CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

CVE-2025-7768 *Orden EDU/62/2025, de 11 de septiembre, por la que se determina el currículo y se regulan determinados aspectos organizativos para los ciclos formativos de grado medio de la familia profesional Hostelería y Turismo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Cantabria.*

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional, concreta el compromiso asumido por España de modernización de nuestro país, facilitando la cualificación, la empleabilidad y, en consecuencia, la generación de riqueza. Pone en el centro de la acción política a la persona y su necesidad de cualificarse y mantenerse actualizada a lo largo de toda su vida. El desarrollo normativo se realizó a través del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 7.2 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, las administraciones educativas establecerán los currículos correspondientes a los grados D y E, respetando las atribuciones competenciales establecidas en el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y de acuerdo con lo prescrito por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo.

La Ley 6/2008, de 26 de diciembre, de Educación de Cantabria recoge como línea prioritaria de actuación el impulso a la Formación Profesional y a la educación permanente.

Por último, el Real Decreto 532/2025, de 24 de junio, por el que se incluyen determinados estándares de competencias profesionales y se integran los estándares de competencias profesionales derivados de las antiguas unidades de competencia establecidas al amparo del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales supone la actualización de los estándares de competencia profesionales asociados a los módulos profesionales de los ciclos formativos.

Esta Orden se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, entre ellos, los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia. Cumple el principio de necesidad en tanto que persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de Formación Profesional, avanzar en la integración de la Formación Profesional en el conjunto del sistema educativo y formativo y reforzar la cooperación entre las administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas. Cumple con los principios de eficacia, eficiencia, proporcionalidad y seguridad jurídica porque, no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos. Del mismo modo, cumple con el principio de transparencia porque durante el procedimiento de elaboración de la norma se ha permitido la participación activa de las potenciales personas destinatarias a través del trámite de audiencia e información pública y quedan justificados los objetivos que persigue la ley.

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 2.i) del Decreto 112/2004, de 28 de octubre, por el que se crea y regula el Consejo de Formación Profesional de Cantabria, así como el artículo 35.f) de la Ley 5/2018, de 22 de noviembre, de Régimen Jurídico del Gobierno, de la Administración y del Sector Público Institucional de la Comunidad Autónoma de Cantabria,

CVE-2025-7768

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. Esta orden tiene por objeto determinar el currículo y determinados aspectos organizativos de los ciclos formativos de grado medio correspondientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

2. Los ciclos formativos a los que se refiere esta orden son los correspondientes a los siguientes títulos:

Anexo I. Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Anexo II. Título de Técnico en Servicios en Restauración.

3. Los ciclos formativos a los que se refiere esta orden son los determinados por los Reales Decretos que establecen los títulos de Técnico de Formación Profesional que a continuación se relacionan:

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 2. Currículo.

1. El currículo y determinados aspectos organizativos para las enseñanzas de Formación Profesional de grado D correspondientes a los títulos de Técnico a que se refiere el artículo 1 quedan determinados en los términos fijados del anexo I al anexo II de esta Orden.

2. Son ciclos formativos de grado medio, con carácter general, los vinculados a estándares de competencia de nivel 2 del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.

3. Los datos de identificación y el perfil profesional del título, que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales y para la empleabilidad, las cualificaciones y los estándares de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el entorno profesional, serán los incluidos en los respectivos reales decretos de títulos de los ciclos formativos mencionados en el artículo 1.3.

4. Los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los correspondientes módulos profesionales y Proyecto intermodular serán los incluidos en los respectivos anexos de cada uno de los ciclos formativos, junto con las potenciales concreciones curriculares, si las hubiere.

5. Los currículos de los módulos comunes se recogen en la siguiente relación de anexos de la presente orden:

a) Anexo III: Itinerario personal para la empleabilidad I.

b) Anexo IV: Itinerario personal para la empleabilidad II.

c) Anexo V: Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM).

d) Anexo VI: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

e) Anexo VII: Inglés profesional (GM).

f) Anexo VIII: Proyecto intermodular.

CVE-2025-7768

6. Para cada módulo profesional y el Proyecto intermodular, las programaciones didácticas competenciales deberán enunciar los contenidos necesarios para servir de soporte a los resultados de aprendizaje. En caso de que figuren contenidos en los anexos del currículo, éstos podrán ser incorporados a las programaciones didácticas y en su caso completados, teniendo estos la consideración de orientativos.

Artículo 3. Adaptación al entorno socio-productivo.

1. El currículo de cualesquiera de los ciclos formativos regulados en esta orden se implantará teniendo en cuenta la realidad socioeconómica y las características geográficas, socio-productivas y laborales propias del entorno de implantación del título además de las características de la región.

2. Los centros de Formación Profesional dispondrán de la suficiente autonomía pedagógica, organizativa y de gestión para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

3. Los centros autorizados para impartir alguno de los ciclos formativos a que se refiere esta orden concretarán y desarrollarán las medidas organizativas y curriculares que resulten más adecuadas a las características de su alumnado y de su entorno productivo, de manera flexible y en uso de su autonomía pedagógica, en el marco general del proyecto educativo que serán debidamente aprobadas por la consejería competente en materia de educación.

4. El currículo de cualquiera de los ciclos formativos regulados en esta orden se concretará en las programaciones didácticas competenciales, potenciando o creando la cultura de prevención de riesgos laborales, promoción de la formación que favorezca el desarrollo humano y sostenible, el respeto de los derechos humanos, el esfuerzo y la excelencia en el trabajo, así como la creatividad, la innovación, la igualdad de género, el respeto a cualquier diversidad, la promoción de la igualdad de oportunidades, el «diseño para todas las personas» y la accesibilidad universal.

Artículo 4. Adaptación al entorno educativo.

1. Los centros de Formación Profesional ubicados en Cantabria y que desarrollen los currículos establecidos en esta orden, tendrán en cuenta las características del alumnado y del entorno, atendiendo especialmente a las personas con discapacidad, en condiciones de accesibilidad y con los recursos de apoyo necesarios para garantizar que este alumnado pueda cursar estas enseñanzas en las mismas condiciones que el resto.

2. Asimismo, las enseñanzas de cualesquiera de estos ciclos se impartirán usando metodologías activas, flexibles y abiertas, basadas en el autoaprendizaje y adaptadas a las condiciones, capacidades y necesidades personales del alumnado.

3. En atención a las diferencias individuales, además de la reserva de plazas para el acceso a la Formación Profesional, siguiendo los principios de normalización, inclusión y accesibilidad, se llevarán a cabo adaptaciones facilitadoras de la adquisición de los aprendizajes y de las evaluaciones a las necesidades de apoyo formativo. Además, las administraciones podrán disponer los medios necesarios para que puedan alcanzar los objetivos establecidos en términos de resultados de aprendizaje y adquirir las competencias profesionales correspondientes.

Artículo 5. Duración y secuenciación de los módulos profesionales y Proyecto intermodular.

1. La duración total de las enseñanzas correspondientes a cualquier ciclo formativo de grado medio, incluido el periodo de formación en empresa u organismo equiparado, es de 2000 horas, con carácter general, en modalidad presencial.

2. Los centros que impartan Formación Profesional podrán proponer a la consejería competente en educación y formación profesional, complementos formativos que amplíen la

CVE-2025-7768

duración de 2000 horas, con los límites recogidos en artículo 7.5 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. Estos complementos podrán ser impartidos tanto en el centro como en la empresa, sin que afecte a las condiciones de titulación.

3. La secuenciación y distribución horaria semanal de los módulos profesionales y el Proyecto intermodular son las determinadas en el anexo correspondiente a cada ciclo de esta orden.

4. Para la realización del periodo de formación en empresa, el centro tendrá en cuenta cada curso el número de alumnado y la disponibilidad de puestos formativos en las empresas, de manera que el centro educativo podrá organizar el periodo de formación en empresa en varios turnos.

Artículo 6. Estructura de los ciclos formativos.

1. La estructura de los ciclos tiene una parte troncal obligatoria y una optativa.

2. La parte troncal obligatoria incluye:

a) Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.

b) Los módulos asociados a las habilidades transversales, a la orientación laboral y el emprendimiento de cada sector productivo, así como la madurez profesional, siendo éstos: Itinerario personal para la empleabilidad I y II, Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM), Sostenibilidad aplicada al sistema productivo e Inglés profesional (GM).

c) El Proyecto intermodular.

3. La parte optativa será un módulo anual que se ofertará en cada centro atendiendo a las características del sector.

Artículo 7. Itinerario personal para la empleabilidad I y II.

1. Estos módulos tienen como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el entendimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional.

2. El currículo de los módulos profesionales de Itinerario personal para la empleabilidad I y II será adaptado, en la medida de lo posible, al sector productivo concreto de la especialidad del ciclo por el profesorado que lo imparta.

3. Los módulos profesionales de Itinerario personal para la empleabilidad I y II serán objeto de convalidación entre ofertas formativas.

4. En cumplimiento de lo establecido en el artículo 88.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, antes de iniciar el periodo de formación en empresa, el alumnado deberá haber adquirido las competencias y los contenidos relativos a riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada ciclo formativo de grado medio. Para ello, el resultado de aprendizaje 2 del currículo de Itinerario personal para la empleabilidad I se ubicará en el primer trimestre del primer curso. Además, en colaboración con el resto del equipo educativo se desarrollarán actividades de enseñanza aprendizaje que permitan comprobar la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos de sus posibles actividades profesionales.

5. En relación con la certificación del nivel básico de prevención de riesgos laborales para el alumnado de ciclos formativos de grado D en Cantabria, se atenderá a la norma específica que lo regula.

CVE-2025-7768

Artículo 8. Inglés profesional (GM).

1. El módulo tiene como finalidad el desarrollo de competencias que capaciten para la comunicación y el desenvolvimiento profesional en contextos progresivamente plurinacionales y de movilidad.

2. Todos los ciclos formativos de grado medio incluyen un módulo profesional de inglés que será adaptado, en la medida de lo posible, al sector productivo concreto de la especialidad del ciclo, por el profesorado que lo imparta, recogiéndolo en la programación correspondiente.

