone, en su artículo 18, que, las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al establecer el currículo de cada ciclo formativo, la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, así como las perspectivas de desarrollo económico y social, con la finalidad de que las enseñanzas respondan en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores socioproductivos de su entorno, sin perjuicio alguno a la movilidad del alumnado. Asimismo, dicho artículo establece que, los centros de formación profesional desarrollarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente de acuerdo con las características y expectativas del alumnado.

El Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas atribuye, en su artículo 10.2., a la Comunidad Autónoma de Cantabria la competencia para establecer el currículo respetando lo establecido en el citado Real Decreto.

En virtud de lo anteriormente expuesto, con el dictamen favorable del Consejo de Formación Profesional de Cantabria y de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 de la Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria,

### DISPONGO

Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente orden tiene por objeto establecer el currículo correspondiente al título determinado en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la comunidad autónoma de Cantabria.

2. Lo dispuesto en la presente orden será de aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

#### Artículo 2.- Currículo.

1. La identificación del título es la que se establece en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. El código que identifica este título para el ámbito de la Comunidad Autónoma de Cantabria es el siguiente:

Código: HOT304C

2. Los aspectos del currículo referentes al perfil profesional, a la competencia general, a la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, al entorno profesional y a la prospectiva del título en el sector o sectores, son los que se establecen en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

3. Las competencias profesionales, personales y sociales, y los objetivos generales del presente currículo son los que se establecen en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

4. La relación de módulos profesionales, así como sus correspondientes resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones pedagógicas que conforman el presente currículo son los que se establecen en el anexo I de esta orden.

#### Artículo 3.- Estructura del Ciclo Formativo.

1. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo, es de 2000 horas.

2. Los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina son los siguientes:

a. Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

- 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
- 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- 0499. Procesos de elaboración culinaria.
- 0500. Gestión de la producción en cocina.
- 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
- 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- 0179. Inglés

- Unidades formativas:

- UF0179\_12. Inglés I.
- UF0179\_22. Inglés II.

b. Otros módulos profesionales:

- 0502. Gastronomía y nutrición.
- 0505. Proyecto de Dirección de Cocina.
- 0506. Formación y orientación laboral.
- 0507. Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0508. Formación en centros de trabajo.

3. Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán para el régimen presencial en dos cursos académicos y se ajustarán a la secuenciación y distribución horaria semanal que se establece en el anexo II de esta orden.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

#### Artículo 4.- Espacios y Equipamientos.

Las características de los espacios y equipamientos que deben reunir los centros de formación profesional que impartan las enseñanzas que se establecen en esta orden son las que se determinan en el anexo III de dicha orden.

#### Artículo 5.- Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas establecidas para el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como las equivalentes a efectos de docencia son las recogidas respectivamente, en los anexos III.A) y III.B) del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

2. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas establecidas para el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas a la educativa, se concretan en el anexo III.C) del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

#### Artículo 6.- Adaptación del currículo al entorno socio-productivo y educativo.

1. El currículo tiene en cuenta la realidad socioeconómica de la Comunidad Autónoma de Cantabria, así como las perspectivas de desarrollo económico y social.

2. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica desarrollarán el currículo establecido en la presente orden, mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo, de acuerdo con el entorno socio-productivo, cultural y profesional, así como a las características y necesidades del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten alguna discapacidad en el marco del proyecto educativo del centro.

3. El currículo se desarrollará en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales. En su elaboración se incorporarán las tecnologías de la información y de la comunicación, la prevención de riesgos laborales, la cultura del respeto al medio ambiente, el trabajo realizado conforme a las normas de calidad, la innovación, el espíritu emprendedor y la igualdad de género.

#### Artículo 7.- Convalidaciones y exenciones.

El acceso a otros estudios, las convalidaciones y exenciones son los establecidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

#### Artículo 8.- Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.

La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia, para su convalidación, exención o acreditación son las que se definen en los anexos V A) y V B) del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Disposición adicional primera  
Organización de la formación

Excepcionalmente, de acuerdo con las necesidades de organización y metodología de la formación, tanto en la modalidad presencial, como semipresencial y distancia, la Dirección

CVE-2011-6444

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

General de Formación Profesional y Educación Permanente podrá adaptar la organización a la que se refiere la presente orden conforme a las características, condiciones y necesidades de la población destinataria.

Disposición adicional segunda  
Capacitaciones y carnés profesionales

1. La formación establecida en esta Orden en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral, capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención. Los centros docentes certificarán la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales a todos los alumnos que hayan obtenido el título, cuyo currículo se establece en la presente orden, siguiendo para ello el modelo establecido en el anexo I de la Orden EDU/59/2010 de 9 de julio, para la acreditación de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales para el alumnado que haya obtenido el título de técnico o técnico superior de las enseñanzas de formación profesional inicial en Cantabria (BOC 22 de julio de 2010).

2. Los contenidos desarrollados en los distintos módulos del currículo de este Título garantizan el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

3. Además de las capacitaciones establecidas anteriormente, se adquirirá cualquier otra que sea regulada por las Administraciones Públicas competentes.

Disposición transitoria primera  
Implantación de estas enseñanzas

1. En el curso 2011/2012, se implantarán las enseñanzas correspondientes al primer curso del ciclo formativo cuyo currículo establece esta orden, y dejarán de impartirse las enseñanzas de primer curso amparadas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración.

2. En el curso 2012/2013, se implantarán las enseñanzas correspondientes al segundo curso del ciclo formativo cuyo currículo establece esta orden, y dejaran de impartirse las enseñanzas de segundo curso amparadas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración.

Disposición transitoria segunda  
Transitoriedad en la aplicación

1. El alumnado que durante el curso 2010/2011 no haya superado los módulos profesionales del primer curso necesarios para promocionar al segundo curso, se podrá incorporar al primer curso de las enseñanzas reguladas en la presente orden y se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el anexo IV del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

2. El alumnado de primer curso que, al finalizar el curso escolar 2010/2011, no haya superado algunos de los módulos profesionales y cumplan las condiciones requeridas para cursar el segundo curso, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales, con el límite de las convocatorias establecidas por la normativa vigente. Transcurrido este periodo se le aplicarán, con los módulos superados, las convalidaciones establecidas en el anexo IV del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

CVE-2011-6444

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

3. El alumnado de segundo curso que, al finalizar el curso escolar 2011/2012, no haya superado algunos de los módulos profesionales, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales, con el límite de las convocatorias establecidas por la normativa vigente, a excepción del módulo de formación en centro de trabajo para el que se dispondrá de un curso escolar suplementario. Transcurrido este periodo se le aplicarán, con los módulos superados, las convalidaciones establecidas en el anexo IV del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Disposición derogatoria única  
Derogatoria de normas

Quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en la presente orden.

Disposición final primera  
Desarrollo normativo

El titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional podrá adoptar cuantas medidas sean necesarias para la aplicación y ejecución de lo dispuesto en esta orden.

