7.5.VARIOS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

CVE-2022-5881 *Orden EDU/35/2022, de 20 de julio, que modifica la orden, EDU/38/2011, 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 Servicios de Restauración 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 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, dispone, en su artículo 8.3, 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 socio-productivos de su entorno, sin perjuicio alguno a la movilidad de los alumnos. Asimismo, dicho artículo establece que los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente de acuerdo con las características y expectativas de los alumnos.

El Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración 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,

CVE-2022-5881

DISPONGO

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Objeto.

1. La presente orden tiene por objeto establecer el currículo correspondiente al título determinado en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la comunidad autónoma de Cantabria.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

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

Capítulo II

Currículo

Artículo 3. Currículo.

1. La identificación del título es la que se establece en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración 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: HOT305C

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 688/2010, 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 688/2010, 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 4. Duración y secuenciación de los módulos profesionales.

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 Servicios de Restauración son los siguientes:

a. Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.

CVE-2022-5881

0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.

0510. Procesos de servicios en restaurante.

0511. Sumillería.

0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

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.

0180. Segunda Lengua Extranjera. Francés.

— Unidades formativas:

— UF 0180_12. Francés I.

— UF 0180_22. Francés II.

b. Otros módulos profesionales:

0502. Gastronomía y nutrición.

0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.

0514. Formación y orientación laboral.

0515. Empresa e iniciativa emprendedora.

0516. 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.

Artículo 5. Espacios y equipamientos.

En el marco de lo dispuesto en el artículo 11 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, los espacios y equipamientos que deben reunir los centros que impartan las enseñanzas que se establecen en esta orden son los que figuran en el Anexo III de la misma. Igualmente, los

CVE-2022-5881

centros velarán por que los espacios y equipamientos se ajusten a los principios de igualdad de oportunidades, diseño para todos y accesibilidad universal, prevención de riesgos laborales y seguridad y salud en el puesto de trabajo, así como a la normativa que sea de aplicación en relación con los mismos.

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 6. 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 Servicios de Restauración, 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 en Servicios en Restauración, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas a la educativa, se concretan el anexo III.C) del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo.

Artículo 7. Acceso a otros estudios, convalidaciones y exenciones.

El acceso a otros estudios, las convalidaciones y exenciones son los establecidos en el Real Decreto 688/2010, 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 en Servicios en Restauración, 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 688/2010, de 20 de mayo.

Capítulo III

Oferta y modalidad de estas enseñanzas

Artículo 9. Modalidad de estas enseñanzas.

1.- Además de la enseñanza presencial, en sus modalidades completa, parcial o modular, podrá impartirse en régimen a distancia en los términos previstos en la disposición adicional segunda del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo.

2.- Igualmente, de conformidad con la disposición adicional sexta de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, las enseñanzas a las que se refiere la presente orden podrán impartirse en oferta combinada. La oferta combinada tendrá por objeto responder a las necesidades de compatibilizar la formación con la actividad laboral u otras actividades o situaciones. Supondrá la combinación de enseñanza presencial y a distancia simultáneamente y podrá llevarse a cabo siempre y cuando no se cursen los mismos módulos en las dos modalidades al mismo tiempo.

CVE-2022-5881

Artículo 10. Oferta para personas adultas.

1.- Los módulos profesionales de este ciclo formativo asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán ser objeto de una oferta modular destinada a personas adultas.

2.- Con el fin de promover la formación a lo largo de la vida, la Consejería competente en materia de educación podrá autorizar la impartición de módulos profesionales organizados en unidades formativas de menor duración. En este caso, cada resultado de aprendizaje, con sus criterios de evaluación y su correspondiente bloque de contenidos, será la unidad mínima e indivisible de partición.

Capítulo IV

Adaptación del Currículo

Artículo 11. 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.

DISPOSICIONES ADICIONALES

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, el titular de la Dirección 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.

Segunda. Capacitaciones y carnés profesionales.

1.- La formación adquirida mediante el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral, establecido en la presente orden, 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, según se establece en la orden ECD/69/2012, de 15 de junio, por la que se regula el procedimiento para la certificación de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales para alumnos que cursen Ciclos Formativos de Grado Medio o de Grado Superior de Formación Profesional Inicial en Cantabria, utilizando para ello el modelo establecido en el Anexo III de la misma.

2.-MERGEFIELD Carnet profesional. 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 y las que se determinan en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, se adquirirá cualquier otra que sea regulada por las Administraciones públicas competentes.

CVE-2022-5881

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Única. Implantación de estas enseñanzas.

En el curso 2022-2023, se implantarán las enseñanzas correspondientes al primer y segundo curso del ciclo formativo cuyo currículo establece esta orden.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa.

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

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Desarrollo normativo.

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

Segunda. Entrada en vigor.

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

Santander, 20 de julio de 2022.

La consejera de Educación y Formación Profesional,

Marina Lombó Gutiérrez

CVE-2022-5881

Título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

ANEXO I

Módulos Profesionales.

0496. Control de aprovisionamiento de materias primas.
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
0499. Procesos de servicios en restaurante.
0511. Sumillería.
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
0502. Gastronomía y nutrición.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
0179. Inglés.
UF0179_12. Inglés I.
UF0179_22. Inglés II.
0180. Segunda Lengua Extranjera: francés.
UF0180_12. Francés I.
UF0180_22. Francés II.
0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.
0514. Formación y orientación laboral.
0515. Empresa e iniciativa emprendedora.
0516. Formación en centros de trabajo.

Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.
Equivalencia en créditos ECTS: 3
Código: 0496

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. 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.
e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.

CVE-2022-5881

g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

RA2. 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 verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. 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.
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.

RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

CVE-2022-5881

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 se ha 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 ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

Duración: 66 horas

Contenidos:

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.
- Presentaciones comerciales.

Recepción de materias primas:
- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).

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. Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación,
- Utilización de materiales adecuados en el almacenamiento de productos.
- Envases para el almacenamiento. Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Técnicas de conservación de bebidas alcohólicas y analcohólicas.
- Puesta a punto, uso y limpieza de maquinaria para almacenamiento de materias primas en Áreas de Alimentos y Bebidas

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.

CVE-2022-5881

- Aplicaciones informáticas.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.
- Rotación de géneros y organización en la salida de productos.
- Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.
- Control estadístico de previsión de ocupación en restauración. Estudios sobre diario de producción.

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.
- Control de proveedores, materias primas y/o servicios.
- 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 d), f), g), i) y q), del ciclo formativo y las competencias e), f), h) y ñ) 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.

Módulo Profesional: Procesos de servicios en bar-cafetería.
Equivalencia en créditos ECTS: 14
Código: 0509

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías.
b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería.

CVE-2022-5881

c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.
f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio.
h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería.
i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

RA2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, verificando su adecuación para usos posteriores.
c) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
d) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
e) Se han ejecutado las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
f) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de productos y materias primas.
h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida.
b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas no alcohólicas.
c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación.
d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas, excepto vino.
e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.
f) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.
g) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas.
h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa.
i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado.