3. Se establecerán medidas de flexibilización y alternativas metodológicas en el aprendizaje y evaluación del módulo de Inglés profesional (GM) para las personas que presentan necesidades específicas vinculadas a la comunicación. Estas adaptaciones en ningún caso se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.

4. Este módulo podrá ser objeto de convalidación entre ciclos formativos del mismo grado, no siendo susceptible de convalidación el módulo de Inglés profesional (GM) entre ciclos formativos de grado medio y grado superior.

Artículo 9. Módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

1. El módulo de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo tendrá como finalidad el desarrollo de conocimiento y competencias básicas en economía verde, sostenibilidad e impacto ambiental de la actividad, así como las condiciones en que las exigencias de la transición ecológica modifican los procesos productivos del sector correspondiente.

2. Se favorecerá la realización de proyectos intermodulares con otros módulos profesionales del ciclo dentro del mismo curso.

3. Este módulo será objeto de convalidación entre ciclos formativos del mismo grado, siempre que se trate de la misma familia profesional.

Artículo 10. Módulo de Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM).

1. El módulo de Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM) tendrá como finalidad el desarrollo de conocimiento y competencias básicas en digitalización y las condiciones en que esta induce modificaciones en los procesos productivos del sector correspondiente.

2. Se favorecerá la realización de proyectos intermodulares con otros módulos profesionales del ciclo dentro del mismo curso.

3. Este módulo será objeto de convalidación entre ciclos formativos del mismo grado, siempre que se trate de la misma familia profesional.

Artículo 11. Optatividad.

1. La parte de optatividad a la que se refiere el artículo 102 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, estará configurada por un módulo de duración anual que se impartirá en el segundo curso.

2. El módulo optativo tiene por objetivo mejorar la orientación en los itinerarios de aprendizaje del alumnado y facilitar la progresión del itinerario formativo individual, la profundización en cuestiones de actualidad que permitan una mejor inserción laboral desde las competencias transversales o técnicas y favorezcan el desarrollo humano y sostenible y la actualización de cuestiones emergentes en los distintos sectores productivos, entre otras.

3. Los módulos optativos podrán ser:

a) Módulos optativos para todas las familias profesionales y todos los grados:

CVE-2025-7768

1.º Profundización en digitalización.

2.º Profundización en inglés profesional.

3.º Emprendimiento e innovación aplicada.

4.º Herramientas digitales.

Los currículos de estos módulos se recogen en los anexos IX, X, XI y XII de la presente Orden.

Dichos módulos serán convalidables para cualquier familia profesional y grado.

b) Módulos optativos propios de cada familia profesional:

Se publicará un catálogo de optatividad con la relación de los módulos optativos por familia, ciclo y grado.

Dichos módulos serán convalidables para la misma familia profesional.

c) Módulos optativos de diseño propio por parte de los centros, que deberán ser debidamente aprobados por la consejería competente en materia de educación en los términos que se determinen al efecto.

Estos módulos optativos no pueden ser objeto de convalidación.

4. Podrán tener reconocimiento como módulos optativos, a efectos de su superación total o parcial, las formaciones no formales realizadas por el alumnado, que son ofertadas y certificadas por empresas u organismos de implantación significativa a nivel nacional o internacional en el sector donde se encuadra el ciclo formativo. Queda excluida toda formación propuesta por centros o entidades cuyo objeto principal sea la educación y la formación.

5. Los centros serán los responsables del reconocimiento como módulos optativos de esa formación no formal siguiendo el procedimiento que la consejería competente en materia de educación determine.

6. El reconocimiento tendrá únicamente validez para la superación total de la optatividad del ciclo formativo de grado medio concreto para el que se haya formulado la solicitud y por una sola vez.

7. El alumnado que curse alguno de los ciclos formativos en los que se imparta un módulo de Inglés, adicional al Inglés profesional (GM), no podrá cursar como módulo optativo ningún otro relacionado con el aprendizaje del inglés como lengua extranjera. De la misma forma, el alumnado que curse un ciclo formativo que incluya el módulo profesional de segunda lengua extranjera únicamente podrá cursar como módulo optativo otra sobre aprendizaje de una segunda lengua extranjera con un idioma distinto.

Artículo 12. Periodo de formación en empresa u organismo equiparado.

1. El desarrollo del periodo en empresa u organismo equiparado se regirá, de manera general, por lo dispuesto en los artículos 106 y el título IV del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. El periodo de formación en empresa u organismo equiparado no tendrá carácter laboral y se desarrollará en un entorno productivo o de prestación de servicios real.

3. La estancia en empresa u organismo equiparado se realizará siempre en régimen dual, general o intensivo, y contará con periodos en cada uno de los cursos académicos en que se desarrolle la formación, con las excepciones previstas en el artículo 9.5 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

CVE-2025-7768

4. Se habrá de atender al desarrollo normativo sobre el periodo de formación en empresa u organismo equiparado que realice la consejería con competencias en materia de educación.

5. El carácter de formación dual en régimen intensivo, constará en el título oficial obtenido siempre que la oferta cumpla los requisitos establecidos en la norma autonómica.

6. La fase de formación en empresa u organismo equiparado incluida en los currículos de los grados D tendrá carácter obligatorio para todo el alumnado de conformidad con lo dispuesto en el artículo 63 y 64 de Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Su realización y superación será condición necesaria, salvo obtención de la exención total, para la superación de la oferta formativa correspondiente y para la obtención del título o acreditación asociada certificado, cualquiera que sea el régimen en el que se curse.

Artículo 13. Proyecto intermodular.

1. El Proyecto intermodular tiene carácter integrador de los resultados de aprendizaje y queda recogido en su propio currículo. Este módulo tiene la intención de prestar especial atención a los elementos de búsqueda de información, innovación, investigación aplicada, resolución de retos o proyectos y emprendimiento.

2. Será asumido por el profesorado de módulos profesionales que imparta docencia en segundo curso siguiendo la atribución docente recogida en los reales decretos de cada título.

3. Tendrá, por definición, carácter grupal salvo excepciones justificadas que deberán ser debidamente autorizadas por el centro educativo. En el caso de la modalidad virtual, será la dirección general competente en Formación Profesional la que autorice esas excepciones. No obstante, la calificación del módulo siempre será individual.

4. Existirá un seguimiento y tutorización individual y colectiva del proyecto, que se desarrollará de forma simultánea al resto de los módulos profesionales de segundo curso. La evaluación del proyecto será continua y formativa a lo largo de su duración temporal.

Artículo 14. Evaluación, permanencia y titulación.

1. La evaluación y permanencia del alumnado responderá a lo establecido en el artículo 107 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, así como a lo regulado en la normativa autonómica de evaluación.

2. La evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos y las alumnas que cursan estudios de Formación Profesional de grado medio será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje y deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje. La evaluación será formativa e integrará diferentes instrumentos de evaluación flexibles y adaptados a las distintas situaciones de aprendizaje que permitan la valoración objetiva de todas las personas en formación y que garanticen que las condiciones de realización de los procesos asociados a la evaluación se adaptan a las personas con necesidad específica de apoyo. La evaluación será integradora, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje y competencial, priorizando la dimensión práctica de los aprendizajes.

3. Sobre la promoción y repetición se tendrá en cuenta la normativa específica de evaluación que se desarrolle a nivel autonómico.

Artículo 15. Oferta bilingüe.

1.El carácter bilingüe constará en el título oficial obtenido siempre que la oferta cumpla los siguientes requisitos:

a) Incluir, al menos, ciento veinte horas de formación de idioma extranjero.

CVE-2025-7768

b) Incluir, al menos, dos módulos profesionales en idioma extranjero.

2. Los módulos profesionales que se pueden impartir con carácter bilingüe se recogen en los anexos de cada ciclo formativo.

Artículo 16. Titulaciones y acreditación de requisitos del profesorado.

1. Las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales y Proyecto intermodular de un ciclo formativo de grado medio serán las establecidas en los reales decretos de título referido a cada uno de los ciclos de grado medio a los que se refiere esta orden, teniendo en cuenta las modificaciones de dichos títulos introducidas por el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

2. Los módulos optativos serán impartidos por profesorado con atribución docente en la familia profesional siguiendo las recomendaciones de preferencia publicadas por la dirección general competente en Formación Profesional.

Artículo 17. Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos que deben reunir los centros de Formación Profesional para permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza son los establecidos en el apartado correspondiente del anexo de cada ciclo formativo de ámbito de aplicación de esta orden.

Artículo 18. Modalidades de la oferta.

Las ofertas de Formación Profesional de grado medio a las que hace referencia el artículo 1.2 de esta orden, podrán impartirse en las modalidades presencial, semipresencial y virtual, en los términos establecidos en el capítulo IV del título I del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Disposición adicional primera. Módulos profesionales con la misma codificación.

La superación de cualquier módulo profesional cursado al amparo del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, conllevará automáticamente su reconocimiento en la nueva ordenación, siempre que la codificación identificativa numérica de dicho módulo profesional sea la misma, y en tanto no se oponga a lo establecido en el artículo 126 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Disposición adicional segunda. Adaptación de las ofertas de los grados A, B y C a los currículos de los grados D.

Las ofertas formativas correspondientes a los grados A, B y C que se integren en los grados D deberán adaptarse a los currículos establecidos para estos últimos, en virtud de lo dispuesto en el artículo 7 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se ordena el Sistema de Formación Profesional. A tal efecto, se garantizará la coherencia en la duración, estructura y resultados de aprendizaje de los módulos profesionales compartidos, de forma que se asegure la continuidad formativa y la progresión en el itinerario profesional del alumnado.

La actualización de los currículos correspondientes a una oferta de mayor grado afectará de forma automática a los currículos de las ofertas de grados inferiores que se encuentren integradas en ella, conforme al artículo 8 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se ordena el Sistema de Formación Profesional.

CVE-2025-7768

Disposición adicional tercera. Estándares de competencia profesional.