Disposición final segunda  
Entrada en vigor

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Cantabria.

Santander, 4 de mayo de 2011.  
La consejera de Educación,  
Rosa Eva Díaz Tezanos.

**Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.**

**ANEXO I**

**1. MÓDULOS PROFESIONALES.**

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los que a continuación se relacionan:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Inglés.
  - UF0179\_12. Inglés I.
  - UF0179\_22. Inglés II.
- Gastronomía y nutrición.
- Proyecto de Dirección de Cocina.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

**1.1. Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 3**

**Código: 0496**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

RA 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- f) Se han reconocido pesos, tallajes, vedas u otras circunstancias que impidan compra.
- g) Se han seleccionado proveedores éticos.
- h) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- i) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

RA 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- 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 ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura y manipulación y otras.
- f) Se han prestado especial atención a pesos y tallas de especias protegidas.
- g) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- h) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- d) Se han colocado las materias primas, en función de la prioridad en su consumo.
- e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.
- b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.
- c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.
- d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
- e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
- f) Se han controlado los picos de producción, mediante históricos.
- g) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
- h) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

**Duración: 66 horas.**

**Contenidos básicos:**

1. Selección de materias primas:
  - Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
  - Referentes del Código Alimentario.
  - Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
  - Conocimiento y lectura de los métodos identificables de la calidad.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Denominaciones de origen Españolas más significativas.
  - Sellos de Indicación geográfica protegida en nuestra región.
  - Presentaciones comerciales.
2. Recepción de materias primas:
- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
  - Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control. Equipos y maquinarias.
  - Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Aplicaciones Informáticas. Funciones, formalización y tramitación.
3. Almacenamiento de materias primas en restauración:
- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
  - Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
  - Tipos de alimentos en función de su naturaleza.
  - Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.
  - Utilización de materiales adecuados en el almacenamiento de productos.
4. Control de consumos y existencias:
- Control de existencias en restauración. Concepto.
  - Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
  - Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
  - Aplicaciones informáticas.
  - Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico en previsión de picos en la producción y consumo real.
  - Rotación de géneros y organización en la salida de productos.

#### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento.

La función de aprovisionamiento incluye aspectos como:

- La selección y control de proveedores.
- Las compras.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- La recepción, almacenamiento y distribución interna de materias primas.
- El control de documentos del aprovisionamiento, de consumos y de existencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de aprovisionamiento de alimentos, tanto en cocinas tradicionales como en cocinas de colectividades/catering y otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales f), g), y k), del ciclo formativo y las competencias e), f), j), l) y n) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.
- El reconocimiento y la interpretación de las normativas referentes al embalaje, transporte, temperatura, manipulación y otras.
- El control de cantidades y calidades de las materias primas recepcionadas.
- La determinación de las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- La documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos y existencias.
- La utilización de aplicaciones informáticas para la gestión del economato.

## **1.2. Módulo Profesional: Procesos de prelaboración y conservación en cocina.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 16**

**Código: 0497**

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han seleccionado proveedores éticos.
- h) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- i) Se han utilizado documentos que relacionan consumos y pedidos, mediante programas de gestión, hojas de cálculo u otros.
- j) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- k) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han determinado el concepto de conservación.
- b) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- c) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- d) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- e) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- f) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
- g) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- h) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha definido la regeneración.
- b) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- c) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- d) Se han identificado, descrito y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.
- e) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.
- f) Se han analizado las técnicas de regeneración en función del estado del producto y sus aplicaciones.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las principales cualidades de las materias primas.
- b) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- c) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- h) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 5. Produce elaboraciones culinarias con géneros en crudo o previamente cocinados.

- a) Se han identificado los productos para su consumo en crudo.
- b) Se han identificado los productos para su consumo en frío.
- c) Se han establecido diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases de la elaboración.
- d) Presenta elaboraciones en crudo.
- e) Presenta elaboraciones en frío.
- f) Se han aplicado durante todo el procesos las normas higiénico-sanitarias necesarias

**Duración: 264 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Preparación de las zonas de producción:

- Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
- Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
- Bateria, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
- Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características.
  - o Procedimientos de acopio.
  - o Distribución interna
  - o Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

2. Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. Por frío, por calor y otros métodos.
- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Ejecución de técnicas adecuadas en función del género a tratar. Puntos clave, valoración de resultados y corrección de errores.
  - Concepto de caducidad.
  - Procesos combinados de conservación de alimentos.
  - El vacío como conservación. Esterilización y pasteurización de géneros.
3. Regeneración de materias primas:
- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
  - Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
  - Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
  - Temperaturas a tener en cuenta en la regeneración.
4. Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:
- Preelaboración. Concepto y características.
  - Cualidades fundamentales de las materias primas de uso común.
  - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
  - Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
  - Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
  - Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
  - Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
5. Producción de elaboraciones culinarias con géneros en crudo o fríos, previamente cocinados.
- Identificación de los productos a utilizar en su consumo en crudo.
  - Identificación de los productos a utilizar en su consumo en frío.
  - Procesos y fases y de ejecución, tiempos y temperaturas.
  - Presentación y decoración de elaboraciones.
  - Aplicación de normas higiénico- sanitarias necesarias

#### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

La función de producción incluye aspectos como:

- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La regeneración/preelaboración de productos.
- La conservación/envasado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de preelaboración de alimentos en el ámbito de la restauración tradicional.
- Procesos de preelaboración de alimentos en cocinas de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), f), g), h), i), k), n) y ñ), del ciclo formativo y las competencias d), e), f), g), h), i), j), m) y n) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.
- La organización y ejecución secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

**1.3. Módulo Profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 12**

**Código: 0498**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- g) Se han seleccionado proveedores éticos.
- h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- j) Se han decepcionado materias primas.
- k) Se han utilizado documentos que relacionan consumos y pedidos, mediante programas de gestión, hojas de calculo u otros
- l) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- m) Se ha efectuado la eliminación de recursos de forma responsable.
- n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.
- c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.
- d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- f) Se han elaborado diagramas de flujo, de Gantt, etc
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han elaborado diagramas de flujo, de Gantt, etc
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.
- g) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.
- h) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- i) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.
- c) Se ha identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.
- d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.
- f) Se han utilizado distintos soportes en la presentación de postres.
- g) Se han tenido en cuenta las normas y combinaciones básicas.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Duración: 110 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:
  - Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
  - Bateria, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.
  - Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.
2. Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:
  - Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
  - Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
  - Masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
  - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
  - Conservación de productos de pastelería y repostería. Puntos clave en la producción.
  - Variaciones en la formulación. Aplicaciones informáticas para formular.
3. Elaboración de postres:
- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
  - Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
  - Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
  - Procedimientos de ejecución de postres.
  - Conservación y regeneración. Aplicación de normas higiénico sanitarias.
  - Corrección de errores y variaciones según necesidades.
4. Presentación de postres:
- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
  - Control y valoración de resultados
  - Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.
  - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
  - Valoración de posibles variaciones en función de agentes atmosféricos.
  - Experimentación y posibles variaciones en función de temperaturas, texturas y sabores.
  - Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

#### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La elaboración de productos de pastelería y repostería.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, en restauración.
- Procesos de producción de productos de pastelería y repostería en el ámbito de la restauración.
- Procesos de servicio de postres en cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), f), g), h), i), j), k), l), n) y ñ), del ciclo formativo y las competencias d), e), f), g), h), i), j), k), m) y n) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación de las zonas de producción.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.
- La elaboración de todo tipo de postres.
- La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

**1.4. Módulo Profesional: Procesos de elaboración culinaria.**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 16**  
**Código: 0499**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Organiza los procesos de elaboración culinaria caracterizando sus fases y relacionándolas con las características de los productos a obtener.