CVE-2022-5881

RA4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las distintas fases del servicio.
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar cafetería.
c) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares/cafeterías.
d) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de venta y servicio de bebidas en bares/cafeterías.
e) Se han caracterizado las técnicas asociadas a la elaboración, presentación decoración y servicio de cócteles y combinados.
f) Se han elaborado diferentes cócteles y combinados respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
g) Se han aplicado las normas de protocolo durante los procesos.
h) Se ha realizado la facturación y cobro de los servicios prestados.
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las elaboraciones culinarias del servicio de bar/cafetería.
b) Se han caracterizado las diferentes técnicas de elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar/cafetería.
d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
e) Se han realizado las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han coordinado las fases de elaboración con las del servicio.
g) Se han presentado las elaboraciones, siguiendo criterios estéticos.
h) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 231 horas

Contenidos:

Determinación de tipos de servicios:
- Tipos y clasificación de los establecimientos de bares cafeterías.
- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
- El servicio en bar/cafetería. Tipos y características.
- Organigramas y funciones del personal relacionados con los servicios en bar/cafetería.

CVE-2022-5881

- Deontología profesional del personal de bar/cafetería.

Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:

- Equipos, útiles y materiales.
- Operaciones de puesta a punto y control.
  - Documentos de control y previsión de material.
- Tipología de montajes de servicios.
  - Montaje de bares-cafeterías para servicios de desayunos,
  - aperitivos, *coffee-break*, almuerzos, montajes en servicios de *catering*, otros.
- Operaciones de montaje.
- Documentos relacionados: órdenes de trabajo, reservas, otros.
- Operaciones previas.
- Control de áreas.
- Control de equipos, útiles y materiales
- Distribución de funciones.
- Ejecución y control de las operaciones de montaje.
- Operaciones y control de cierre de servicios.
- Valoración de resultados.
- Aprovisionamiento interno y distribución de productos y materias primas.
  - Procedimientos.
  - Comunicación interdepartamental.

Selección de bebidas:

- Factores socio-culturales asociados a las bebidas.
- Fuentes de información de bebidas y técnicas de elaboración. Internet.
- Bebidas no alcohólicas.
- Definición, clasificación y tipos.
- Características organolépticas.
- Procesos de elaboración.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
  - Nuevas tendencias y formas de consumo.
- Fermentación y destilación.
  - Definiciones, tipos y características.
- Bebidas alcohólicas.
- Aperitivos, aguardientes y licores.
- Definición, clasificación y tipos.
- Características organolépticas.
- Procesos de elaboración.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
  - Nuevas tendencias y formas de consumo.

Preparación y servicio de bebidas:

- Fases del servicio.
- Preservicio, servicio y postservicio.
- Técnicas de preparación y servicio de bebidas.
- Descripción, tipos y características.
- Presentación, acabado y / o conservación.
  - Rendimientos.
  - Control y valoración de resultados.
- Coctelería.
- Definición, historia, origen y evolución.
- Nuevas tendencias.
- Cócteles y combinados.

CVE-2022-5881

- Definición, características, tipos, recetario internacional, series y clasificaciones.
- Procedimientos de preparación.
- Decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas.

Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías:

- Elaboraciones culinarias en bares/cafeterías. Tipos y características.
- Documentación relacionada.
  - Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.
- Operaciones de pre-elaboración de materias primas.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.
  - Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios.
- Técnicas de servicio de alimentos en barra/mesas, otras.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Nuevas tendencias en la preparación y servicio de alimentos en bares y cafeterías.
- Control y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares cafeterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares-cafeterías.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y/o postservicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares, cafeterías, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), h), j) m), ñ) y q). Del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), i), 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 organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares-cafeterías.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares cafeterías.
- El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio en bares-cafeterías.

CVE-2022-5881

Módulo Profesional: Procesos de servicios en restaurante.
Equivalencia en créditos ECTS: 18
Código: 0499

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de restauración.
b) Se han descrito las diferentes fórmulas de servicios en restauración, relacionándolas con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
c) Se han identificado las estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
d) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.
e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
f) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicios en el área del restaurante y/o eventos.
g) Se han establecido organigramas de personal en función al tipo de servicio.
h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el restaurante.
i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

RA2. Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
b) Se han identificado las operaciones de control sobre equipos, útiles y materiales.
c) Se han preparado áreas, equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
d) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
e) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
f) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de materias primas.
h) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
i) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje y puesta a punto de equipos auxiliares y mobiliario para el servicio.
j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CVE-2022-5881

RA3. Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las demandas del cliente para proporcionar la información con inmediatez, dando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
b) Se ha mantenido una conversación utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
c) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, como elementos clave en la atención al cliente.
d) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
e) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.
f) Se ha comunicado al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.
g) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
h) Se han reconocido los protocolos de actuación en la gestión y tramitación de reclamaciones, quejas o sugerencias.
i) Se han aplicado las técnicas de atención de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales.

RA4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las distintas fases del servicio.
b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.
c) Se ha reconocido la tipología de clientes y su tratamiento.
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para servicio.
e) Se han aplicado las técnicas de venta y de comunicación durante los procesos.
f) Se han gestionado las peticiones de los clientes, utilizando los sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.
g) Se ha aplicado las técnicas de servicio de alimentos y bebidas apropiadas, en cada fase del servicio.
h) Se ha aplicado las técnicas apropiadas de servicio de elementos auxiliares, en cada fase del servicio.
i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CVE-2022-5881

RA5. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las técnicas y elaboraciones culinarias más significativas.
b) Se han reconocido los elementos de la oferta culinaria más adecuados para su elaboración o manipulación ante el comensal.
c) Se han realizado fichas técnicas de los productos que se han de elaborar.
d) Se ha realizado el aprovisionamiento de géneros y materias primas para atender la oferta.
e) Se han identificado las necesidades de equipos, útiles y materiales necesarios para la realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.
f) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
g) Se ha realizado la manipulación o elaboración del producto, identificando y aplicando las técnicas asociadas.
h) Se ha realizado el control y la valoración del producto final.
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA6. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los documentos de control asociados a la facturación y cobro.
b) Se han identificado los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro
c) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro de los servicios.
d) Se ha cumplimentado la factura/ticket correctamente.
e) Se ha comprobado la relación entre lo facturado y lo servido.
f) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
g) Se han realizado las operaciones de apertura/cierre de caja y control en la facturación y cobro.
h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

Duración: 264 horas.

Contenidos:

Determinación de tipos de servicios.

- Tipos y clasificación de los establecimientos de restauración. Instalaciones y conceptos de decoración de establecimientos de restauración.
- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
  - Servicios en restauración tradicional.
  - Servicios de restauración en establecimientos hoteleros.
  - Servicios de restauración en catering.
  - Nuevas tendencias en los servicios de restauración.
  - Otros.
- Servicios de restauración tradicional.
- Servicios de restauración en establecimientos hoteleros.