Los estándares de competencias profesionales mantendrán la denominación, el nivel, los medios de producción, la información utilizada y generada, y el código numérico de cuatro dígitos que tuvieran las respectivas unidades de competencia de las que derivan, con la salvedad de que irán encabezados por la sigla «ECP», en lugar de «UC», de acuerdo con lo establecido en el anexo I del Real Decreto 532/2025, de 24 de junio, por el que se incluyen determinados estándares de competencias profesionales y se integran los estándares de competencias profesionales derivados de las antiguas unidades de competencia establecidas al amparo del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.

A los efectos de la presente norma, todas las menciones a unidades de competencia (UC), se considerarán equivalentes a estándares de competencia profesional (ECP).

Se entenderá que los Estándares de Competencia Profesional (ECP) incluidos en los currículos se encuentran automáticamente actualizados conforme a las modificaciones, revisiones o sustituciones que se produzcan en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencia, aprobado por el Instituto Nacional de las Cualificaciones (INCUAL).

Disposición transitoria única. Transición entre planes de estudio.

1. El alumnado que esté matriculado de acuerdo con el plan educativo anterior dispondrá de dos cursos de transición.

2. Se deberá garantizar la oferta del módulo de Formación en centros de trabajo, hasta el curso 2026-2027.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas las órdenes de currículo correspondientes a los ciclos formativos de grado medio relacionados en el artículo 1.2 de esta orden:

Orden EDU/84/2008, de 17 de septiembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Orden EDU/96/2009, de 4 de diciembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

Se autoriza a la dirección general competente en Formación Profesional, en el ámbito de sus competencias, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Cantabria.

Santander, 11 de septiembre de 2025.
El consejero de Educación, Formación Profesional y Universidades,
Sergio Silva Fernández.

CVE-2025-7768

ANEXO I

Ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO.

El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Gastronomía.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2000 horas.

Código: HOT201C.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 2011: P-3.5.4.

Nivel del Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente: nivel 4A.

2. PERFIL PROFESIONAL.

Los datos del perfil profesional del título, que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales y para la empleabilidad, las cualificaciones y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el entorno profesional, serán los incluidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y en las modificaciones establecidas en el artículo tercero. Modificaciones relativas a las cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

3. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO.

Los objetivos generales para este título serán los establecidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

3.1. Duración y secuenciación de los módulos profesionales.

3.1.1. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo es de 2000 horas.

3.1.2. Los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía son los siguientes:

a. Módulos profesionales asociados a estándares de competencia:

0026 Procesos básicos de pastelería y repostería.

CVE-2025-7768

0028 Postres en restauración.
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0045 Ofertas gastronómicas.
0046 Preelaboración y conservación de alimentos.
0047 Técnicas culinarias.
0048 Productos culinarios.

b. Otros módulos profesionales:

0156 Inglés profesional (GM).
1664 Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM).
1708 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I.
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II.
Módulo optativo.

c. Proyecto intermodular:

1713. Proyecto intermodular.

3.2. Distribución horaria semanal por cursos.

PRIMER CURSO				
Código	**Módulos**	**Horas anuales**	**Horas semanales**	**Bilingüe**
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	190	6	SÍ
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	80	2	SÍ
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	250	7	SÍ
0047	Técnicas culinarias	300	9	SÍ
0156	Inglés profesional (GM)	50	2	
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	1	SÍ
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	NO
	TOTAL	1000	30	
SEGUNDO CURSO				
Código	**Módulos**	**Horas anuales**	**Horas semanales**	**Bilingüe**
0028	Postres en restauración	250	7	SÍ
0045	Ofertas gastronómicas	125	4	SÍ

CVE-2025-7768

0048	Productos culinarios	365	12	SÍ
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	30	1	SÍ
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	100	3	NO
	Módulo optativo	80	2	SÍ
1713	Proyecto intermodular	50	1	NO
	TOTAL	1000	30	

3.3. Desarrollo de los módulos profesionales.

Módulo profesional	**Procesos básicos de pastelería y repostería**	**Relación con objetivos generales:** a), b), c), d), e), f), h), i), j) y k)	
		Relación con competencias: a), c), e), f), h), i), j) y k)	
		Duración: 190 h.	**Código:** 0026
ECP0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han utilizado equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y repostería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

b) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.

c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

d) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

e) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

g) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

h) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.

i) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

CVE-2025-7768

j) Se han descrito los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y repostería.

k) Se ha justificado la utilización de útiles, herramientas equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción.

l) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

m) Se han identificado la secuencia de operaciones de arranque), parada de las máquinas y equipos.

n) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso, se ha comprobado el servicio en calidad y cantidad exigido.

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

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, panarias, hojaldre).

b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas

f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.

g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).

h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.

i) Se ha procedido al refrigerado y/o congelado de las masas.

j) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

k) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

CVE-2025-7768

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

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

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

CONTENIDOS.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

CVE-2025-7768

- Eliminación de residuos

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.
- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración y conservación de jarabes.
- Obtención y conservación de semifríos.

Decoración de productos de panadería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.

CVE-2025-7768

- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Postres en restauración</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), b), d), e), f), g), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
a), c), d), f), g), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td>Duración: 250 h.</td><td>Código: 0028</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

d) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

CVE-2025-7768

g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénica), sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

h) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de maquinaria y equipos.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

5. Elabora helados y sorbetes identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.

c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

7. Presenta postres emplazados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CVE-2025-7768

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/ o preestablecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

CONTENIDOS.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración:
- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

CVE-2025-7768

- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres en restauración.

La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina, pastelería/repostería y colectividades/*catering* en el ámbito de las empresas de restauración.
- La elaboración de postres emplatados en restauración.

CVE-2025-7768

- La presentación y decoración de los postres en restauración.

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

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
b), c), d), e), f), g), h), i) y j)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
b), c), d), e), f), g), h) e i)</td></tr>
<tr><td>Duración: 80 h.</td><td>Código: 0031</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Limpia / desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénicos, 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 efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control aso ciados 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.

CVE-2025-7768

2. Mantiene 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.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

CVE-2025-7768

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (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 al control 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 ISO 22000:2005 y otras).

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

CVE-2025-7768

CONTENIDOS.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados
- Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Principales peligros físicos, químicos y biológicos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Seguridad alimentaria.
- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 R: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.

CVE-2025-7768

- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

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

La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- 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 de la cocina.

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

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Ofertas gastronómicas</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), e), f), k), l) y n)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
a), j), k) y l)</td></tr>
<tr><td>Duración: 125 h.</td><td>Código: 0045</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP0709_2: Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería
ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.

b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han identificado las variables críticas para asignar un negocio a uno u otro tipo de restauración.

CVE-2025-7768

d) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
g) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
d) Se han descrito las dietas tipo.
e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
f) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta cantábrica.
g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.

CVE-2025-7768

d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.

e) Se ha cumplimentado la documentación específica.

f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.

g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.

i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

j) Se ha analizado la respuesta del público objetivo a la oferta y se han planteado las medidas económicas.

CONTENIDOS.

Organización de las empresas de restauración:

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Identificación y análisis de casos reales.
- Tendencias actuales en restauración. Tendencias en el entorno próximo.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea. Dieta cantábrica.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Análisis documental de elaboraciones realizadas en el taller.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta. Métodos de seguimiento de precios. Estrategias económicas y comerciales para optimizar resultados:
- Posibilidades de ahorro energético.

CVE-2025-7768

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios.

La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

- Análisis de la información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina.
- Los procesos de *catering* y restauración colectiva.
- Los procesos de pastelería y repostería.

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

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Preelaboración y conservación de alimentos</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), b), c), d), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
b), c), d), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td>Duración: 250 h.</td><td>Código: 0046</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP0260_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

b) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

c) Se han reconocido las materias primas y sus características.

CVE-2025-7768

d) Se han reconocido las materias primas originarias de Cantabria o utilizadas en las principales elaboraciones cántabras, seleccionándolas por su naturaleza o zona de extracción.

e) Se han clasificado las materias primas según sus cualidades organolépticas.

f) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

g) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

h) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

i) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.

j) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

k) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

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

2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.

b) Se ha interpretado la información.

c) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

d) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

e) Se ha rellenado la hoja de solicitud.

f) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

g) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.

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

3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

b) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

c) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

d) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

e) Se han reconocido todas las maquinarias utilizadas en los nuevos procesos de elaboración culinaria.

CVE-2025-7768

f) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

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

4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.

c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correcta- mente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han desarrollado los procedimientos inter- medios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

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

k) Se han descrito las características organolépticas de las principales materias primas.

l) Se ha realizado una clasificación comercial de las materias primas.

m) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

n) Se ha interpretado las principales preelaboraciones en función del producto y su naturaleza.

o) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

p) Se han identificado aquellas materias primas originarias o muy utilizadas en los recetarios cántabros.

5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

CVE-2025-7768

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

b) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

c) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina, prestando especial atención a las temperaturas y tiempos necesarios.

d) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.

e) Se han asociado los equipos necesarios a cada sistema.

f) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

g) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

c) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

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

CONTENIDOS.

Términos culinarios:

- Conocimiento y utilización de los más básicos.

Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores «éticos».

CVE-2025-7768

- Descripción y características del economato y bodega.
- Recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Reconocimiento de los sabores, olores y texturas propias de cada materia prima.

Acopio y distribución de materias primas:
- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Aprovisionamiento lógico de mercancías.
- Conocimiento de las distintas temporadas de los productos.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Preelaboración de materias primas en cocina:
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Cualidades organolépticas de las principales materias primas.

Regeneración de materias primas:
- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Equipos asociados.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.

CVE-2025-7768

- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
- Aplicación de métodos sencillos.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas incluye aspectos como:

- Selección de proveedores
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.

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

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Técnicas culinarias</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), c), e), f), g), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
a), e), f), g), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td>Duración: 300 h.</td><td>Código: 0047</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Desarrolla procesos de aprovisionamiento interno, pone a punto el lugar de trabajo y realiza labores de puesta a punto de maquinaria y útiles.

b) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

c) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.

d) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

e) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

f) Se han identificado métodos o técnicas más utilizados en nuestra región.

g) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

h) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

i) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

j) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

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

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

d) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

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

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

CVE-2025-7768

b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.

c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

c) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.

b) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

c) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

CVE-2025-7768

d) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.

b) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

c) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

e) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.

f) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han realizado distintos tipos de servicios según necesidades.

h) Se han identificado los distintos tipos de servicio tipo catering, colectividades, hostelería hospitalaria, etc.

i) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

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

CONTENIDOS.

Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Puesta a punto del lugar de trabajo. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.
- Control de los sistemas de pesos y medidas.

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.
- Sistemas de conservación aplicados a estas elaboraciones.

CVE-2025-7768

Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio. Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.

CVE-2025-7768

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

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

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Productos culinarios</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), c), e), f), g), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), j), k) y l)</td></tr>
<tr><td>Duración: 365 h.</td><td>Código: 0048</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado y utiliza la terminología profesional adecuada.

b) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

c) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

d) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.

e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.

g) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

h) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

i) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

j) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

CVE-2025-7768

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.

b) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

c) Se han identificado y elaborado los productos culinarios más representativos de la gastronomía de Cantabria.

d) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

e) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

g) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

i) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.

j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

3. Elabora productos culinarios a partir de un con junto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropia das con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

f) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.

CVE-2025-7768

k) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.

b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.

c) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

d) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.

e) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.

f) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación / preparación inadecuada.

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

5. Reconoce las principales fuentes de información culinaria, situando la cocina y gastronomía dentro de un contexto regional, nacional e internacional.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la alimentación, la cocina y la gastronomía en la historia de la humanidad.

b) Se han descrito las principales fases de la gastronomía.

c) Se han identificado los principales movimientos y corrientes gastronómicas y sus figuras, situándolas en el tiempo.

d) Se han reconocido las etapas de la cocina cántabra, lugares y figuras que han influido.

e) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

f) Se han determinado las características de la cocina actual española y sus denominaciones actuales, de autor, de situación, de mercado.

g) Se ha descrito el contexto actual cántabro en cuanto a cocineros, restaurantes y se definen sus estilos.

h) Se ha reconocido el significado de las cofradías gastronómicas, asociaciones, etc.

i) Se han identificado las principales tradiciones gastronómicas sus orígenes y su evolución.

j) Se han clasificado las principales tradiciones gastronómicas en función de orígenes.

k) Se han descrito las principales tradiciones gastronómicas cántabras, su origen y evolución.

l) Se han obtenido informaciones culinarias en medios de información, visitando páginas *web*, bibliografía, medios de comunicación, filmografía, guías, etc.

CVE-2025-7768

m) Se han valorado los resultados conseguidos en la búsqueda de información con sentido crítico y responsable.

CONTENIDOS.

Organización de los procesos productivos:

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Elaboración de productos culinarios:

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

Gastronomía:

- La historia de la gastronomía: épocas más relevantes y figuras más influyentes.
- Historia de la gastronomía de Cantabria.

CVE-2025-7768

- Movimientos gastronómicos, La *nouvelle cuisine*. La nueva cocina vasca como corriente. La cocina de mercado. Corrientes actuales.
- Restaurantes que han hecho historia. Cocineros actuales.
- Principales cofradías Gastronómicas. Tradiciones Gastronómicas.
- Fuentes de información gastronómica: páginas *web*, guías y medios de comunicación escritos, programas de radio y televisión, bibliografía y filmografía, etc.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción y servicio en cocina.

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Programación de actividades.
- La elaboración de diferentes platos culinarios.
- La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
- Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.
- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

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

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Módulo profesional	**Inglés profesional (GM)**	**Relación con objetivos generales**: a), b) y l)	
		Relación con competencias: a), b), g), k), m) y ñ)	
		Duración: 50 h.	**Código:** 0156

Módulo profesional	**Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)**	**Relación con objetivos generales:** a), c), i), j), k), l), m) y n)	
		Relación con competencias: a), b), h), n) y ñ)	
		Duración: 30 h.	**Código:** 1664

Módulo profesional	**Sostenibilidad aplicada al sistema productivo**	**Relación con objetivos generales:** a), b), i), j), k), l) y m)

CVE-2025-7768

		Relación con competencias: a), b), d), e), h), i), j), n), ñ) y o)	
		Duración: 30 h.	**Código:** 1708

Módulo profesional	**Itinerario personal para la empleabilidad I**	**Relación con objetivos generales:** i), k), l) y m)	
		Relación con competencias: i), j), k), m) y o)	
		Duración: 100 h.	**Código:** 1709

Módulo profesional	**Itinerario personal para la empleabilidad II**	**Relación con objetivos generales:** i), j), k), l), m) y n)	
		Relación con competencias: j), l), n), m), ñ) y o)	
		Duración: 100 h.	**Código:** 1710

Módulo profesional	**Módulo optativo**	**Duración:** 80 h.

Módulo profesional	**Proyecto intermodular**	**Relación con objetivos generales:** todos	
		Relación con competencias: todas	
		Duración: 50 h.	**Código:** 1713

4. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS.

Espacio formativo	**Superficie en m²**		**m²/estudiante**
	20 estudiantes	**30 estudiantes**	
Aula polivalente	40	60	20
Taller de cocina	160	210	-
Taller de panadería y repostería	120	150	-

Espacio formativo	**Equipamiento**
Aula polivalente	- PCs instalados en red, cañón de proyección e *Internet* - Medios audiovisuales
Taller de cocina	- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.) - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.) - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.) - Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.) - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.)

CVE-2025-7768

	- Envasadora de vacío - Deberán estar físicamente delimitados: cocina caliente, cuarto frío, fregadero, economato-bodega, almacén para material, o*ffice*, cuarto de basura refrigerado, vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas, sanitarios
Taller de panadería y repostería	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación - Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación - Mesas de trabajo de acero inoxidable - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos - Cocina con al menos dos focos de calor - Temperador de cobertura - Elaboradora de helados o mantecadora - Balanzas de precisión y básculas. - Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear - Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles - Propios de la profesión - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes, etc. - Utensilios para medir. Jarras medidoras - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas, etc. - Utensilios para extender y cortar - Espátulas y cuchillos de diferente tamaño - Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra) - Arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño - Fregaderos y lavamanos - Batería de cocción

5. PROFESORADO.

Las especialidades del profesorado del sector público a las que se atribuye la impartición de los módulos y Proyecto intermodular son las que se recogen en el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CVE-2025-7768

ANEXO II

Ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO.

El Título de Técnico en Servicios en Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Servicios en Restauración.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2000 horas.

Código: HOT202C.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 2011: P-3.5.4.

Nivel del Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente: nivel 4A.

2. PERFIL PROFESIONAL.

Los datos del perfil profesional del título, que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales y para la empleabilidad, las cualificaciones y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el entorno profesional, serán los incluidos en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas y en las modificaciones establecidas en el artículo tercero. Modificaciones relativas a las cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

3. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO.

Los objetivos generales para este título serán los establecidos en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

3.1. Duración y secuenciación de los módulos profesionales.

3.1.1. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo es de 2000 horas.

3.1.2. Los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración son los siguientes:

a. Módulos profesionales asociados a estándares de competencia:

0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0045 Ofertas gastronómicas.

CVE-2025-7768

0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.
0151 Operaciones básicas en restaurante.
0152 Servicios en bar-cafetería.
0153 Servicios en restaurante y eventos especiales.
0154 El vino y su servicio.
0155 Técnicas de comunicación en restauración.
0156 Inglés profesional (GM).

b. Otros módulos profesionales:

1664 Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM).
1708 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I.
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II.
Módulo optativo.

c. Proyecto intermodular:

1713. Proyecto intermodular.

3.2. Distribución horaria semanal por cursos.

PRIMER CURSO				
Código	**Módulos**	**Horas anuales**	**Horas semanales**	**Bilingüe**
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	80	2	SÍ
0150	Operaciones básicas de bar-cafería	290	9	SÍ
0151	Operaciones básicas en restaurante	320	10	SÍ
0155	Técnicas de comunicación en restauración	80	2	SÍ
0156	Inglés profesional (GM)	100	3	
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	1	SÍ
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	NO
	TOTAL	1000	30	
SEGUNDO CURSO				
Código	**Módulos**	**Horas anuales**	**Horas semanales**	**Bilingüe**
0154	El vino y su servicio	100	3	SÍ
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	290	9	SÍ

CVE-2025-7768

0152	Servicios en bar-cafetería	225	7	SÍ
0045	Ofertas gastronómicas	125	4	SÍ
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	30	1	SÍ
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	100	3	NO
	Módulo optativo	80	2	SI
1713	Proyecto intermodular	50	1	NO
	TOTAL	1000	30	

3.3. Desarrollo de los módulos profesionales.

Módulo profesional	**Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**	**Relación con objetivos generales**: h)	
		Relación con competencias: h), j) y k)	
		Duración: 80 h.	**Código:** 0031
ECP0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medioambiental en hostelería			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Limpia/desinfecta 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 efectuado 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.

CVE-2025-7768

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene 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.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

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 Crítico (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 al control 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 ISO 22000:2005 y otras).

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

CVE-2025-7768

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

CONTENIDOS.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados
- Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:
- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.

Utilización eficaz de los recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 «R-s»: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Recogida selectiva de residuos:
    - Legislación ambiental.
    - Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
    - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

CVE-2025-7768

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

La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- 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 de la cocina.

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

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC. Control de residuos.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Ofertas gastronómicas</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), b), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
a), j) y k)</td></tr>
<tr><td>Duración: 125 h.</td><td>Código: 0045</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.

b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.

d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.

e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.

f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

g) Se han identificado las variables críticas para asignar un negocio a uno u otro tipo de restauración.

CVE-2025-7768

2. Reconoce las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
d) Se han descrito las dietas tipo.
e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.
g) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta cantábrica.

3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

CVE-2025-7768

h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.

i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

CONTENIDOS.

Organización de las empresas de restauración:

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea. Dieta cantábrica.
- Dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas y *buffet* y otros. Descripción y análisis.