**Criterios de evaluación:**

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
- c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.
- d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.
- e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, espacios, útiles, herramientas y otros posibles.
- f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional y responsable de los recursos materiales y energéticos.
- i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 2. Aplica técnicas de cocción relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han determinado las técnicas en función de las características del género a tratar.
- e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- f) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- g) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han distinguido las fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica.
- i) Se han aplicado técnicas en función del medio húmedo, graso o gaseoso.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- j) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y valorado su repercusión en la calidad del producto final.
- k) Se han valorado los gastos energéticos en función del medio utilizado.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.
- e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- b) Se han descrito normas básicas de presentación y acabado de elaboraciones.
- c) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- d) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- f) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- g) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- h) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- i) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- j) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
- d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Duración: 330 horas.**

**Contenidos básicos:**

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria:
  - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings, cocinas centrales, entre otros.
  - Descripción, elaboración e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas, otros posibles.
  - Diagramas de Gantt y de flujo.
  - Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.
  - Terminología utilizada en la producción culinaria.
  
2. Aplicación de técnicas de cocción:
  - Las cocciones. Análisis y tipología. Fuentes de información relacionadas.
  - Aplicación de técnicas en función de la restauración diferida o directa. Descripción y análisis.
  - Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
  - Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones. Posibles variaciones.
  - Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.
  - Observación de objetivos y niveles de calidad.
  - Las nuevas técnicas y tecnologías. Clasificación.
  - Definición de nuevas técnicas. Fuentes de información relacionadas.
  - Transformaciones físico químicas que se producen en los procesos.
  - Posibles variaciones y aplicación de medidas correctoras.
  - Procedimientos de ejecución. Fases y protocolos a cumplir. Puntos clave.
  - Realizaciones culinarias básicas.
  - Aplicación de la técnica de cocción al vacío. Regeneración de productos elaborados con esta técnica.
  - Introducción a las técnicas: deshidratación, tratamientos con nitrógeno y otras.
  - Aplicación de sistemas de conservación.
  - Observación y consecución de objetivos.

3. Elaboración de productos culinarios básicos:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Aplicación de nuevas tecnologías en la industria Hostelera.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.
- Elaboración de productos culinarios contemporáneos:
  - Definición y clasificación de términos como nueva cocina, cocina de autor, restaurantes gastronómicos, cocina de origen y otros.
  - Terminología utilizada en la producción culinaria.
  - Fuentes de información relacionados. Autores, bibliografía, medios de comunicación.
  - Aplicación de las técnicas necesarias.
  - Aplicación de parámetros de calidad, excelencia y reconocimiento de los gustos de nuestra clientela.
  - Armonía en cuanto a la utilización de elementos
  - Normas básicas estéticas.
  - Reconocimiento de los nuevos ingredientes.
  - Nuevas tendencias de mercado.
  - Introducción a la creación culinaria

4. Realización de acabados y presentaciones:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
- Armonía en cuanto a: Volumen, color, textura, simetría, afinidad de sabores, temperaturas.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.
- Aplicación de medias correctoras en función de los resultados.

5. Desarrollo del servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. Menú, carta, menú degustación, banquetes, buffet.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place". Revisión de maquinaria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Aplicación de medias correctoras en función de los resultados.
- Desarrollo de tareas para la retirada de residuos de forma responsable.

### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos y los servicios en cocina.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.
- La prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), g), i), j), k), l), n), ñ) y p), del ciclo formativo y las competencias e), f), g), h), i), j), k), m) y n) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de producción culinaria.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de las técnicas de cocción y la confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.
- La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

**1.5. Módulo Profesional: Gestión de la producción en cocina.  
Equivalencia en créditos ECTS: 15  
Código: 0500**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.
- b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución, y servicio, en su caso.
- c) Se han descrito los nuevos ámbitos de producción culinaria.
- d) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.
- e) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución
- f) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.
- g) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina, así como valoradas las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- h) Se han descrito los nuevos negocios de restauración. Tendencias.
- i) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.
- j) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.
- k) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

RA 2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos caracterizando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

**Criterios de evaluación:**

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.
- b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.
- c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.
- d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.
- e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.
- f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.
- g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.
- h) Se han descrito dimensiones por volumen de negocio y espacios.
- i) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.
- j) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.
- k) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.
- l) Se han reconocido e identificado las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

RA 3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina determinando y planificando los recursos materiales y humanos, así como la coordinación de éstos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.
- b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.
- c) Se han reconocido y elaborado ofertas culinarias
- d) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción, así como determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.
- f) Se han establecido necesidades en cuanto a personal, turnos, partidas.
- g) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.
- h) Ha establecido un calendario anual señalando fechas de especial importancia en la producción.
- i) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- j) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.
- k) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y determinado los puntos de control crítico.
- l) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- m) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.
- n) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.
- ñ) Se han establecido flujos de retirada de residuos.

RA 4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.
- b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación relacionados con la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
- c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.
- e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.
- f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.
- g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.
- h) Se han elaborado fichas de trabajo y diagramas.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- i) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.
- j) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.
- k) Se ha utilizado de forma responsable los recursos disponibles.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 5. Controla consumos analizando la documentación e información necesaria para cumplir con los presupuestos establecidos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.
- b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.
- c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.
- d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.
- e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.
- f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.
- g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