CVE-2022-5881

- Servicios de restauración en catering.
- Tipologías de servicios: servicios de menú, a la carta, menú degustación, menú concertado, de bufé, otros.
- Servicios de menú, a la carta, menú degustación, concertados.
- Necesidades de personal.
- Aplicación de los organigramas y funciones del personal relacionados con los tipos de servicios. Categorías.
- Deontología profesional.
- Vocabulario técnico.

Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:

- Equipos, útiles y materiales.
  - Descripción, clasificación y características.
  - Operaciones de puesta a punto.
  - Almacenamiento y/o transporte.
- Operaciones de aprovisionamiento interno.
  - Operaciones de control.
  - Documentación asociada.
  - Acopio y recepción de materiales para servicios de catering.
- Tipología de montajes de servicios.
  - Montaje de restaurante.
  - A la carta, bufés, otros.
  - Montajes en servicios de catering y otros.
- Operaciones de montaje.
  - Análisis de la información.
  - Operaciones previas.
- Ejecución de las operaciones de montaje.
- Retirada de residuos post-montaje.
- Valoración de resultados.
- Vocabulario técnico.

Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta:

- El proceso de comunicación.
- Comunicación verbal en la restauración.
- Documentación vinculada a la prestación de servicios: estilos, formatos, tendencias, otros.
- Comunicación no verbal. Imagen personal.
- Imagen personal.
- Gestos, movimientos y otros.
- Empatía, receptividad, asertividad.
- Roles, objetivos y relación cliente profesional.
- Técnicas de venta.
  - Técnicas de venta en restauración.
  - Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
  - Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.
  - Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias:
  - Objeciones de los clientes y su tratamiento.
  - Técnicas utilizadas en la actuación ante quejas y reclamaciones.
  - Gestión de reclamaciones. Procedimiento y documentación.
  - Normativa aplicable.
- Modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Reclamaciones, documentos, protección al consumidor.
- Comunicación verbal en la restauración:

CVE-2022-5881

- Oral y escrita.

– Comunicación no verbal:
  - Imagen personal.
  - Lenguaje corporal.

Realización de operaciones de atención al cliente y servicio:

– Fases del servicio.
– Preservicio, servicio y postservicio. Secuenciación, características y control.
– La comanda.
  - Definición, tipos y características.
  - Formalización.
  - Aplicaciones informáticas.
– Definición, tipos y características.
– Formalización.
– Aplicaciones informáticas.
– Ordenes de trabajo.
– Técnicas de servicio. Tipologías y características.
– Tipología de clientes.
– La atención al cliente:
– Tipología de clientes:
  - Tipos de clientes y su tratamiento.
– La atención al cliente:
  - Operaciones de recepción, atención durante los procesos y despedida.
– Control y valoración de resultados.
– Operaciones de puesta a punto.
– Técnicas de servicio. Tipologías y características:
  - Servicio de alimentos.
  - Servicio de vinos y otras bebidas.
  - Servicio de otros elementos.
– Vocabulario técnico.

Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal:

– Fundamentos culinarios.
– Elaboraciones y manipulaciones a la vista del cliente.
  - Definición, características y tipos.
  - Fichas técnicas, escandallos y otros documentos.
  - Documentación asociada. Control.
  - Criterios para adecuar su utilización al desarrollo del resto del servicio.
– Operaciones de puesta a punto:
  - Equipos, útiles y materiales específicos.
  - Géneros y materias primas.
– Técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado, decoración/presentación y conservación de alimentos a la vista del cliente.
– Mise en place.
– Vocabulario técnico

Realización y control de operaciones de facturación y cobro:

  - La facturación y cobro.
  - Sistemas de facturación.
  - La factura y ticket.
  - Tipos, datos, características.
  - Formalización.
– Sistemas de cobro.
  - Contado: metálico y con tarjeta bancaria.
  - Crédito.

CVE-2022-5881

- Otros.

– Documentos de control asociados a la facturación y cobro. Flujos. Definición de los procesos, tipos y características.
  - La comanda.
  - Aperturas/cierres de caja.
  - Liquidaciones.
  - Diarios de producción.
  - Informes.
  - Otros.
– Aplicaciones informáticas relacionadas.
– Vocabulario técnico.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción de los procesos de servicio en restaurante y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción y la administración, en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:
– El análisis de información y necesidades.
– La determinación de recursos.
– La programación de actividades.
– La coordinación vertical y horizontal.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:
– Las operaciones de preservicio y/o postservicio.
– La prestación de servicios.
– La atención al cliente.

Las funciones/subfunsiones relacionadas con la producción, la administración y la calidad incluyen aspectos como:
– La puesta a punto del lugar de trabajo.
– La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
– El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.
– La gestión de cobros, pagos y cierre de producción.
– La solución y el seguimiento de reclamaciones, quejas o sugerencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), h), j), l), m) y ñ). Del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), i), 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 organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en restaurante.
– La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
– La identificación y aplicación de técnicas de servicios en restaurante.
– El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio.

CVE-2022-5881

Módulo Profesional: Sumillería.
Equivalencia en créditos ECTS: 10
Código: 0511

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.
b) Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y características.
c) Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vinos.
d) Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura.
e) Se han identificado las variedades de uvas destinadas a la vinificación.
f) Se han caracterizado los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos.
g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características.
h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional.
i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características.

RA2. Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas, así como sus condiciones ambientales.
b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.
c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.
d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.
e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.
f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks.
h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Diseña la oferta de vinos y bebidas la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los factores que determinan la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.

CVE-2022-5881

b) Se han analizado los diferentes tipos de cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa describiendo sus principales características.
c) Se han elaborado cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa, atendiendo a los factores que condicionan la oferta.
d) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.
e) Se han diseñado cartas de vinos y otras bebidas, de modo que resulten funcionales, cómodas, atractivas y flexibles.
f) Se han reconocido los factores y criterios a tener en cuenta para la fijación de los precios.
g) Se ha asesorado en la fijación de precios de los vinos y otras bebidas de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.
h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.
i) Se han seleccionado, por medio del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Dirige la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, de servicio de vinos y bebidas relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de transporte, uso, mantenimiento y conservación de equipos, útiles y materiales de servicio de vinos y bebidas.
c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
d) Se ha analizado la información sobre los servicios.
e) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de vinos y bebidas atendiendo necesidades del servicio.
f) Se han recepcionado y distribuido vinos y bebidas aplicándole su tratamiento para el servicio.
g) Se ha comprobado el estado de presentación, limpieza y conservación de cartas y otros instrumentos de ventas.
h) Se han controlado las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios.
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad.
b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
c) Se han utilizado los equipos de cata relacionándolos con su funcionalidad.
d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.
e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos y otras bebidas.