Realización de ofertas básicas y valoración de resultados:

- Cálculo de los costes globales de la oferta.
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Análisis documental de elaboraciones realizadas en el taller.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Métodos de seguimiento de precios.
- Posibilidades de ahorro energético.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios, tales como:

- Análisis de la información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Asignación de recursos y tareas.
- Coordinación vertical y horizontal.

CVE-2025-7768

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina.
- Los procesos de *catering* y restauración colectiva.
- Los procesos de pastelería y repostería.

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

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y *buffet.*
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Operaciones básicas en bar-cafetería</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), b), c), d), e), h) e i)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
b), c), d), h) e i)</td></tr>
<tr><td>Duración: 290 h.</td><td>Código: 0150</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
ECP2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos
ECP2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a vista del cliente</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

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 han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.

g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de *stock.*

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

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

CVE-2025-7768

2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de documentos asocia dos al acopio.

b) Se ha interpretado la información.

c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.

d) Se ha tenido en cuenta la rotación de *stocks.*

e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.

g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.

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

3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.

b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.

c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.

e) Se ha comprobado el estado del área del bar y cafetería para las actividades posteriores.

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

g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.

b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.

c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.

d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.

CVE-2025-7768

e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

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

5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.

c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.

d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

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

6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.

c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.

i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio

j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.

CVE-2025-7768

7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.

c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.

e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas

f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.

h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.

i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.

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

8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.

b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.

c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.

f) Se han ejecutado las diversas operaciones de post servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.

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

h) Se ha comprobado la adecuación del área de prepa ración y servicio a su uso posterior.

CVE-2025-7768

CONTENIDOS.

Recepción de materias primas:

- Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Descripción y características del economato.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados.
- Aplicaciones informáticas.
- Relaciones interdepartamentales

Acopio de materias primas:

- Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.
- Documentos asociados
- Formalización de formularios.
- Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

Preparación de equipos, útiles y materiales:

- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar.
- Descripción, clasificación y características.
- Ubicación y distribución.
- Puesta a punto y control de la maquinaria.

Realización de actividades de montaje:

- Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería.
- Operaciones de preservicio características.
- Tipos de montaje. Características. Fases.
- Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

Preparación de bebidas calientes sencillas:

- Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Conservación.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Preparación de batidos, zumos, refrescos y aguas:

CVE-2025-7768

- Batidos, zumos, refrescos y aguas. Características, tipos.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos.
- Conservación.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Servicio de bebidas alcohólicas simples:

- Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Operaciones elementales de servicio.

Realización de las operaciones de postservicio en bar:

- Operaciones de postservicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio.
- Control y valoración de resultados.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento en restauración y las funciones básicas de producción y servicio en las áreas de bar y cafetería.

Las funciones de aprovisionamiento, producción y ser vicios, incluyen aspectos como:

- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.
- La distribución interna de mercancías en las áreas de bar.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno.
- Las operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de bar y cafetería.
- Las preparaciones, presentaciones, terminaciones y servicio de bebidas sencillas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en:

- Los procesos de aprovisionamiento específicos, tanto de la restauración moderna como de la tradicional.
- La producción y el servicio de bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/*catering* y el en área de pisos en alojamientos.

CVE-2025-7768

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

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de postservicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Operaciones básicas en restaurante</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), b), c), d), e), h) e i)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
c), d), e), h) e i)</td></tr>
<tr><td>Duración: 320 h.</td><td>Código: 0151</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
ECP2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente
ECP1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.

b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.

c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.

d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativa mente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.

e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.

f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.

g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

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

2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.

b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.

c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.

d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.

e) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.

f) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.

g) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.

h) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse

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

3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.

b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.

c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.

d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.

e) Se han identificado los nuevos sistemas de coman das asociados a las nuevas tecnologías.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.

h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

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

4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

CVE-2025-7768

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas

c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.

h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

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

5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.

b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.

c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.

f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.

g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.

h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

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

CVE-2025-7768

CONTENIDOS.

Preparación de material, equipos y mobiliario:

- Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante.
- Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.
- Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.

Realización del montaje de mesas:

- Tipología de servicios en el área de restaurante.
- Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.
- Decoración de mesas.
- Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:

- Tipos y métodos de servicio de alimentos.
- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Fases de ejecución, control y valoración de resultados.
- Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación.
- Documentos asociados.
- Caracterización y usos de la comanda, formalización y flujo de movimientos.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:

- Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.
- Normas básicas del servicio de bebidas.
- Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.

Ejecución de las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala:

- Operaciones de postservicio en áreas de sala.
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Control y valoración de resultados.

CVE-2025-7768

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones básicas de servicio y atención al cliente en las áreas de sala o restaurante.

Las funciones básicas de servicio y atención al cliente incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de sala.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento interno y el propio servicio.
- Las operaciones elementales del servicio, tanto de alimentos como de bebidas.
- Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/*catering* y en el área de pisos en alojamientos.

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

- La caracterización de los equipos, materiales y mobiliario propio de las áreas de restaurante, así como su ubicación, puesta a punto y adecuación a los servicios.
- La aplicación y el desarrollo de la diversidad de operaciones relacionadas con el montaje y decoración de mesas.
- La caracterización de la tipología de servicios en las áreas de restaurante y las fases y procedimientos que se han de desarrollar en cada uno.
- Los procedimientos de apoyo al servicio de alimentos y bebidas en estas áreas, así como las normas básicas de atención al cliente.

<table>
<tr><td rowspan="3">Módulo profesional</td><td rowspan="3">Servicios en bar-cafetería</td><td colspan="2">Relación con objetivos generales:
a), b), c), d), e), f), g), h) e i)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Relación con competencias:
a), c), d), e), f), g), h), i), j) y k)</td></tr>
<tr><td>Duración: 225 h.</td><td>Código: 0152</td></tr>
<tr><td colspan="4">ECP2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos
ECP2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente
ECP2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa</td></tr>
</table>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.

b) Se han identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería.

CVE-2025-7768

c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.

d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.

e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario

f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.

g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.

i) Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.

j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.

b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales

c) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.

d) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.

e) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.

f) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.

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

3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.

b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.

c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.

CVE-2025-7768

d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.

e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.

f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.

g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.

h) Se han creado cócteles de elaboración propia.

i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.

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

4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería

b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.

c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.

d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.

h) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.

i) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.

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

5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.

b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.

c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.

d) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.

e) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

f) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido

CVE-2025-7768

g) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.

CONTENIDOS.

Atención al cliente en bar-cafetería:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería
- Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino:

- Fermentación y destilación. Descripción y características.
- Aguardientes y licores. Descripción clasificación, características y topología. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- Presentación comercial. Identificación y características.
- Normas básicas de preparación.
- Procedimientos de ejecución.

Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas:

- Cócteles. Coctelería. Origen, evolución. Tendencias actuales.
- Combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.
- Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
- Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- Elementos habituales para la decoración/presentación.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles.
- Procedimientos de preparación, decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones.

Elaboración de platos y aperitivos propios del bar cafetería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.
- Materias primas de uso habitual en estas áreas. Descripción y características.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Documentación relacionada. Fichas, escandallos, recetarios.
- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.
- Operaciones de preelaboración de materias primas.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar cafetería.
- Control y valoración de resultados.

Realización de la facturación y el cobro de los servicios:

CVE-2025-7768

- Factura. Tipos, características elementos imprescindibles.
- Procesos de facturación.
- Sistemas de cobro. Descripción, tipos.
- Procedimientos de facturación y cobro. Fases.
- Cierres de caja.
- Aplicaciones informáticas relacionadas.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en bar-cafetería.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino), cócteles y combinaciones.
- La elaboración, presentación/decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y cafetería. Los procedimientos de cobro y facturación de los servicios prestados.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/*catering* y en el área de pisos en alojamientos.

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- La identificación y caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados (excepto vino), así como el desarrollo de los procedimientos de elaboración y servicio de las mismas.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de puesta a punto en las áreas de preparación y manipulación de alimentos, así como los procesos significativos de conservación y/o regeneración de los mismos.
- El reconocimiento y la aplicación de las técnicas culinarias para la elaboración y presentación de platos y aperitivos propios de las áreas de bar y cafetería.
- La identificación y el desarrollo de los diversos sistemas de cobro y facturación, así como su relación y aplicación en sistemas de gestión integrados.

CVE-2025-7768

Módulo profesional	Servicios en restaurante y eventos especiales	**Relación con objetivos generales:** a), b), c), d), e), f), g), h) e i)	
		Relación con competencias: a), c), d), e), f), g), h), i), j) y k)	
		Duración: 290 h.	**Código:** 0153
ECP2300_2 - Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente **ECP1054_2:** Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración **ECP2298_2**: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.

d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.

e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.

f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.

g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.

h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.

i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.

j) Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.

k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.

2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.

CVE-2025-7768

b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.

c) Se han caracterizado los condicionantes para el ser vicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.

d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los ser vicios especiales, así como sus aplicaciones.

e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.

f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.

g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.

h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.

i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida de material utilizado con orden y limpieza.

j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

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

3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.

b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.

c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.

d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.

f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.

g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.

h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.

i) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.

j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio esté tico de los mismos.

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

CVE-2025-7768

4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.

b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinados y racionados.

c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.

d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.

e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.

f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.

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

CONTENIDOS.

Atención al cliente en mesa y servicios especiales:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesa y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente.
- Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos /servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada. Protocolos de actuación.

Servicio de elaboraciones culinarias:

- Servicio en restaurante. Tipos, métodos, fases. Descripción y análisis.
- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.
- Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades. Documentación relacionada. Montaje y decoración. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales. Desarrollo, control y valoración de resultados.

Elaboración de platos a la vista del cliente:

- Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.
- Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materia les y adecuación de espacios.

CVE-2025-7768

- Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Elaboración, presentación, decoración y servicio.

Realización de trinchados, racionados y desespina dos de productos y elaboraciones culinarias:

- Terminología profesional asociada.
- Útiles y herramientas específicas y/o habituales en estos procesos.
- Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.
- Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características y presentación.
- Técnicas de trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas, quesos y otros alimentos posibles.
- Trinchado y emplatado de postres y quesos.
- Reconocimiento de los quesos regionales y sus pun tos a tener en cuenta en el trinchado y servicio.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de platos y productos culinarios a la vista del cliente.
- El servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/*catering* y el área de pisos en alojamientos.