**Duración: 227 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:
  - Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis. Nuevos ámbitos en la producción culinaria. Aplicaciones según tipos de restauración.
  - Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.
  - Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización, nitrógeno, texturizadores en frío, sistemas de cocción a baja temperatura.
  - Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.
  - Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.
  - Normativa aplicable.
2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:
- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.
  - Criterios previos al diseño.
  - Criterios de diseño.
    - o Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).
    - o Funcionalidad de los espacios.
    - o Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).
    - o Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
    - o Dimensionado de espacios.
    - o Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).
3. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:
- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina.
    - o Selección y/o determinación de ofertas.
    - o Elaboración de ofertas.
    - o Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.
  - Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso. Horarios, grupos humanos, partidas, turnos.
  - Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción.
    - o Fases de la producción culinaria.
    - o Trazabilidad de los productos. Definición. Fases; hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
    - o Planificación del trabajo mediante diagramas (flujo, gantt, otros)
    - o Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
    - o Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
    - o Protocolos de actuación en la producción culinaria. Elaboración de protocolo específico propio.
    - o Escalas tiempos y resultados estimados.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Información y formación al personal, sobre las actividades programadas.
4. Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:
- Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. Elaboración de fichas de trabajo y diagramas.
  - Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. Higiene, preparación de zonas, envasados, etiquetado, terminación, recogida de residuos, corrección de errores.
  - Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.
  - Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
  - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. Cocinados al vacío.
  - Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
  - Reconocimiento de nuevas técnicas y tendencias en procesos de producción.
    - Definición de Inspiración. Concepto de cocina como arte y técnica.
    - Terminología utilizada.
    - Nuevos útiles, herramientas y maquinaria, imprescindibles para la producción culinaria.
    - Nuevos ingredientes de origen químico. Características, formulación utilidades.
    - Procesos culinarios actuales.
5. Control de consumos:
- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
    - Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
    - Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros posibles.
    - Cálculo de desviaciones.
    - Formulación de informes.
  - Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

**Orientaciones pedagógicas.**

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la dirección y la organización de unidades de producción, así como las propias del aprovisionamiento interno y el desarrollo de los procesos productivos y/o de servicio en cocina.

La función de dirección de unidades de producción incluye aspectos como:

- El asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.
- La definición de los procesos de producción.
- El control de resultados.
- La definición de productos culinarios.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de la oferta de productos.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- La supervisión de producción y servicio, en su caso.
- La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y/o de servicio en cocina incluye aspectos como la supervisión en:

- La puesta a punto y mantenimiento de instalaciones y maquinaria.
- La preelaboraciones de materias primas.
- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- La prestación de servicios en cocina.
- El control de consumos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ), o) y q) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ), o), p), q) y r) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El reconocimiento de los diferentes sistemas de producción culinaria.
- La definición de los procesos de producción en cada uno de ellos.
- El diseño de instalaciones acordes con los sistemas de producción.
- El reconocimiento de los sistemas de distribución relacionados con los diferentes sistemas de producción.
- La realización y aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con la higiene, la preparación de equipos y zonas de trabajo, las operaciones de regeneración, preelaboración, elaboración, envasado y conservación de materias primas y productos culinarios, así como la higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.
- La determinación de los recursos materiales y humanos necesarios para la producción.
- La realización de organigramas de personal, turnos y horarios.
- El diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
- La aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
- La realización de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
- La prestación de servicios en cocina.
- El control de consumos.

**1.6. Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 5**  
**Código: 0501**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.
- g) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad en Cantabria.

RA 2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.
- c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
- d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.
- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

RA 3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

**Criterios de evaluación:**

- 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 inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

RA 4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.
- c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.
- d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.
- e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.
- f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.
- g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias
- h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

RA 5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados a los mismos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

RA 6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.
- d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.
- e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.
- f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.
- h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

**Duración: 99 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:
  - Introducción a la calidad.
    - o Fundamentos.
    - o Análisis y evolución de la calidad.
    - o Tendencias actuales ( factor de Internet como forma de medición de la calidad)
    - o Normalización y certificación. Aseguramiento y Documentación de la calidad.
  - Características de la calidad en el sector servicios.
  - La calidad total y los recursos humanos:

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- o La calidad a lo largo del ciclo de vida de un producto.
  - o Investigación de mercados
  - o Gestión de procesos: Servucción
  - o El personal en contacto con el cliente como elemento principal de calidad: formación y motivación.
  - o Sistemas de control periódico.
  - o Gestión de las quejas y comentarios.
  - Expectativas y percepciones del cliente.
  - Determinación y fijación de objetivos.
  - Manuales de calidad.
  - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.
2. Control de la aplicación de las normas de calidad.
- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
    - o Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
    - o Herramientas de organización (Manuales de empresa).
    - o Herramientas de planificación.
    - o Datos. Proceso y medición.
    - o La autoevaluación (estadísticas, representaciones, diagramas, hojas de datos).
  - Descripción de los diferentes modelos de calidad.
  - Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.
  - El plan de calidad.
  - Las certificaciones pasos a seguir:
    - o Concepto de normalización o normas de referencia.
    - o Entidades u organismos de certificación. Auditorias.
    - o Beneficios para el consumidor final.
    - o Ventajas para la empresa certificada.
    - o Procesos que debe seguir una certificación de producto o servicio.
    - o Proliferación de los certificados de calidad en restauración.
    - o El modelo ICTE de Calidad en Restauración.
    - o El modelo EFQM (Excelencia empresarial).
    - o El sistema ISO.
    - o Los Club Cántabros de Calidad. La "Q" de Calidad y "Cantabria Infinita".
3. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
- Conceptos y niveles de limpieza.
  - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Medidas generales de protección en una cocina o comedor en restauración.
  - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
  - Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
  - Lugares específicos de almacenamiento de residuos. Características de limpieza y desinfección.
  - Envases y embalajes (tipos y normativa).
4. Mantenimiento y verificación de buenas prácticas higiénicas:
- Normativa general.
  - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
  - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
  - Medidas de higiene personal
  - Medidas de higiene en la elaboración, y conservación de alimentos.
5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.
- Concepto de Alimento. Alimentación y nutrición. Sustancias nutritivas.
  - Principales enfermedades de transmisión por los alimentos.
  - Normativa general de manipulación de alimentos.
  - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
  - Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.
6. Aplicación de sistemas de autocontrol.
- Concepto de APPCC y GPCH en Restauración.
  - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
  - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
  - Trazabilidad y seguridad alimentaria.
  - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
  - Análisis e interpretación.
  - Incorporación del APPCC a la legislación europea.

#### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de la normas de calidad.
- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos relacionados con los servicios de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales k), s) y u) del ciclo formativo y las competencias j), q) y r) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Modelos de calidad a aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo normativas.
- Reducción en la medida de lo posible de los residuos generados

**1.7. Módulo profesional: Gastronomía y nutrición.  
Equivalencia en créditos ECTS: 3  
Código: 0502**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".
- b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores, relacionados con la gastronomía.
- d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.
- e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

RA 2. Reconoce la gastronomía española, cántabra e internacional identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- b) Se han identificado las características de la gastronomía española y cántabra.
- c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles y cántabros más significativos.
- d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas y cántabras.
- e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española y cántabra al patrimonio gastronómico internacional.
- f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

RA 3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.
- b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.
- c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.
- d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.
- e) Se ha descrito el concepto de nutrición.
- f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.
- g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

RA 4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha descrito el concepto de dietética.
- b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.
- c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.
- d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.
- f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.
- g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.
- h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