CVE-2022-5881

f) Se han identificado y descrito las características organolépticas del vino y otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto.
g) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad del producto.
h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.
i) Se han seleccionado, por medio del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA6. Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el sumiller.
b) Se ha informado y asesorado sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta las expectativas de los clientes.
c) Se han atendido las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
d) Se han controlado las temperaturas de servicio en función del tipo de vino o bebida.
e) Se ha comprobado la utilización de las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino o bebida.
f) Se han aplicado las normas de protocolo al servicio de vinos y bebidas.
g) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino o bebida por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
h) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vinos y bebidas.
i) Se han atendido posibles quejas, reclamaciones o sugerencias de la clientela.
j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 112 horas

Contenidos:

Selección de vinos:

- Introducción a la cultura del vino.
  - Factores culturales y sociales.
  - El vino y la salud.
- Caracterización de los vinos.
  - Definición y composición. Tipos.
- Viticultura. Definición y concepto.
- Factores que influyen en viticultura.
  - El suelo, el clima, el medio biológico, la planta, el marco de plantación, sistemas de cultivo/reproducción y factores culturales.
- La vid y la uva.
  - Ciclo vegetativo, variedades, característica, distribución geográfica y tratamientos.
- Enología. Definición y concepto.
- La vendimia.
  - Estacionalidad, recolección, transporte.
- La fermentación. Concepto, características y tipos.
- Sistemas de vinificación.
  - Definición, tipos y características.
- La crianza de los vinos. Definición, características y tipos.

CVE-2022-5881

- Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.
- Geografía vinícola nacional e internacional.
- Geografía vinícola de la Región de Cantabria:
  - Factores e influencia climática en los vinos de la Región de Cantabria.
  - Variedades de uva principales de la Región de Cantabria.
  - Denominaciones de Origen, Denominaciones Geográficas, otras.
  - Bodegas de la Región de Cantabria.
- Gestión y control de la bodega:
- La bodega.
  - Definición, características y tipos. Ubicación, tamaño, distribución.
- Condiciones ambientales de la bodega.
  - Maquinaria y equipos de bodega.
  - Aplicaciones, uso y control
- Conservación de los vinos:
  - Seguimiento de la evolución de los vinos. Curvas de vida del vino.
  - Puntos críticos.
  - Vinos de guarda. Características.
- Aprovisionamiento de la bodega:
  - Identificación de necesidades.
  - Selección de proveedores.
  - Gestión de pedidos y compras.
  - Recepción, almacenaje y transporte.
  - Controles de cantidad, calidad, caducidad, etc. Ficha de botella.
  - Distribución de productos.
- Rotación de stocks: control de existencias y consumos.
  - Control de existencias y consumos.
  - Fichas técnicas.
  - Documentos de control.
  - Políticas de inversión sobre inmovilizados.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa:

- Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos.
- Factores que influyen en la determinación de la oferta.
  - Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento o evento, oferta gastronómica, maridaje, estacionalidad, medios físicos y económicos y otros.
- Tendencias actuales.
- Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos. Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc.
- Fijación de precios.
- Factores determinantes de los precios.
  - El precio/fecha de compra, la política de precios/márgenes de beneficios, el precio medio demandado y el precio medio ofertado, las oscilaciones del mercado, costes en el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.

Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas:

- Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas.
  - Definición, características y tipos.
  - Sacacorchos, decantadores, termómetros, venencias, cristalería, cubos champaneras y otros.
  - Control de uso, manejo, limpieza y conservación.
- Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada, Distribución y tratamiento de géneros.

CVE-2022-5881

- Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío. Definición, características y tipos.
  - Cámaras frigoríficas. Armarios cava y expositores.
  - Lavavajillas específicos.
  - Tipos de maquinaria y útiles para la conservación de botellas de vino empezadas. Otros.
- Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta.
  - Merchandising del vino.
  - Cartas, ofertas del día/semana/mes. Realización de catas de vinos y otras bebidas:

Realización de catas de vinos y otras bebidas:

- Catas. Definición. Tipos.
- Factores que determinan la respuesta del catador/a.
- Sala y equipos de cata. Definición, característica y tipos. Puesta a punto y control.
- Fases de la cata. Secuenciación.
  - El uso de los sentidos.
- Criterios para entender el análisis organoléptico. Conclusión.
- Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas.
- Fichas de cata. Tipos, características, datos.
- Enfermedades, alteraciones y defectos en vinos y otras bebidas.
- Cata de aceites y quesos:
- Análisis organoléptico de aceites. Características y criterios de calidad.
- Análisis organoléptico de quesos. Características y criterios de calidad

Control del servicio de vinos y otras bebidas:

- Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.
- Asesoramiento al cliente.
- Presentación de oferta.
- Selección de materiales.
  - Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales.
  - Presentación.
  - Descorche. Apertura de botellas.
  - Cata.
  - Servicio.
- Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales.
- Temperaturas de servicio y su mantenimiento óptimo.
- Decantación y oxigenación.
- Protocolo.
- Técnicas de servicios especiales.
  - Espumosos, generosos, dulces y otros.
- Operaciones de control durante el servicio.
- Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones
- Los vinos en la cocina.
- Armonización entre el manjar y la bebida. Normas.
- Combinaciones clásicas y nuevas tendencias.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, de aprovisionamiento y servicio, relacionadas con el vino y otras bebidas en el ámbito del sector de la restauración. Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, aprovisionamiento, producción y servicio, incluyen aspectos como:

CVE-2022-5881

- La determinación de cartas de vinos y bebidas relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- La selección y control de proveedores.
- La recepción y almacenamiento de vinos y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- La distribución interna/externa.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento de vinos y bebidas.
- La puesta a punto de instalaciones y equipos de trabajo.
- El control del servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.
- La información y asesoramiento.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la gestión y servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering, bares y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), f), h), i), j) ñ) y q) del ciclo formativo y las competencias a), b), c), d), e), f), h), i), 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 caracterización de los vinos.
- La caracterización, ejecución y control de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas de descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos.
- La definición de cartas de vinos y bebidas, identificando y asociando vinos y bebidas a las elaboraciones culinarias.
- La determinación de recursos y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización, desarrollo y control de las operaciones de servicios de vinos.

Módulo Profesional: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
Equivalencia en créditos ECTS: 10
Código: 0512

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA 1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración caracterizando las necesidades de espacios y recursos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria.
b) Se ha reconocido y analizado la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones.
c) Se han ubicado las zonas o espacios destinados al servicio.
d) Se han relacionados las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos.
e) Se ha caracterizado la distribución de espacios y equipos en el establecimiento.
f) Se han estudiado las características del establecimiento.
g) Se ha establecido el aforo del local.

CVE-2022-5881

h) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos, según las características y necesidades del establecimiento.
i) Se han realizado el estudio de tiempos y los recorridos en los procesos.
j) Se han establecido la posibilidad de mejoras futuras.
k) Se han identificado nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de restauración.
l) Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 2. Planifica Instalaciones para servicios de catering y eventos en restauración justificando y caracterizándolas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria a la planificación.
b) Se han establecido y distribuido los espacios necesarios en función del evento.
c) Se han identificado las necesidades de instalaciones de agua, energía, desagües, otros.
d) Se han identificado las necesidades de materiales y maquinarias para el servicio, verificando la disponibilidad o no de recursos.
e) Se han identificado las necesidades de géneros y materias primas para el servicio.
f) Se han identificado las necesidades de personal de servicio.
g) Se ha planificado la distribución de mobiliario y equipos de servicio y trabajo.
h) Se han identificado y controlado parámetros como tiempos o temperaturas.
i) Se han determinado los servicios complementarios a contratar o alquilar.
j) Se ha reconocido la normativa vigente relacionada con el catering.
k) Se han identificado las nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering y eventos.
l) Se ha planificado teniendo en cuenta la optimización de recursos.