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- Las aplicaciones de las diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus distintos ámbitos de ejecución.
- La realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

CVE-2025-7768

Módulo profesional	El vino y su servicio	**Relación con objetivos generales:** a), b), c), d), e), f), g), h) e i)	
		Relación con competencias: a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k)	
		Duración: 100 h.	**Código:** 0154
ECP1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.

b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.

d) Se han respetado los procesos de rotación de *stock*.

e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio

f) Se han identificado correctamente los vinos reserva dos por los clientes.

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

2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.

b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.

c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.

d) Se han relacionado los procesos de vinificación res pecto al tipo de uva.

e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.

f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.

g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.

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

i) Se han identificado las características de los vinos propios de la Comunidad Autónoma de Cantabria, así como los tipos de uva, características diferenciadoras.

CVE-2025-7768

3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.

b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.

c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.

d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.

e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.

f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.

g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.

h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.

i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.

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

4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.

b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.

c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.

d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.

e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.

f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.

CVE-2025-7768

b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.

c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.

d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.

e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de ser vicio adecuados en relación con las características del vino.

g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.

h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento

i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de ser vicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.

j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

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

CONTENIDOS.

Recepción de vinos:

- Recepción y almacenaje del vino.
- Condiciones de conservación.
- Equipos de conservación.
- El libro de bodega.
- Bodega de día.
- Reserva de vinos.
- Previsión de consumo.
- Vales de pedido.

Identificación de vinos:

- Introducción a la cultura del vino. Historia, Factores culturales y sociales.
- Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Vinificación.
- Variedades de uva.
- Denominaciones de origen.
- Vinos regionales, zonas vinícolas, bodegas y variedades.
- Vinos internacionales.

Realización de catas sencillas:

CVE-2025-7768

- Definición de catas sencillas de vinos: La cata. Metodología de la cata. Herramientas. Análisis sensorial. Vocabulario. La carta de vinos. Estructura de las cartas. Nuevas tendencias. Maridaje de vinos y platos.

Servicio de vinos:

- Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
- Temperatura de servicio.
- La decantación y la oxigenación.
- Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales.
- Procesos de servicio especial. Espumosos y otros.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento y servicios, así como algunas subfunciones relacionadas con la organización de unidades de producción, tales como la determinación de las ofertas de vinos sencillas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones de aprovisionamiento, servicios y organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas sencillas de vinos relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de vinos.
- La distribución interna y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno, de vinos.
- El servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/*catering* y el área de pisos en alojamientos. interno, de vinos.

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

- La caracterización y la ejecución de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas básicas para la descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos, así como la formalización de fichas de cata.
- La definición de cartas sencillas de vinos, identificando y asociando vinos y elaboraciones culinarias.
- El reconocimiento y las aplicaciones de uso de los materiales y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de servicios de vinos siguiendo las normas básicas de protocolo de los mismos.

CVE-2025-7768

Módulo profesional	Técnicas de comunicación en restauración	**Relación con objetivos generales:** e), g), h), i), j), k), l) y m)	
		Relación con competencias: e), g), j) y k)	
		Duración: 80 h.	**Código:** 0155

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Proporciona información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.

b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente.

c) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial.

d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.

e) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.

f) 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).

g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.

h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.

i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

j) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.

k) Se han conocido las percepciones propias y su influencia en la percepción de los clientes y en la creación de actitudes.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

a) 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.

b) Se han analizado las diferentes tipologías de público.

c) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.

d) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.

CVE-2025-7768

e) Se ha diferenciado entre información y publicidad.

f) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.

g) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de con sumo de alimentos y bebidas.

h) Se ha actuado con mentalidad de servicio hacia los clientes.

3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.

b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.

c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.

d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.

e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los clientes en función del tipo de acto desarrollar.

f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

4. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

e) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.

f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva, y transformando problemas en oportunidades de mejora.

CONTENIDOS.

El profesional de la atención al cliente:

- El proceso de comunicación.
- Comunicación verbal en la restauración.

CVE-2025-7768

- La escucha activa.
- Obstáculos en la comunicación.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.
- Comunicación no verbal. *Marketing* e imagen personal.
- Empatía, receptividad, asertividad. Control de la comunicación.
- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Calidad de servicio y atención al cliente.
- Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.
- Deseos y expectativas del cliente.
- Tipologías de clientes y tratamiento.

Venta de productos y servicios:

- Calidad del servicio.
- Técnicas de venta en restauración.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.
- Vocabulario técnico en el servicio de alimentos.
- Relaciones con los clientes.
- Aplicación del protocolo en restauración:

Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias:

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.
- Gestión de reclamaciones.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.
- La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

Las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad incluyen aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.

CVE-2025-7768

- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de ser vicio de alimentos y bebidas en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/*catering* y el área de pisos en alojamientos.

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 y las técnicas de protocolo e imagen personal.
- La caracterización de los actos protocolarios y los sistemas de organización de invitados.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas y/o reclamaciones de los clientes.

Módulo profesional	**Inglés profesional (GM)**	**Relación con objetivos generales:** i), k) y m)	
		Relación con competencias: j), k) y n)	
		Duración: 100 h.	**Código:** 0156
ECP9998_2: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional			

Módulo profesional	**Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)**	**Relación con objetivos generales:** a), f), g), i), j), k) y m)	
		Relación con competencias: a), b), e), f), g), h), i), k), m) y n)	
		Duración: 30 h.	**Código**: 1664

Módulo profesional	**Sostenibilidad aplicada al sistema productivo**	**Relación con objetivos generales:** a), b), c), d), h), i) y m)	
		Relación con competencias: a), b), c), d), h), i), m) y ñ)	
		Duración: 30 h.	**Código:** 1708

Módulo profesional	**Itinerario personal para la empleabilidad I**	**Relación con objetivos generales:** f), g), h), i), j) y l)	
		Relación con competencias: f), g), h), j) y l)	
		Duración: 100 h.	**Código**: 1709

Módulo profesional	**Itinerario personal para la empleabilidad II**	**Relación con objetivos generales:** i), k), m	
		Relación con competencias: i), j), k), m), n) y ñ)	
		Duración: 100 h	**Código:** 1710

CVE-2025-7768

Módulo profesional	Módulo optativo	**Duración:** 80 h.

Módulo profesional	Proyecto intermodular	**Relación con objetivos generales:** todos	
		Relación con competencias: todas	
		Duración: 50 h.	**Código:** 1713

4. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS.

Espacio formativo	Superficie en m²		m²/estudiante
	20 estudiantes	30 estudiantes	
Aula polivalente	40	60	2
Aula de catas	60	90	3
Taller de bar-cafetería	100	120	-
Taller de restaurante	120	180	6

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Equipos audiovisuales - PCs instalados en red - Cañón de proyección - *Internet*
Aula de catas	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica - Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente - Equipos de frío (*eurocave*, armarios y cámaras de frío) - Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata - Utillaje de cata - Copas de cata normalizadas - Pizarra - Estanterías - Armarios de custodia de materia - *Kit* degüelle de oportos - *Kit* aromas del vino - *Kit* aromas de defectos del vino - Luz blanca artificial - Fichas normalizadas de cata - Impresos - CPU con conexión a *Internet* - Cañón y pantalla o pizarra digital

CVE-2025-7768

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de bar-cafetería	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica - Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico sanitaria vigente - Mobiliario de bar-cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares) - Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda) - Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo) - Fregadero acero inoxidable con escurridor - Maquinaria de bar-cafetería (cafetera de al menos dos grupos) - Molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa - Trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío - Generadores de calor (plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora) - Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación - Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción - Utensilios para coctelería (cocteleras, *jigger*, así como vasos y cucharas mezcladoras) - Accesorios, biteros, rallador de nuez moscada, etc.) - Cristalería para bar-cafetería - Vajilla para bar-cafetería - Cubertería para bar-cafetería - Útiles para bar-cafetería (lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros) - Taquillas para vestuarios - Equipo de facturación (tpv táctil, con comanderos electrónicos) - Cubos basura seleccionada - Ropa de bar-cafetería (tiras, paños y otros) - Deberán estar físicamente delimitados: almacenillo de bar-cafetería, vestuarios, sanitarios
Taller de restaurante	- Mobiliario de Restaurante - Generadores de frío - Armarios climatizados - Carros de restaurante

CVE-2025-7768

Espacio Formativo	Equipamiento
	- Útiles de restaurante - Útiles de trinchaje - Vajilla de restaurante - Cristalería de restaurante - Cubertería de restaurante - Utillaje de restaurante - Útiles de facturación - Lencería de restaurante (manteles, servilletas, cubres, paños, litos, etc.)

5. PROFESORADO.

Las especialidades del profesorado del sector público a las que se atribuye la impartición de los módulos y Proyecto intermodular son las que se recogen en el Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CVE-2025-7768

ANEXO III

Currículo del módulo profesional de Itinerario personal para la empleabilidad I

Módulo profesional: Itinerario personal para la empleabilidad I.

Código: 1709.

Duración: 100 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado, contemplando tanto el trabajo por cuenta propia como por cuenta ajena.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionando las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias teniendo en cuenta la perspectiva de género y colectivos vulnerables.

CVE-2025-7768

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia identificando el comportamiento y responsabilidad asociado a cada uno.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo y el papel responsable que tiene como parte del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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 realizando prácticas para cada caso con responsabilidad y autonomía.

j) Se han analizado e identificado las funciones de un técnico o técnica de nivel básico, integrando aquellas habilidades asociadas a dichas funciones y desde la perspectiva de género.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral analizando el papel de la representación de las personas trabajadoras.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos y las ciudadanas.

CVE-2025-7768

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

h) Se ha analizado el contenido mínimo del plan de igualdad de una empresa.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

Criterios de evaluación:

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales propias afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas propias en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado potenciado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales a desarrollar.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador (línea de la vida).