**Duración: 40 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Identificación de tendencias gastronómicas:
  - Gastronomía. Concepto y origen del vocablo.
  - Historia y evolución de la gastronomía. Publicaciones, personas y hechos más relevantes del mundo gastronómico.
  - Eventos gastronómicos más relevantes.
  - Distinciones gastronómicas.
  - Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, "nouvelle cuisine" y nueva cocina española.
  - Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión, cocina tecnoemocional y otras.
  - Tendencias en el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
2. Gastronomía española e internacional:
  - Gastronomía y cultura.
  - Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.
  - Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
  - Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.
  - Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.
3. Gastronomía Cántabra:

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Gastronomía y cultura. Costumbres y tradiciones cántabras...
  - Características generales y por zonas.
  - Productos y elaboraciones más significativas. Municipios destacados por sus productos y elaboraciones.
  - Cocina tradicional. Recopilación de recetas o platos típicos cántabros.
  - Denominaciones de Origen en Cantabria
  - Rutas e itinerarios Gastronómicos por Cantabria.
  - Cofradías Gastronómicas en Cantabria.
  - Sociedades, asociaciones relacionadas con la Gastronomía Cántabra
  - Ferias, Guías y Jornadas de Productos Gastronómicos Cántabros.
  - Incidencia de la Gastronomía en los medios de comunicación Cántabros.
  - Panorama de Restauración en Cantabria. (Tipos de Restaurantes, ofertas gastronómicas, precio, tipo de clientela, cocineros de Cantabria, ubicación, tipo de cocina, tipos de explotación, franquicias, etc.).
4. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:
- Concepto de alimentos y alimentación.
  - Grupos de alimentos. Caracterización.
  - Pirámide de los alimentos.
  - Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
  - Concepto de nutrición.
  - Nutrientes. Definición, clases y funciones.
  - Degradación de nutrientes.
  - Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.
5. Aplicación de principios básicos de dietética:
- Dietética. Concepto y finalidad.
  - Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
  - Dietas y estilos de vida.
  - La dieta mediterránea.
  - Rueda de los alimentos.
  - Tablas de composición nutricional de alimentos. Utilización
  - Dietas tipo en restauración. Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de dietas y menús en restauración.
  - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Alergias e intolerancias alimentarias.

**Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Información al cliente sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada.
- Conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención al cliente con necesidades alimenticias específicas.
- El diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b) d), n), ñ), o) y t) del ciclo formativo y las competencia a), c), m) y r) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Conocimiento de la gastronomía, su historia, evolución y nuevas tendencias.
- Estudio de la gastronomía española, internacional y la específica de determinadas culturas.
- Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, nutrición y dietética en establecimientos y empresas de restauración.

**1.8. Módulo profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 4**  
**Código: 0503**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y objetivos de la empresa.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto empresa.
- c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.
- d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

RA 2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.
- b) Se han reconocido el circuito de la documentación y finalidad en el sector de restauración.
- c) Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada.
- d) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
- e) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.
- f) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
- g) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
- h) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

RA 3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresas de restauración.
- b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos, establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.
- c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.
- e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.
- f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
- g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.
- h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial

RA 4. Evalúa la situación de la empresa cántabra respecto al mercado, analizando las variables de posicionamiento y de resultados.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.
- b) Se ha identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.
- c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.
- d) Se ha identificado los factores y motivaciones de la demanda.
- e) Se han clasificado los clientes según su tipología.
- f) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos.
- g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.
- h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer nuestro posicionamiento en el mismo.

RA 5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha conceptualizado el Plan de Comercialización.
- b) Se han establecido objetivos a conseguir con el Plan de comercialización.
- c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el Plan de comercialización.
- d) Se ha realizado la planificación económica del Plan de comercialización.
- e) Se han identificado sistemas de control del Plan de Marketing y desviaciones del mismo.
- f) Se ha diseñado la presentación del Plan de comercialización.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del Plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

RA 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.
- b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.
- d) Se ha considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.
- e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta.
- g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.
- h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente

**Duración: 66 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Análisis de las estructuras organizativas:
  - Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
  - Concepto jurídico- económico de la Empresa. Formas Jurídicas. Obligaciones civiles y mercantiles del empresario de restauración.
  - Objetivos empresariales.
  - Etapas de Planificación empresarial. Estrategias, Técnicas y control.
  - Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización.
  - Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias
  - Diseño de organigramas de empresas de restauración. La departamentalización. Los niveles en la organización
2. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:
  - Objetivos de la gestión documental.
  - Trámites a la hora de constituir una empresa de restauración y su documentación.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Documentos de gestión administrativa en las empresas de restauración.
  - Documentos de gestión económica en las empresas de restauración.
  - Documentos de gestión financiera en las empresas de restauración.
  - Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
  - Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
  - Normativa de gestión documental.
  - Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación documental.
  - Contabilidad básica y libros contables.
3. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:
- Concepto de presupuestos y tipologías.
  - Funciones de los presupuestos.
  - Elementos que integran los presupuestos.
  - Tipos de presupuestos más usados en las empresas de restauración
  - Presupuesto de ingresos. Métodos para el cálculo de precios en restauración.
  - Presupuesto de gastos en restauración. Los costes tipos e incidencias en las empresas de restauración.
  - Otros presupuestos en restauración ( de inversiones y financiación, de mano de obra, de tesorería...)
  - Control presupuestario. Control de consumos de cocina y bodega en empresas de restauración. Desviaciones y medidas correctoras.
  - Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
  - El Umbral de rentabilidad.
  - Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración, toma de decisiones.
  - Determinación de los niveles mínimo de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas, rotura de "stocks".
4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado en el mundo y en Cantabria:
- Las empresas tradicionales de restauración.
  - Nuevas tendencias empresariales en restauración.
  - Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
  - Elementos de la demanda.
  - Clasificación de los clientes.
  - Tendencias actuales de la demanda.
5. Elaboración del plan de comercialización:
- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
  - Elementos básicos de comercialización (Precio, Producto, Distribución, Comunicación e Instrumentos de Comunicación).

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Investigación de Mercados. Instrumento clave para la comercialización.
- Cálculo económico del plan de Comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización como herramienta para alcanzar los objetivos empresariales.

6. Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas atendiendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, personas con necesidades alimenticias específicas, entre otros...
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica: formato, diseño, presentación y redacción de nombres, aspectos gastronómicos, sugerencias comerciales, técnicas publicitarias, etc.
- Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos. Jornadas Gastronómicas y Ferias.

**Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión del personal dependiente básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de gestión administrativa y comercial incluye aspectos como:

- Planificación y organización empresarial.
- Gestión documental.
- Control presupuestario de las empresas de restauración, así como de sus departamentos.
- Selección de proveedores.
- Gestión económica del economato- almacén en las empresas de restauración.
- Análisis de mercado.
- Desarrollo de un plan de comercialización para la empresa del sector de la restauración.
- Diseño de ofertas gastronómicas.