RA 3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables a tener en cuenta.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio a prestar.
b) Se han establecido los protocolos de actuación en la gestión de reservas.
c) Se ha coordinado el servicio con todos los departamentos implicados.
d) Se ha definido y secuenciado la fórmula de servicio, relacionándola con el establecimiento y/o evento.
e) Se han establecido horarios del personal de servicio.
f) Se ha organizado y distribuido el trabajo del personal en función de las necesidades del servicio.
g) Se han establecido y supervisado las operaciones de montaje de instalaciones y equipos para servicios.
h) Se ha supervisado la presentación definitiva del montaje en su conjunto y del personal de servicio.
i) Se ha comprobado la disposición del personal de servicio.
j) Se han seleccionado y aplicado los sistemas de facturación y cobro en función de los establecimientos/servicios.
k) Se han establecido protocolos de corrección de errores e imprevistos.
l) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
m) Se han establecido protocolos de retirada de residuos previo al servicio.

CVE-2022-5881

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

RA 4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio a prestar y detectado los puntos críticos de control.
b) Se ha transmitido la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación.
c) Se ha transmitido la información al personal de servicio de los elementos que componen la oferta gastronómica.
d) Se ha transmitido a todos los departamentos y personal de servicio todas las posibles variaciones en función de clientes con necesidades especiales.
e) Se ha recibido y asesorado a los clientes sobre la oferta del establecimiento.
f) Se han coordinado todas las fases del servicio con los departamentos implicados.
g) Se ha controlado la correcta aplicación de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención al cliente y recogida.
h) Se han coordinado los protocolos de actuación en la solución de quejas reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
i) Se han controlado los procesos de facturación y cobro.
j) Se ha gestionado toda la documentación relacionada con el servicio.
k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
l) Se han establecido protocolos de retirada de residuos.
m) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 5. Aplica el protocolo caracterizando los elementos que los configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han señalado las características de los tipos de protocolos.
b) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo de acto a organizar.
d) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.
e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios.
f) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional.
g) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.
h) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales teniendo en cuenta la posibilidad de cambios inmediatos.
i) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

Duración: 152 horas

Contenidos:

Asesoramiento en el diseño de instalaciones:
- El local. Características, dimensiones y ubicación.
- Características de la construcción y la decoración.

CVE-2022-5881

- Análisis de la normativa vigente. Suelos, paredes, iluminación, insonorización, aforos y otros posibles.
- Distribución de espacios. Zonas de office, bodega, almacén, zona de clientes, barra o mostrador y otros.
- Dimensionado.
- Recursos materiales. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición. Calidad, diseño, funcionalidad, coste, duración y otros.
- Circuitos de trabajadores y clientes. Estudio de tiempos y recorridos, diagramas de circuitos de personal.
- Circuitos de mercancías.
- Nuevas tecnologías aplicables.
- Nuevas tendencias en las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración:

- Catering-banqueting y eventos en restauración. Definición, tipos y características. Normativa vigente.
- Operaciones previas a la organización del catering y eventos.
  - Análisis de la información previa.
  - Distribución lógica y planificación de los espacios.
  - Planificación de las instalaciones a emplear.
- Diagramas de procesos.
  - Selección y justificación de recursos materiales. Personal de montaje, de servicio, de recogida y otros servicios auxiliares.
- Determinación de necesidades de géneros y materias primas.
- Selección y justificación de recursos humanos. Necesidades.
- Servicios complementarios. Seguridad, decoración, transportes específicos y otros. Descripción y caracterización.
- Operaciones posteriores al evento. Planificaciones, desmontaje, protocolos de actuación de recogida y el transporte.
- Reciclaje.
- Normativa vigente.

Organización del servicio:

- Análisis de informaciones previas. Datos, expectativas de los clientes.
  - Reservas: Sistemas, comunicación y gestión.
- Coordinación interdepartamental.
  - Clientes con necesidades especiales.
- La demanda del cliente.
- Determinación del tipo de servicio.
  - Estudio de posibilidades y limitaciones.
  - Objetivos de la empresa.
  - Secuenciación del servicio.
  - Otros condicionantes.
- Organización de recursos humanos.
- Horarios, criterios, turnos, descansos, funciones.
- Distribución de funciones. Nivelación, coordinación de funciones y responsabilidades del personal de servicio.
- Control de las operaciones de montaje.
- Control de tiempos.
- Operaciones de control de la presentación final.
- Control deontológico del personal. Aspecto personal, control sobre la uniformidad, la presencia, conducta y otros.

Dirección de servicios:

CVE-2022-5881

- La información en el servicio. La oferta y los procesos.
- Control de Puntos críticos. Variaciones.
- Coordinación sobre las operaciones de recepción y asesoramiento al cliente.
- Coordinación de operaciones de servicio y atención al cliente.
  - Control sobre los procesos, secuencias y tiempos del servicio.
  - Control sobre actitudes y aptitudes del personal.
  - Control sobre los procesos de coordinación interdepartamental.
  - Control sobre los procesos de facturación y cobro.
  - Control sobre las operaciones de postservicio.
  - Control sobre la valoración de resultados y criterios en tiempo y forma.
  - Otros.
- Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
- Documentación asociada al servicio. Gestión, tramitación, flujos. Informes, memorias, diarios de producción, partes de incidencias, consumos y otros.

Aplicación del protocolo:

- El protocolo. Definición, tipos y elementos que lo componen.
- El protocolo en restauración. Indumentaria, tratamiento de las personas, uso de flores, el saludo.
- El protocolo en la mesa. Formas, planos, tipos, sistemas de organización de clientes. Diseño de invitaciones.
- Protocolo en la organización de eventos.
- El protocolo institucional. Definición, características.
- El protocolo “formal”.
- Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas.
- Ordenación de banderas dentro de los actos protocolarios.
- Análisis de ejemplos prácticos.
- Protocolo eclesiástico.
- Valoración de la imagen.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, las de los procesos de servicios y las de dirección y administración, en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La supervisión de producción y/o servicios.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- La atención al cliente.
- El desarrollo y seguimiento de las normas de protocolo.
- La información y el asesoramiento.
- La gestión de reservas, bonos y entradas.