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se han determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo analizando las acciones más concretas a corto, medio y largo plazo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual o plan de acción.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y marca personal y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual o plan de acción previamente trazado como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CVE-2025-7768

ANEXO IV

Currículo del módulo profesional de Itinerario personal para la empleabilidad II

Módulo profesional: Itinerario personal para la empleabilidad II.

Código: 1710.

Duración: 100 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.

b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.

c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.

d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.

2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.

b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.

c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.

d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.

CVE-2025-7768

e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.

f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.

g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.

b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.

d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.

e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria a través del uso de diferentes herramientas digitales relacionadas con el emprendimiento para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas y que de esta manera se promueva la modernización del sector productivo.

f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.

4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.

b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.

c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.

CVE-2025-7768

d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.

e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.

f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.

g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.

h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.

i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.

5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social aplicados al modelo de negocio diseñado.

b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.

c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.

d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.

e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad técnica, económica y financiera del proyecto emprendedor.

h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.

i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

CVE-2025-7768

ANEXO V

Currículo del módulo profesional de Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)

Módulo profesional: Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM).

Código: 1664.

Duración: 30 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC.

b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.

c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos.

d) Se han identificado procesos reales basados en EL.

e) Se han identificado procesos reales basados en EC.

f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).

2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial.

b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados.

c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el *software*, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.

d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual.

e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.

CVE-2025-7768

f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.

3. Identifica la estructura de los sistemas basados en *cloud*/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes niveles de la *cloud*/nube.

b) Se han identificado las principales funciones de la *cloud*/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).

c) Se ha descrito el concepto de *edge computing* y su relación con la *cloud/*nube.

d) Se han definido los conceptos de *fog* y *mist* y sus zonas de aplicación en el conjunto.

e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la *cloud*/nube en los sistemas conectados.

4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado.

b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, *Blockchain*, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras.

c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios.

d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo.

e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.

f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos.

g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad.

h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.

5. Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a

CVE-2025-7768

introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.

b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas.

c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas.

d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema.

e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.

f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas.

g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.

h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.

CVE-2025-7768

ANEXO VI

Currículo del módulo profesional de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

Módulo profesional: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Código: 1708.

Duración: 30 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.

b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.

c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.

d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.

e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.

f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.

2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.

b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.

CVE-2025-7768

c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.

d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.

e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.

3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.

b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.

c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.

Criterios de evaluación:

a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.

b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.

c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

d) Se han aplicado principios de ecodiseño.

e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.

f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.

b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.

c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.

CVE-2025-7768

e) Se han aplicado principios de ecodiseño.

f) Se han aplicado estrategias sostenibles.

g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.

h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

i) Se ha aplicado la normativa ambiental.

6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.

b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.

c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.

d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.

e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.

CVE-2025-7768

ANEXO VII

Currículo del módulo profesional de Inglés profesional (GM)

Módulo profesional: Inglés profesional (GM).

Código: 0156.

Duración: 50 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Comprende información, de índole profesional y cotidiana, contenida en discursos orales sencillos, emitidos en lengua estándar, descifrando el contenido global del mensaje, y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha situado el mensaje en su contexto por medio del análisis de sus características textuales y contextuales.

b) Se ha identificado el hilo argumental de mensajes orales y determinado los roles que aparecen en los mismos.

c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje, ya se trate de un mensaje directo, telefónico o en cualquier otro medio auditivo.

d) Se ha extraído información específica contenida en discursos orales, en lengua estándar, relacionados con la vida social, profesional o académica.

e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.

f) Se han identificado y resumido con claridad las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitido por los medios de comunicación y emitido en lengua estándar.

g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones siendo capaz de concluir si precisan de una respuesta verbal o de una no verbal.

h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

i) Se ha servido del análisis de la entonación y de los elementos visuales para identificar los diversos significados e intenciones comunicativas del emisor.

2. Comprende información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva su contenido.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos. para la comprensión del texto.

b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.

c) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

d) Se han reconocido las ideas principales de un texto escrito identificando la información relevante, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos de dicho texto.

e) Se ha identificado la terminología utilizada, así como las estructuras gramaticales y demás elementos característicos de cada tipología discursiva.

f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.

g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos o cualquier otro tipo de soporte.

h) Se ha reconocido la finalidad de distintos textos escritos en cualquier soporte, en lengua estándar y relacionados con la actividad profesional.

i) Se ha extraído información específica de textos de diferente naturaleza, relativos a su profesión y contenidos en distintos soportes.

3. Produce mensajes orales sencillos, claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los registros más adecuados para la emisión del mensaje.

b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión, marcadores discursivos y estrategias de interacción acordes a la situación de comunicación.

c) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.

d) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

e) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.

f) Se han enumerado las actividades propias de la tarea profesional.

g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

h) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas haciendo uso de normas de cortesía y de modales apropiados.

i) Se ha intercambiado, con relativa fluidez, información específica y detallada utilizando frases de estructura sencilla y diferentes soportes telemáticos.

j) Se han realizado, de manera clara, presentaciones breves y preparadas sobre un tema dentro de su especialidad, haciendo uso de los protocolos adecuados.

CVE-2025-7768

k) Se ha comunicado espontáneamente adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

l) Se han respondido preguntas relativas a su vida socio-profesional, incluidas las propias de una entrevista de trabajo.

m) Se ha solicitado la reformulación del discurso o la aclaración de parte del mismo cuando se ha considerado necesario para una mejor comprensión.

4. Redacta textos sencillos en lengua estándar, relacionando las reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado las estrategias, estructuras, vocabulario y convenciones más adecuadas para el tipo de texto que se va a crear (fax, nota, carta o correo electrónico, entre otros).

b) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.

c) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.

d) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional, identificando las ideas principales de los mismos.

e) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional, aplicando las fórmulas establecidas y el vocabulario específico.

f) Se ha cumplimentado un texto dado con apoyos visuales y claves lingüísticas aportadas.

g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se va a elaborar.

h) Se ha escrito correspondencia formal básica en formato físico o digital destinada principalmente a pedir información, solicitar un servicio o llevar a cabo una reclamación u otra gestión sencilla, siempre atendiendo a las convenciones de la tipología textual.

i) Se han tomado notas, y mensajes, con información sencilla sobre aspectos propios de su labor profesional.

j) Se ha solicitado, de forma escrita, información referente a aspectos relacionados con su campo profesional (página web y correo electrónico, entre otros).

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.

CVE-2025-7768

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.

CVE-2025-7768

ANEXO VIII

Currículo del módulo profesional de Proyecto intermodular

Módulo profesional: Proyecto intermodular

Código: 1713.

Duración: 50 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector.

b) Se ha descrito la estructura organizativa de las empresas.

c) Se han caracterizado los principales departamentos.

d) Se han determinado las funciones de cada departamento.

e) Se ha evaluado el volumen de negocio de acuerdo a las necesidades de los clientes.

f) Se ha definido la estrategia para dar respuesta a las demandas.

g) Se han valorado los recursos humanos y materiales necesarios.

h) Se ha realizado el seguimiento de los resultados de acuerdo a la estrategia aplicada.

i) Se han relacionado los productos o servicios con su posible contribución a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).

2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un pequeño proyecto.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades.

b) Se han planteado en grupo posibles soluciones.

c) Se ha obtenido la información relativa a las soluciones planteadas.

d) Se han identificado aspectos innovadores que puedan ser de aplicación.

e) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica.

f) Se han identificado las partes que componen el proyecto.

CVE-2025-7768

g) Se han previsto los recursos materiales y humanos para realizarlo.

h) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

i) Se ha definido y elaborado la documentación para su diseño.

j) Se han identificado los aspectos relacionados con la calidad del proyecto.

k) Se han presentado en público las ideas más relevantes de los proyectos propuestos.

3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación correspondiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han temporizado las secuencias de las actividades.

b) Se han determinado los recursos y la logística de cada actividad.

c) Se han identificado permisos y autorizaciones en caso de ser necesarios.

d) Se han identificado las actividades que implican riesgos en su ejecución.

e) Se ha tenido en cuenta el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se han asignado recursos materiales y humanos a cada actividad.

g) Se han tenido en cuenta posibles imprevistos.

h) Se han propuesto soluciones a los posibles imprevistos.

i) Se ha elaborado la documentación necesaria.

4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades.

b) Se ha verificado la calidad de los resultados de las actividades.

c) Se han identificado posibles desviaciones de la planificación y/o los resultados esperados.

d) Se ha informado de las desviaciones en caso de ser necesario.

e) Se han solucionado las desviaciones y se han documentado las intervenciones.

f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto en su conjunto.

5. Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.

CVE-2025-7768

Criterios de evaluación:

a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.

b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.

c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.

d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.

CVE-2025-7768

ANEXO IX

Currículo del módulo optativo de Profundización en digitalización

Módulo optativo: Profundización en digitalización.

Código: COP001.

Duración: 80 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Analiza la identidad y los perfiles digitales valorando su impacto en la reputación profesional y su aplicación en distintos sectores productivos.

Criterios de evaluación:

a) Describe el papel de la transformación digital en distintos sectores productivos y su influencia en la gestión del talento y la competitividad.

b) Explica la estructura y funciones de un perfil digital profesional, relacionándolo con la marca personal y la empleabilidad.

c) Evalúa casos reales donde los perfiles digitales han mejorado la imagen corporativa o profesional.

d) Propone estrategias para proteger los datos personales en entornos digitales, aplicando la normativa vigente sobre privacidad y seguridad.

2. Aplica buenas prácticas en el uso profesional de internet, utilizando métodos de autentificación segura y herramientas de comunicación y colaboración digital, con criterios éticos y de ciberseguridad.

Criterios de evaluación:

a) Identifica distintos métodos de autenticación digital, valorando su eficacia en la protección de la identidad profesional.

b) Utiliza herramientas y plataformas digitales para compartir información de forma segura en entornos profesionales.

c) Aplica principios de ética digital en la comunicación y colaboración en línea, demostrando responsabilidad profesional.

d) Reconoce riesgos en la navegación por internet e implementa medidas de seguridad y privacidad para proteger la información profesional.