La formación del módulo se contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), d), m), n) y o) del ciclo formativo y las competencias del título a), c) y m).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Gestión documental.
- Control presupuestario.
- Control económico del almacén y selección de proveedores.
- Análisis del mercado.
- Plan de comercialización.
- Ofertas gastronómicas.

**1.9. Módulo profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 3**  
**Código: 0504**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.
- b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
- c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
- d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.
- e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.
- f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

RA 2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

**Criterios de evaluación:**

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- a) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos
- b) Se han caracterizado las funciones a desempeñar por el personal dependiente.
- c) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.
- d) Se han definido los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.
- e) Se ha operado software de gestión de plantillas.
- f) Se han establecido las técnicas de métodos de medición de tiempos.
- g) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.
- h) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral

RA 3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases
- b) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal
- c) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección
- d) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal
- e) Se ha valorado el coste del proceso de selección.
- f) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.
- g) Se han reconocido otras nuevas formas de selección
- h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto a cubrir.

RA 4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
- b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- c) Se han identificado las diferentes formas de formación
- d) Se ha reconocido la finalidad de la formación.
- e) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.
- f) Se han identificado técnicas de motivación
- g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.
- h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

RA 5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha descrito el Plan de dirección.
- b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos
- c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos
- d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo
- e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección

**Duración: 40 horas**

**Contenidos básicos:**

1. Determinación de puestos de trabajo:
  - El trabajo:
    - o Significado y Evolución histórica.
    - o Posiciones doctrinales y técnicas ante el trabajo ( productividad, organización, psicología industrial).
    - o Concepto de Gestión de Recursos Humanos. Áreas.
    - o Importancia de la gestión de Recursos Humanos en el Sector Turístico.
    - o El Puesto de Trabajo:
    - o Grupos y categorías.
    - o Profesiografía y profesiogramas.
    - o Manuales de acogida y funcionamiento.
    - o Periodo de prueba o training.
    - o Contratación y vinculación.
  - Planificación de plantillas en las empresas de restauración.
  - Métodos de definición de puestos de trabajo en las empresas de restauración.
  - Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
  - Medición y evaluación de tiempos de trabajo.
  - Coordinación de los principios deontológicos característicos en el marco de cada departamento o área de la empresa.
  - Herramientas de planificación y previsión de plantillas.
2. Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa:
  - Definición de las funciones a desempeñar.
  - Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Modelo tipo de plantillas. Ejemplos de planificación de plantillas.
  - Métodos de medición de tiempos.
  - Normativa laboral: Política Salarial y Política Social
3. Colaboración en la selección del personal:
- Técnicas de selección y procesos de selección.
  - Instrumentos: Entrevista, test y otras formas de selección. El Currículum Vitae, la solicitud de Empleo, etc.
  - El reclutamiento. Concepto y características.
    - o Sistemas de reclutamiento: interno y externo.
    - o Fuentes para reclutar.
  - La preselección.
4. Integración del personal en la empresa de restauración:
- Plan de formación.
  - Programas de formación
  - Tipos de formación, (permanente, colectiva, reglada, formación y cultura de empresa, reuniones de trabajo, etc.).
  - Concepto de motivación. Evolución.
  - Los principios de la motivación y las técnicas.
  - Planes de incentivos.
  - La desmotivación. Tedium, fatiga, absentismo.
  - Factores motivantes y desmotivantes.
  - Diseño del plan de acogida en la empresa.
5. Dirección de equipos:
- Leyes básicas de la dirección de de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
  - Plan de dirección.
  - Principios de la dirección.
  - Sistemas de la organización de la Dirección. Modelos y clases. La organización en la restauración. Los Departamentos. Niveles y estructuras en la organización. Organigramas.
  - Estrategias y liderazgo.
  - Estilos de liderazgo.
  - Técnicas de reuniones. Clases y tipos,

#### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de dirección del personal dependiente básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de recursos incluye aspectos como:

- La caracterización de puestos de trabajo.
- Colaboración en la selección de personal.
- Planifica los recursos humanos existentes.
- La integración del personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.
- La dirección del personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias d), ñ), o), p) y r) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Métodos y sistemas de planificación y organización
- selección de personal
- Descripción detallada del puesto de trabajo.
- Formación continua en el puesto.
- Motivación de los trabajadores.

**1.10. Módulo Profesional: inglés.**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 7**  
**Código: 0179**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

RA 1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- b) Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.
- c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.
- d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.
- e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos en lengua estándar y con un ritmo normal.
- f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

RA 2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.
- c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver las secciones difíciles.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.
- f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
- h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

RA 3. Emite mensajes claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
- g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
- i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

RA 4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.
- b) Se ha organizado la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando información de tipo general o detallada.
- c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

RA 5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

**Duración: 159 horas.**

**Contenidos básicos:**

**UF0179\_12. Inglés I. 66 horas.**

1. Comprensión y análisis de mensajes orales (I):

- Comprensión y reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos tanto directos como telefónicos, radiofónicos y grabados.
- Identificación de las ideas principales y secundarias de un texto oral.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Recursos gramaticales y lingüísticos: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, verbos frasales, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, etc.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia, gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
- Diferentes acentos de la lengua oral.
- Interés por comprender.

2. Interpretación y comprensión de mensajes escritos (I):

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
- Comprensión de textos en cualquier tipo de soporte tradicional o telemático: fax, e-mail, burofax.
- Terminología específica del sector de la restauración. "False friends".
- Ideas principales y secundarias.
- Reconocimiento de las diferentes tipologías textuales en relación con el sector.
- Recursos gramaticales necesarios para la comprensión de textos escritos: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, verbos frasales, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, if only, etc.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

3. Producción de mensajes orales (I):

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector de la restauración. "False friends".

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Recursos gramaticales necesarios para la comprensión de textos escritos: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, verbos frasales, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, etc.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia, gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos y sus combinaciones y agrupaciones. Entonación y ritmo en relación a los diferentes mensajes orales.
- Utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:
  - Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
  - Apoyo, demostración del entendimiento, petición de aclaración, etc.
  - Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

#### 4. Producción de textos escritos (I):

- Expresiones y cumplimentación de documentos y textos profesionales del sector y cotidianos en diferentes soportes:
  - Currículum Vitae.
  - Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, etc.
- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Elaboración de textos coherentes.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Recursos gramaticales necesarios para la emisión de textos: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones preposicionales, verbos frasales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, etc.
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Coherencia textual:
  - Adecuación del texto al contexto comunicativo.
  - Tipo y formato de texto.
  - Variedad de lengua. Registro.
  - Selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
  - Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusiones y resúmenes del discurso.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Uso de los signos de puntuación.
  - Autonomía en la utilización de los recursos necesarios para la emisión de cualquier tipo de texto relacionado con la profesión.
5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).
- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.
  - Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
  - Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

**UF0179\_22. Inglés II. 93 horas.**

1. Comprensión y análisis de mensajes orales (II):

- Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos tanto directos como telefónicos, radiofónicos y grabados más complejos.
- Identificación de las ideas principales y secundarias de un texto oral.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Recursos lingüísticos: Estructuras gramaticales y funcionales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, estilo indirecto, verbos modales y otros.
- Otros recursos lingüísticos: instrucciones, quejas, sugerencias, argumentaciones, expresión de la condición y duda y otros.
- Diferentes acentos de la lengua oral.
- Interés por comprender.