Las funciones/subfunciones relacionadas con la dirección, la administración incluye aspectos como:

CVE-2022-5881

- La participación en el diseño de instalaciones.
- El establecimiento de estructuras organizativas.
- La definición de los procesos.
- El control de resultados.
- La gestión de cobros, pagos y cierre de producción.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios en los diversos ámbitos de la restauración tradicional y moderna las colectividades/catering y otras formas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), g), h), i), j), m) n) y ñ)). Del ciclo formativo y las competencias b), c), d), f), h), i), j), k), l) y m) del título. Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El asesoramiento en el diseño de instalaciones.
- La planificación de instalaciones, recursos y necesidades de coordinación para servicios de catering y eventos.
- La organización de servicios en restaurantes y eventos.
- La dirección de servicios en restaurantes y eventos.
- La aplicación del protocolo.

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.

RA1. 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.
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.

RA2. Controla la aplicación de las normas calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

CVE-2022-5881

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.

RA3. 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.
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.

RA4. 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 asociadas 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.

CVE-2022-5881

RA5. 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.
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 ISO22000:2005 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 aquéllas que sean convenientes desde el punto de vista económico (que supongan un ahorro).
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: 66 horas

Contenidos:

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad:
  - Fundamentos.
  - Análisis y evolución de la calidad.
  - Tendencias actuales (factor de Internet como forma de medición de la calidad).
  - Normalización y certificación. Aseguramiento y Documentación de la calidad.

CVE-2022-5881

- Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos:
  - La calidad a lo largo del ciclo de vida de un producto.
  - Investigación de mercados
  - Gestión de procesos: Servucción
  - El personal en contacto con el cliente como elemento principal de calidad: formación y motivación.
  - Sistemas de control periódico.
  - 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.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
  - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
  - Herramientas de organización. (Manuales de empresa).
  - Herramientas de planificación.
  - Datos. Proceso y medición.
  - 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:
  - Concepto de normalización o normas de referencia.
  - Entidades u organismos de certificación. Auditorias.
  - Beneficios para el consumidor final.
  - Ventajas para la empresa certificada.
  - Procesos que debe seguir una certificación de producto o servicio.
  - Proliferación de los certificados de calidad en restauración.
  - El modelo ICTE de Calidad en Restauración.
  - El modelo EFQM (Excelencia empresarial).
  - El sistema ISO.
  - Los Club Cántabros de Calidad. La “Q” de Calidad y “Cantabria Infinita” y normativa).

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.
- Medidas generales de protección en una cocina o comedor en restauración.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
- 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).
- 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.

CVE-2022-5881

- 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.
- Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:
- 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. La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de las 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 o) y q) del ciclo formativo y las competencias n) y ñ) 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.

Módulo Profesional: Gastronomía y nutrición
EquivalenciaencréditosECTS:3
Código: 0502

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

CVE-2022-5881

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.
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 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.

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.

CVE-2022-5881

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:

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.

Reconocimiento de la 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.
- Gastronomía cántabra:
- 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.).

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:
- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos. Caracterización.
- Pirámide de los alimentos.

CVE-2022-5881

- 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.

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) y p) del ciclo formativo y las competencias a) y ñ) 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.

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración
Equivalencia en créditos ECTS: 4
Código: 0503

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y objetivos de la empresa.

CVE-2022-5881

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.
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.

RA2. 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.

RA3. 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.
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.

CVE-2022-5881

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.

RA4. 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 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.

RA5. 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.
g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

RA6. 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 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.

CVE-2022-5881

g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.
h) Se han aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios.
i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

Duración: 99 horas

Contenidos:

Establecimiento y 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.

Control de la 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.
- 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.

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.
- Tipología 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, etc.
- 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”.

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.

CVE-2022-5881

- Tendencias actuales de la demanda.

Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Elementos básicos de comercialización (precio, producto, distribución, comunicación e instrumentos de comunicación).
- 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.
- 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).
- 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), i), j), k), l), m) y ñ) del ciclo formativo y las competencias del título a), c), h), j), k), l) 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.

CVE-2022-5881

- Análisis del mercado.
- Plan de comercialización.
- Ofertas gastronómicas.

Módulo Profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
Equivalencia en créditosECTS:3
Código: 0504

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. 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.

RA2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Criterios de evaluación:

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 manejado 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.

RA3. 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.

CVE-2022-5881

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.

RA4. 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.

RA5. 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:

Determinación de puestos de trabajo:

- El trabajo:
  - Significado y evolución histórica.
  - Posiciones doctrinales y técnicas ante el trabajo (productividad, organización, psicología industrial).
- Concepto de gestión de recursos humanos. Áreas.
- Importancia de la gestión de recursos humanos en el sector turístico.
- El puesto de trabajo:
  - Grupos y categorías;
  - Profesiografía y profesiogramas;
  - Manuales de acogida y funcionamiento;
  - Periodo de prueba o training;
  - Contratación y vinculación.
- Planificación de plantillas en las empresas de restauración.

CVE-2022-5881

- 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.

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.
- Modelo tipo de plantillas. Ejemplos de planificación de plantillas.
- Métodos de medición de tiempos.
- Normativa laboral: política salarial y política social.
- 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.
  - Sistemas de reclutamiento: interno y externo.
  - Fuentes para reclutar.
- La preselección.

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. Tedio, fatiga, absentismo.
- Factores motivantes y desmotivantes.
- Diseño del plan de acogida en la empresa.

Dirección de equipos:

- Leyes básicas de la dirección 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.

CVE-2022-5881

- Integra al personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.
- Dirige al personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales k), l), m), n), ñ), o), p) y s) del ciclo formativo y las competencias b), j), k), l), m), n) y o) 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.

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.
g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente compleja.
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.

CVE-2022-5881

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.
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.

CVE-2022-5881

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:
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 dirección de servicios de 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 dirección de servicios de 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 dirección de servicios de restauración. “False friends”.
   - Recursos gramaticales necesarios para la comprensión de textos escritos: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, verbos frasales, locuciones preposicionales y

CVE-2022-5881

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 dirección de servicios de 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.
  - 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.

CVE-2022-5881

UF0179_22. Inglés II. 93 horas.
Contenidos:

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 dirección de servicios de 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 dirección de servicios de 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 dirección de servicios de 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 dirección de servicios de 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.

CVE-2022-5881

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 los servicios de restauración, 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 servicios de restauración.
La tarea de dirección de los servicios de restauración incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés.

Módulo Profesional: Segunda lengua extranjera. Francés I.
Equivalencia en créditos ECTS: 7
Código: 0180

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA 1. Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.

Criterios de evaluación

a) Se ha situado el mensaje en su contexto profesional.
b) Se ha captado la idea principal del mensaje.
c) Se ha identificado la información específica contenida en el mismo.
d) Se ha identificado la actitud e intención del interlocutor.
e) Se han extraído las ideas principales de un mensaje emitido por un medio de comunicación.
f) Se ha identificado el hilo argumental de una situación comunicativa visionada.
g) Se han determinado los roles que aparecen en una secuencia visionada.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha leído de forma comprensiva textos específicos de su ámbito profesional.
b) Se ha identificado con precisión la terminología utilizada.
c) Se ha extraído la información más relevante de un texto relativo a su profesión.
d) Se han realizado traducciones directas e inversas de textos específicos sencillos, utilizando materiales de consulta y diccionarios técnicos.
e) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
f) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
g) Se han leído con cierto grado de independencia distintos tipos de textos, adaptando el estilo y la velocidad de lectura, aunque pueda presentar alguna dificultad con modismos poco frecuentes.