3. Utiliza sistemas de identificación electrónica aplicando procedimientos reales en contextos administrativos y profesionales, de acuerdo con la normativa vigente.

CVE-2025-7768

Criterios de evaluación:

a) Explica el concepto, funcionamiento y utilidad de los sistemas de identificación electrónica en el ámbito profesional.

b) Utiliza correctamente el sistema Cl@ve para acceder a servicios electrónicos de la Administración.

c) Solicita y gestiona un certificado digital, siguiendo los pasos y requerimientos legales establecidos.

d) Realiza trámites administrativos electrónicos simulados utilizando medios de identificación digital (certificado, DNIe, Cl@ve), valorando su funcionalidad y seguridad.

4. Utiliza de manera eficiente programas informáticos específicos del entorno profesional para resolver tareas concretas, optimizar procesos y presentar resultados de acuerdo con los estándares del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado adecuadamente el programa informático específico en función de la tarea profesional a realizar.

b) Se han ejecutado las funciones y herramientas principales del programa o programas seleccionados con precisión y autonomía.

c) Se ha aplicado el software para resolver casos prácticos o situaciones reales del entorno profesional, cumpliendo con los requerimientos establecidos.

d) Se han presentado los resultados obtenidos mediante el programa de forma clara, organizada y conforme a los estándares del sector.

CVE-2025-7768

ANEXO X

Currículo del módulo optativo de Profundización en inglés profesional

Módulo optativo: Profundización en inglés profesional.

Código: COP002.

Duración: 80 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Comprende información oral y escrita en contextos profesionales específicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la intención comunicativa de mensajes orales y escritos en contextos profesionales, adaptando la comprensión al propósito del mensaje.

b) Se ha reconocido y comprendido el vocabulario técnico propio del sector profesional.

c) Se ha extraído información relevante de textos y discursos técnicos, identificando las ideas principales y detalles importantes.

d) Se ha interpretado correctamente la jerga técnica y se ha contextualizado adecuadamente la información.

e) Se ha demostrado capacidad para identificar la finalidad de mensajes índole profesional y se ha analizado su estructura.

2. Produce mensajes orales claros, coherentes y especializados en situaciones profesionales formales e informales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha demostrado la capacidad para participar en conversaciones orales formales e informales, ajustando el nivel de formalidad al contexto y a los interlocutores.

b) Se ha utilizado adecuadamente vocabulario y estructuras gramaticales propias del ámbito profesional para expresar ideas de forma coherente.

c) Se ha mostrado la capacidad de expresar opiniones, experiencias y hechos profesionales de manera clara, con un uso adecuado de conectores y secuencias discursivas.

d) Se ha demostrado capacidad para participar en diálogos sobre temas profesionales, utilizando recursos discursivos para asegurar la comprensión mutua.

e) Se ha respondido de forma adecuada a preguntas y comentarios en un entorno profesional, ajustando el tono y el contenido según las normas del contexto.

CVE-2025-7768

3. Redacta textos profesionales claros y adaptados a las convenciones del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado correctamente el léxico técnico y las estructuras gramaticales adecuadas para redactar textos profesionales, tales como correos electrónicos, informes sencillos o presentaciones.

b) Se ha organizado la información de manera coherente y lógica en textos escritos, manteniendo la cohesión y la claridad en los mismos.

c) Se ha redactado documentación profesional, aplicando las fórmulas de cortesía, convenciones y normas propias del ámbito profesional.

d) Se han elaborado resúmenes claros de textos técnicos, identificando las ideas principales y organizando la información de manera efectiva.

e) Se ha demostrado la capacidad para escribir textos de naturaleza profesional, utilizando los registros adecuados y respetando los protocolos escritos del sector.

4. Utiliza recursos lingüísticos y culturales en la comunicación profesional, ajustándose al contexto intercultural.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado correctamente el léxico en función de la naturaleza del mensaje y el contexto profesional.

b) Se ha demostrado la capacidad para ajustar el estilo comunicativo y las fórmulas de cortesía a las diferentes situaciones interculturales y profesionales.

c) Se ha utilizado apropiadamente el lenguaje no verbal y gestual en la comunicación profesional, respetando las convenciones culturales del interlocutor.

d) Se ha aplicado el uso de herramientas lingüísticas (diccionarios, traductores, glosarios) para facilitar el aprendizaje autónomo y la comprensión de textos.

e) Se ha demostrado la capacidad para adaptarse a las normas de interacción social y profesional propias del país o contexto en el que se opera.

CVE-2025-7768

ANEXO XI

Currículo del módulo optativo de Emprendimiento e innovación aplicada

Módulo optativo: Emprendimiento e innovación aplicada.

Código: COP003.

Duración: 80 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Identifica las características clave de una marca personal efectiva, evaluando su impacto en el desarrollo de su sector profesional.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los elementos fundamentales que componen una marca personal.

b) Se ha analizado un perfil profesional en redes sociales que refleje la identidad y valores personales.

c) Se ha elaborado un portafolio personal que demuestre las competencias y logros profesionales.

2. Comprende los conceptos y herramientas fundamentales del marketing digital, evaluando su aplicación en diferentes contextos de su sector profesional.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y aplicado herramientas básicas de marketing digital como SEO, SEM y analítica web.

b) Se han aplicado conceptos y herramientas básicas de marketing digital como SEO, SEM y analítica web.

c) Se ha diseñado y ejecutado una campaña de marketing digital básica.

d) Se ha ejecutado una campaña de marketing digital básica aplicada a su sector profesional.

e) Se han identificado formas de medir los resultados de las campañas.

Se han analizado las métricas y resultados de campañas digitales para evaluar su efectividad.

3. Conoce los principios y roles de metodologías ágiles (SCRUM, KANBAN...) en proyectos de su sector profesional.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Se han identificado los roles y responsabilidades dentro de un equipo SCRUM.

b) Se ha realizado simulaciones de SCRUM, aplicando sus principios y prácticas

c) Se ha evaluado la implementación de metodologías ágiles en proyectos, destacando sus beneficios y desafíos.

4. Identifica oportunidades de emprendimiento con impacto social en su sector productivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y analizado oportunidades de emprendimiento social en diferentes contextos.

b) Se ha desarrollado un plan de negocio para un proyecto de emprendimiento social.

c) Se ha evaluado la viabilidad y el impacto social del proyecto presentado del sector en el contexto regional.

d) Se ha presentado una propuesta de idea de emprendimiento con impacto social.

5. Aplica técnicas de creatividad para la generación de ideas innovadoras, evaluando su aplicabilidad en contextos profesionales.

Criterios de evaluación.

a) Se han utilizado técnicas de creatividad como lluvia de ideas, SCAMPER y mapas mentales para generar propuestas.

b) Se han seleccionado ideas viables considerando criterios de factibilidad, innovación y valor añadido.

c) Se han elaborado y justificado propuestas de solución a partir de problemas reales o simulados del entorno profesional.

6. Desarrolla habilidades de comunicación y presentación, adecuando el mensaje y el lenguaje al público objetivo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha estructurado y organizado adecuadamente el contenido de una presentación oral.

b) Se ha estructurado y organizado adecuadamente el contenido de una presentación escrita.

c) Se han utilizado recursos tecnológicos de distintos tipos para presentaciones y comunicaciones.

d) Se ha adaptado el lenguaje, tono y estilo comunicativo al tipo de audiencia.

e) Se ha expuesto con seguridad y claridad, gestionando el tiempo y respondiendo a preguntas de forma pertinente.

CVE-2025-7768

ANEXO XII

Currículo del módulo optativo de Herramientas digitales

Módulo optativo: Herramientas digitales.

Código: COP004.

Duración: 80 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Utiliza aplicaciones de un paquete ofimático, relacionándolas con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han creado, editado y formateado documentos utilizando un procesador de textos con eficacia.

b) Se han elaborado hojas de cálculo aplicando fórmulas, funciones y gráficos adecuados a distintas tareas.

c) Se han diseñado presentaciones utilizando herramientas multimedia y organizando la información de forma clara.

d) Se han comparado las distintas aplicaciones del paquete ofimático valorando su funcionalidad según el objetivo propuesto.

2. Emplea utilidades proporcionadas por Internet, configurándolas e identificando su funcionalidad y prestaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han utilizado navegadores, motores de búsqueda y servicios web para localizar y filtrar información relevante.

b) Se han configurado cuentas de correo electrónico, almacenamiento en la nube u otras herramientas básicas de Internet.

c) Se ha evaluado la utilidad de aplicaciones web (calendarios, formularios, mapas, etc.) en distintos contextos laborales.

d) Se ha hecho un uso responsable y eficiente de los recursos en línea, respetando las condiciones de uso y licencias.

3. Aplica herramientas colaborativas y de trabajo en la nube para gestionar y compartir información, valorando su utilidad en entornos profesionales.

Criterios de evaluación:

CVE-2025-7768

a) Se han compartido y gestionado documentos en plataformas colaborativas respetando los permisos de acceso.

b) Se ha participado en actividades de trabajo en equipo a través de aplicaciones de comunicación y gestión de tareas.

c) Se ha integrado el uso de herramientas colaborativas en la organización de proyectos o trabajos comunes.

d) Se ha valorado la eficiencia y versatilidad de estas herramientas en diferentes situaciones profesionales.

4. Gestiona la seguridad y protección de datos personales y profesionales en el uso de aplicaciones informáticas e Internet, aplicando buenas prácticas y normativa vigente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales riesgos de seguridad digital (phishing, malware, acceso no autorizado, etc.).

b) Se han aplicado medidas básicas de protección: contraseñas seguras, copias de seguridad, cifrado y antivirus.

c) Se ha actuado conforme a la normativa de protección de datos personales (como el RGPD) en el uso de herramientas digitales.

d) Se han adoptado hábitos de navegación y comportamiento seguro en entornos digitales personales y profesionales.

2025/7768

CVE-2025-7768