2. Interpretación y comprensión de mensajes escritos (II):

- Comprensión de mensajes, textos, artículos profesionales del sector y cotidianos, más complejos.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Recursos lingüísticos necesarios para la comprensión de textos escritos: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, estilo indirecto, verbos modales y otros.
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad y resultado.
- Relaciones, temporales, anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

3. Producción de mensajes orales (II):

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos.

4. Producción de textos escritos (II):

- Expresiones y cumplimentación de documentos y textos profesionales del sector y cotidianos en diferentes soportes más complejos.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Recursos gramaticales necesarios para la emisión de textos: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones preposicionales, uso de la voz pasiva, el estilo indirecto, los verbos modales.
- Otros recursos como oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, temporalidad y resultado.
- Have something done.
- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Nexos: although, despite, however, y otros.
- Usos de los signos de puntuación.
- Coherencia en el desarrollo del texto.

5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).

- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida profesional.
- Uso de los registros adecuados según el contexto de comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

### Orientaciones pedagógicas

De acuerdo con los principios pedagógicos que prevalecen hoy en día en el proceso de enseñanza-aprendizaje de una lengua extranjera y teniendo igualmente en cuenta las necesidades específicas del alumnado en el contexto de la asistencia, guía e información turísticas, se debe promover un aprendizaje significativo, en el que los alumnos se vean implicados en un proceso activo de búsqueda de información, de estudio, de reflexión y de comunicación.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de cocina.

La tarea de la dirección de cocina incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en Inglés.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), l), m), n), o) y q) del ciclo formativo, y las competencias a), b), c), d), h), k), l), m) y ñ) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando el inglés.
- La caracterización de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de cocina en inglés.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a las actividades de la dirección de cocina en inglés.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en inglés.

Se deben proporcionar situaciones de aprendizaje reales y actividades basadas en un contexto profesional lo más cercano posible a la realidad laboral y social. Además, el trabajo cooperativo, en parejas o en grupos, constituye una estrategia didáctica primordial.

Con el fin de integrar todos estos principios, se propone el concepto de tarea como base metodológica en la enseñanza de lenguas extranjeras.

**1.11. Módulo profesional: Proyecto de dirección de cocina.  
Equivalencia en créditos ECTS: 5  
Código: 0505**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Identifica necesidades del sector de la restauración, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
- b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
- c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
- d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
- f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
- g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
- h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
- i) Se ha pensado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

RA 2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.
- b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.
- c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
- d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
- e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
- f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.
- g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.
- i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

RA 3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

RA 4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
- b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
- c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.
- d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.
- f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.
- g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

**Duración: 30 horas**

**Orientaciones pedagógicas:**

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de gestión de áreas de producción y servicios en los establecimientos de restauración,

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

comercialización, promoción, seguridad ambiental, prevención y seguridad laboral.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- El conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- La utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- La autonomía e iniciativa.

La innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

**1.12. Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 5**  
**Código: 0506**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para esta titulación.
- e) Se ha analizado la evolución socioeconómica del sector relacionado con el perfil profesional de este título en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- g) Se han identificado y utilizado los principales mecanismos de búsqueda de empleo mediante el uso de las Nuevas Tecnologías.
- h) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- i) Se ha realizado una valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- j) Se ha valorado la adaptación al puesto de trabajo y al medio laboral próximo y como mecanismo de inserción profesional y de estabilidad en el empleo.
- k) Se ha valorado el empleo público como opción de inserción profesional.
- l) Se ha analizado la inserción laboral de los titulados de formación profesional en Cantabria.

RA 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del título.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo y analizado las metodologías de trabajo de dichos equipos.
- c) Se ha valorado la aplicación de técnicas de dinamización de equipos de trabajo.
- d) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- e) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- f) Se ha tomado conciencia de que la participación y colaboración son necesarias para el logro de los objetivos en la empresa.
- g) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- h) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- i) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores, así como los principales

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- profesionales y entidades, públicas y privadas, que informan sobre las relaciones laborales y desarrollan competencias en esta materia.
- c) Se han determinado los elementos de la relación laboral, así como los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
  - d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
  - e) Se ha analizado la contratación a través de Empresas de Trabajo Temporal (ETT).
  - f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
  - g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
  - h) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran y realizando la liquidación del recibo en supuestos prácticos sencillos.
  - i) Se han determinado las formas de representación legal de los trabajadores en la empresa y fuera de ella.
  - j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
  - k) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con esta titulación.
  - l) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

RA 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- i) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por incapacidad temporal en supuestos prácticos sencillos.

RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

RA 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha determinado el marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- d) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- e) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- f) Se han identificado las responsabilidades en materia de riesgos laborales.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- h) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector relacionado con el perfil profesional de este título.
- i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (PYME).

RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

**Duración: 99 horas**

**Contenidos:**

1. Búsqueda activa de empleo:

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina, como mecanismo de inserción profesional y estabilidad en el empleo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el perfil profesional del título.
- Definición y análisis del sector relacionado con el perfil profesional de este título. Situación actual y perspectivas de inserción en las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes descritos en el título.
- Situación y tendencia del mercado de trabajo en el sector relacionado con el perfil profesional de este título de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Fuentes de información, mecanismos de oferta, demanda y selección de personal.
  - Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
  - Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
  - La búsqueda de empleo a través de las Nuevas Tecnologías.
  - El empleo público como salida profesional.
  - El autoempleo como salida profesional: valoración.
  - El proceso de toma de decisiones.
2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
  - Equipos en el sector relacionado con el perfil profesional de este título según las funciones que desempeñan.
  - La participación en el equipo de trabajo.
  - Metodologías del trabajo en equipo y reuniones de trabajo.
  - Aplicación de técnicas para la dinamización de equipos de trabajo.
  - Conflicto: características, fuentes y etapas.
  - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
3. Contrato de trabajo:
- El derecho del trabajo. Origen y fuentes. Organismos e instituciones competentes en la materia.
  - Análisis de la relación laboral individual.
  - Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
  - Las Empresas de Trabajo Temporal.
  - Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
  - El recibo de salarios.
  - Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
  - Representación de los trabajadores.
  - Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
  - Tipología y resolución de conflictos colectivos.
  - Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:
- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
  - Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Prestaciones de la Seguridad Social, con especial referencia a la Incapacidad Temporal y al Desempleo.
  - Situaciones protegibles en la protección por desempleo.
5. Evaluación de riesgos profesionales:
- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
  - Análisis de factores de riesgo.
  - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
  - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
  - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
  - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
  - Riesgos específicos en la industria del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas: accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías.
6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
  - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
  - Gestión de la prevención en la empresa.
  - Representación de los trabajadores en materia prevención de riesgos laborales.
  - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
  - Responsabilidades en materia de riesgos laborales.
  - Planificación de la prevención en la empresa.
  - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
  - Elaboración de un plan de emergencia en una PYME.
7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
  - Vigilancia de la salud de los trabajadores.
  - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
  - Primeros auxilios.