CVE-2022-5881

RA 3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.

Criterios de evaluación:

a) Se han comunicado utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión de estrategias de interacción.
b) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
c) Se ha manifestado preferencias laborales en su sector profesional.
d) Se ha descrito con relativa fluidez su entorno profesional más próximo.
e) Se han secuenciado las actividades propias de un proceso productivo de su sector profesional.
f) Se han realizado, de manera clara, presentaciones breves y preparadas sobre un tema dentro de su especialidad.
g) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones adaptadas a su nivel.
h) Se ha respondido a preguntas breves complementarias relativas a su profesión.
i) Se ha intercambiado, con cierta fluidez, información específica, utilizando frases de estructura sencilla.

RA 4. Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplimentado información básica requerida en distintos tipos de documentos.
b) Se ha elaborado una solicitud de empleo a partir de una oferta de trabajo dada.
c) Se ha redactado un breve currículo.
d) Se ha cumplimentado un texto dado con apoyos visuales y claves lingüísticas aportadas.
e) Se ha elaborado un pequeño informe con un propósito comunicativo específico.
f) Se ha redactado una carta comercial a partir de instrucciones detalladas y modelos dados.
g) Se han realizado resúmenes breves de textos sencillos, relacionados con su entorno profesional.
h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

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.

CVE-2022-5881

Duración: 172 horas.

Contenidos:
UF0180_12. Francés I. 99 horas.

1. Comprensión de mensajes orales (I):
   - Reconocimiento de mensajes profesionales y cotidianos sencillos.
   - Mensajes directos, telefónicos y grabados de duración limitada.
   - Terminología específica del sector de la dirección de servicios de restauración.
   - Idea principal y secundaria de un mensaje oral.
   - Recursos lingüísticos. Estructuras y funciones. Tiempos verbales presente, perífrasis verbales (futur proche, passé récent) Imperativo. La frase interrogativa total y parcial. Preposiciones de lugar y tiempo. La petición matizada: el condicional.
   - Lengua estándar.
   - Interés por comprender y expresarse forma adecuada a los usos y costumbres de la comunidad donde se habla la lengua francesa.
2. Comprensión de mensajes escritos (I):
   - Comprensión de mensajes, textos, artículos profesionales del sector y cotidianos de extensión limitada.
   - Terminología específica del sector de la dirección de servicios de restauración.
   - Ideas principales e ideas secundarias de una producción escrita auténtica o adaptada.
   - Recursos gramaticales.
   - Relaciones lógicas: comparación, condición, causa, finalidad, resultado (estructuras con infinitivo).
   - Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
   - Identificación de los aspectos socio-profesionales propios del sector, en países francófonos.
3. Producción de mensajes orales (I):
   - Registro estándar en la emisión de mensajes orales.
   - Terminología de lengua estándar cotidiana y específica del sector de la dirección de servicios de restauración.
   - Expresión fónica, entonación y ritmo.
   - Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía básicas.
   - Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
   - Estrategias de comunicación lingüística y no lingüística.
   - Respeto de las normas de relaciones sociales y profesionales.
4. Producción de textos escritos (I):
   - Expresión de textos sencillos y cumplimentación de documentos profesionales propios del sector y cotidianos.
   - Expresión de relaciones lógicas: comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
   - Nexos temporales y expresión del tiempo (anterioridad, posterioridad, simultaneidad).
5. Contenidos socioculturales (I)
   - Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de Francia.
   - Valoración de las normas socioculturales y protocolarias propias del país.
   - Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones de comunicación socio-profesional, con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

CVE-2022-5881

- Reconocimiento de la lengua extranjera como instrumento para ampliar la formación a lo largo de la vida personal y profesional o para la búsqueda de empleo en países europeos y/o francófonos.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los hablantes.

UF0180_22. Francés II. 73 horas.
Contenidos:

1. Comprensión de mensajes orales (II):
   - Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Tanto directos como telefónicos y grabados de mayor extensión y complejidad.
   - Identificación de las ideas principal y secundaria de un mensaje oral.
   - Terminología específica del sector de la dirección de servicios de restauración.
   - Recursos lingüísticos: Estructuras gramaticales y funcionales: otros tiempos verbales, el estilo indirecto, aconsejar, sugerir, disculparse y atender quejas y reclamaciones.
   - Lengua estándar y reconocimiento de otros registros.
   - Interés por comprender y anticipar los deseos del cliente.
2. Comprensión de mensajes escritos (II):
   - Comprensión de mensajes, textos, artículos profesionales del sector y cotidianos auténticos tanto en soporte tradicional como telemático.
   - Terminología específica del sector de la dirección de servicios de restauración.
   - Ideas principales e ideas secundarias.
   - Recursos gramaticales necesarios: tiempos verbales, conectores temporales, lógicos y adversativos. La interrogación directa e indirecta.
   - Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
   - Reconocimiento de los protocolos y normas de relación social propios del
   - Francés.
3. Producción de mensajes orales (II):
   - Registro estándar según normas y protocolo en la emisión de mensajes orales.
   - Terminología específica del alojamiento y del sector de la dirección de servicios de restauración.
   - Expresión fónica, entonación y ritmo.
   - 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.
   - Entendimiento, petición de aclaración, repetición y excusa.
   - Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.
   - Estrategias de comunicación lingüística y no lingüística.
4. Producción de textos escritos (II):
   - Expresión de textos y cumplimentación de documentos profesionales propios del sector profesional (cartas, presentación de ofertas o candidaturas, información publicitaria, C.V.…)
   - Expresión de relaciones lógicas: concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
   - Nexos temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
   - Aplicación de los protocolos y normas de relación social propios de la lengua.

CVE-2022-5881

5. Contenidos socioculturales (II):
- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de Francia y de ciertos valores y creencias propios de la comunidad francófona.
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones de comunicación socio-profesional, con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera como instrumento para ampliar la formación a lo largo de la vida personal y profesional o para la búsqueda de empleo en países europeos y/o francófonos.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los hablantes.

Orientaciones pedagógicas

La formación necesaria para alcanzar competencias profesionales en el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración debe incluir el conocimiento de dos lenguas extranjeras (al menos) tal y como preconiza el Consejo de Europa para los ciudadanos europeos.

La gestión de las actividades relacionadas con la dirección de servicios de restauración se centra en el desarrollo de los procesos propios del sector y en especial, la atención al cliente francófono para conocer a través de la lengua vehicular sus necesidades, atender éstas y conseguir su satisfacción. De acuerdo con los principios pedagógicos que prevalecen hoy en día en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la 1ª y sucesivas lenguas extranjeras y teniendo igualmente en cuenta las necesidades específicas del alumnado en el contexto de gestión de la dirección de servicios de restauración, 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 servicios de restauración.
La tarea de la dirección de servicios de restauración incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en una segunda lengua extranjera.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales j) y ñ) del ciclo formativo, y las competencias i) y m) 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 una segunda lengua extranjera.
- El desarrollo de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de servicios de restauración en una segunda lengua extranjera.
- La formalización de documentos asociados a las actividades de la dirección de servicios de restauración en una segunda lengua extranjera.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas, (quejas, reclamaciones, etc.), en una segunda lengua extranjera.