**Orientaciones pedagógicas.**

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Dirección de Cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales p), q), s) y w) del ciclo formativo y las competencias q), r) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la hostelería.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs) y entrevistas de trabajo.
- La identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, el manejo de los contratos más comúnmente utilizados y la lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y que le permita colaborar en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como en la elaboración de las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.

**1.13. Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.  
Equivalencia en créditos ECTS: 4  
Código: 0507**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector relacionado con el perfil profesional de este título.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionada con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del sector relacionado con el perfil profesional de este título, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno e incorporando valores éticos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa de hostelería y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas del sector relacionado con el perfil profesional de este título prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con la Dirección de Cocina.

RA 3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha valorado el desarrollo de las empresas de Economía Social.
- d) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- e) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una PYME.
- f) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de hostelería en la localidad de referencia.
- g) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- h) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una PYME.

RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una PYME, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de hostelería.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques, etc.) para una PYME del sector relacionado con el perfil profesional de este título, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
- g) Se ha analizado la gestión comercial y de aprovisionamiento en una pequeña empresa.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- h) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria, para pequeña y mediana empresa.

**Duración: 60 horas**

**Contenidos:**

1. Iniciativa emprendedora:
  - Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
  - Nuevos yacimientos de empleo.
  - Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el perfil profesional de este título (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
  - La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
  - Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  
2. La empresa y su entorno:
  - Funciones básicas de la empresa.
  - La empresa como sistema y como agente económico.
  - La responsabilidad social de la empresa.
  - Análisis del entorno general de una PYME del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - Análisis del entorno específico de una PYME del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - Relaciones de una PYME del sector relacionado con el perfil profesional de este título con su entorno.
  - Relaciones de una PYME del sector relacionado con el perfil profesional de este título con el conjunto de la sociedad.
  
3. Creación y puesta en marcha de una empresa:
  - Tipos de empresa.
  - La fiscalidad en las empresas.
  - La responsabilidad de los propietarios de la empresa. Elección de la forma jurídica.
  - El Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA)

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Empresas de Economía Social: Cooperativas y Sociedades laborales.
  - Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
  - Profesionales y organismos públicos que desarrollan competencias en el ámbito de la creación de empresas y desarrollo de actividades empresariales.
  - Fuentes y formas de financiación.
  - Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
4. Función administrativa y comercial
- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
  - Análisis de la información contable.
  - Obligaciones fiscales de las empresas.
  - Gestión administrativa de una empresa del sector relacionado con el perfil profesional de este título.
  - La Gestión Comercial. Técnicas de venta y negociación. Atención al cliente. Plan de Marketing.
  - Cálculo de costes, precio de venta y beneficios.
  - Gestión de aprovisionamiento.

#### **Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales p), s), t) y v) del ciclo formativo, y las competencias r), s) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sector de la hostelería y la dirección de cocina, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los

- mismos al sector industrial relacionado con los procesos de dirección de cocina.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.
  - La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la hostelería y la dirección de cocina, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

**1.14. Módulo profesional: Formación en centros de trabajo.  
Equivalencia en créditos ECTS: 22  
Código: 0508**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

RA 1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
- c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
- e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
- f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

RA 2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.
- g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.
- j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- e) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- f) Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor, y su control.
- j) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
- k) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
- l) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

RA 4. Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o el servicio en cocina.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.
- b) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- c) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- d) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la producción y/o el servicio en cocina y/o pastelería/repostería.
- f) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- g) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería/repostería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería/repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- k) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería/repostería siguiendo criterios estéticos.
- l) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

RA 5. Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/repostería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución, así como los factores que determinan la elección de los mismos en el ámbito de la empresa.
- b) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.
- c) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.
- d) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción, así como determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.
- e) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.
- f) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.
- g) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- h) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.
- i) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.
- j) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

- k) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.
- l) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

RA 6. Cumple criterios de calidad y de seguridad e higiene actuando según protocolos establecidos y normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- b) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- c) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- d) Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y determinado los puntos de control crítico.
- g) Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- h) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

**Duración: 410**

**Orientaciones pedagógicas.**

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

**ANEXO II**

**1. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA.**

<b>PRIMER CURSO</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>MÓDULO PROFESIONAL</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas.	66	2
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	264	8
0499	Procesos de elaboración culinaria.	330	10
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	99	3
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración.	66	2
0179	Inglés UF0179_12. Inglés I	66	2
0506	Formación y orientación laboral.	99	3
	<b>TOTAL</b>	<b>990</b>	<b>30</b>
<b>SEGUNDO CURSO</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>MÓDULO PROFESIONAL</b>	<b>HORAS TOTALES</b>	<b>HORAS SEMANALES</b>
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	110	6
0500	Gestión de la producción en cocina.	227	12
0502	Gastronomía y nutrición.	40	2
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	40	2
0507	Empresa e iniciativa emprendedora.	60	3
0179	Inglés UF0179_22. Inglés II	93	5
0505	Proyecto de Dirección de Cocina.	30	
0508	Formación en centros de trabajo	410	
	<b>TOTAL</b>	<b>1010</b>	<b>30</b>

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

### ANEXO III

#### 1. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS.

##### 1.1. ESPACIOS MÍNIMOS:

Espacio formativo(*)	Superficie m <sup>2</sup>	Superficie m <sup>2</sup>
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120

##### 1.2. EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.</li><li>- Medios audiovisuales.</li></ul>
Taller de cocina.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).</li><li>- Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).</li><li>- Bateria de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).</li><li>- Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).</li><li>- Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).</li></ul>

JUEVES, 12 DE MAYO DE 2011 - BOC NÚM. 90

Espacio formativo	Equipamiento
Taller de panadería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.</li> <li>- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.</li> <li>- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.</li> <li>- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.</li> <li>- Mesas de trabajo de acero inoxidable.</li> <li>- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.</li> <li>- Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.</li> <li>- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.</li> <li>- Cocina con al menos dos focos de calor.</li> <li>- Temperador de cobertura.</li> <li>- Elaboradora de helados o mantecadora</li> <li>- Balanzas de precisión y básculas.</li> <li>- Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear.</li> <li>- Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.</li> <li>- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...</li> <li>- Utensilios para medir. Jarras medidoras.</li> <li>- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...</li> <li>- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.</li> <li>- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.</li> <li>- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.</li> <li>- Fregaderos y lavamanos.</li> <li>- Batería de cocción.</li> </ul>

2011/6444

CVE-2011-6444