CVE-2022-5881

Módulo Profesional: Proyecto de dirección de servicios en restauración.
Equivalencia en créditos ECTS: 5
Código: 0513

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA 1. Identifica necesidades del sector productivo, 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.
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 elaborado 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 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 ejecución.
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.

CVE-2022-5881

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
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 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 han 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 definición del proyecto, planificación de la intervención y elaboración de la documentación. 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 el sector 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:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

CVE-2022-5881

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.
Equivalencia en créditos ECTS: 5
Código: 0514

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.
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.

CVE-2022-5881

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

CVE-2022-5881

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 Servicios de Restauración.
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 Servicios de Restauración.
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
d) empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
e) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
f) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
g) Se han identificado las responsabilidades en materia de riesgos laborales.
h) 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.
i) 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.
j) 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 Servicios de Restauración.

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.

CVE-2022-5881

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 Servicios de Restauración., 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.
   - 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.

CVE-2022-5881

- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- 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.
   - 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:

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 servicios de restauración.
La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales k), m), n), o), p) y s) del ciclo formativo y las competencias j), k), l), n) y p) del título.
Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

CVE-2022-5881

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la restauración.
- 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 (CV) y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, 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 y la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su ejecución.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.
Equivalencia en créditos ECTS: 4
Código: 0515

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.
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.

CVE-2022-5881

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 relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración, 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.
i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración.

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 dirección de servicios de restauración 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.

CVE-2022-5881

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 actividades de la dirección de servicios de restauración.
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.
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.

CVE-2022-5881

- 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).
- 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 l), m), q) y r) del ciclo formativo y las competencias j), k) y o) 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 actividades de la dirección de servicios de restauración.
- 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 de los servicios relacionados con los procesos de actividades de la dirección de servicios de
- restauración.
- 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 dirección en servicios de restauración y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

CVE-2022-5881

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.
Equivalencia en créditos ECTS: 22
Código: 0516

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 necesarias en el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
- 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.

CVE-2022-5881

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. Ejecuta los procesos de servicios de restaurante y bar utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las fórmulas y tipos de servicios que ofrece la empresa en cada área o departamento.
b) Se ha gestionado el aprovisionamiento, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo los protocolos establecidos.
c) Se han realizado y controlado las operaciones de puesta a punto y montaje de las áreas de producción y servicio.
d) Se han realizado las operaciones de servicio y atención al cliente en sus diversos ámbitos y fases, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.
e) Se han elaborado bebidas, cócteles y combinados, identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según protocolos establecidos.
f) Se han realizado elaboraciones o manipulaciones de alimentos a la vista del cliente en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.
g) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.
h) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 4. Ejecuta actividades relacionadas con el control y servicio de vinos y bebidas utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las fórmulas y tipos de ofertas de vinos y bebidas que ofrece la empresa en cada área o departamento.
b) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de vinos y bebidas en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
c) Se han realizado y controlado las operaciones de aprovisionamiento y el control de la bodega.

CVE-2022-5881

d) Se han realizado y controlado las operaciones de puesta a punto de útiles y equipos para el servicio, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.
e) Se han realizado fichas de cata de vinos y bebidas, identificando las características organolépticas esenciales a través de la cata.
f) Se han realizado las operaciones de servicio de vinos y otras bebidas y atención al cliente en sus diversos ámbitos y fases, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.
g) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 5. Participa en las actividades de planificación y dirección de servicios, justificando el uso de medios, equipos e instrumentos y controlando la aplicación de técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado y caracterizado las áreas de los departamentos relacionados con los servicios de alimentos y bebidas.
b) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a cada uno de los servicios o eventos ofertados por el establecimiento.
c) Se ha participado activamente en las tareas de planificación y organización de las áreas del establecimiento.
d) Se ha participado activamente en el diseño de instalaciones para evento de catering.
e) Se ha participado activamente en las tareas de planificación y organización del servicio.
f) Se ha participado en las operaciones de control en cada una de las fases del servicio:
- Operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.
- Recepción y atención al cliente.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Recogida y cierre del establecimiento.

g) Se han establecido y aplicado los elementos de protocolo en los servicios y eventos.
h) Se ha proporcionado a los clientes la información requerida, aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.
i) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 410 horas

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

CVE-2022-5881

ANEXO II

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

PRIMER CURSO			
CÓDIGO	**MÓDULO PROFESIONAL**	**H/T**	**H/S**
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas.	66	2
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	231	7
0499	Procesos de servicios en restaurante	264	8
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	66	2
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración.	99	3
0179	Inglés. UF0179_12. Inglés I	66	2
0180	Segunda Lengua Extranjera: Francés UF 0180_12. Francés I	99	3
0514	Formación y orientación laboral.	99	3
	TOTAL	990	30

SEGUNDO CURSO			
CÓDIGO	**MÓDULO PROFESIONAL**	**H/T**	**H/S**
0511	Sumillería	112	6
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	152	8
0502	Gastronomía y nutrición	40	2
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	40	2
0515	Empresa e iniciativa emprendedora	60	3
0179	Inglés UF0179_22. Inglés II	93	5
0180	0180 Segunda Lengua Extranjera: Francés UF 0180_22. Francés II	73	4
0513	Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración	30	
0516	Formación en centros de trabajo	410	
	TOTAL	1010	30

CVE-2022-5881

ANEXO III

REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS

ESPACIOS MÍNIMOS:

Espacio formativo	Superficie m² 30 alumnos	Superficie m² 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cata	90	60
Taller de bar-cafetería.	120	120
Taller de restaurante.	180	120

EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	- PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales
Aula de Catas.	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Equipos de frío. - Mobiliario de cata. - Utillaje de cata. - Copas de cata normalizadas. - kit aromas de vino. - Luz blanca artificial.
Taller de bar-cafetería.	- Mobiliario de bar y cafetería. - Generadores de frío. - Mobiliario de apoyo. - Fregadero. - Maquinaria especifica de cafetería. -Generadores de calor. - Utensilios para plancha. - Utensilios para coctelería. - Cristalería para Bar-Cafetería. - Vajilla para Bar-Cafetería. - Cubertería para Bar-Cafetería. - Útiles para Bar-Cafetería. - Ropa de Bar-Cafetería. - Útiles facturación.
Taller de restaurante.	- Mobiliario de Restaurante. - Generadores de frío. - Armarios climatizados. - Carros de restaurante. - Útiles de restaurante. - Útiles de trinchaje. - Vajilla de restaurante.
	- Cristalería de restaurante. - Cubertería de restaurante. - Utillaje de restaurante. - Útiles de facturación. - Ropa de restaurante.

CVE-2022-5881

2022/5881