

DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

173

DECRETO 246/2011, de 29 de noviembre, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

La Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, y la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y 2/2006, de Educación, han introducido un ambicioso conjunto de cambios legislativos necesarios para incentivar y acelerar el desarrollo de una economía más competitiva, más innovadora, capaz de renovar los sectores productivos tradicionales y abrirse camino hacia las nuevas actividades demandantes de empleo, estables y de calidad:

– El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo y define en el artículo 9, la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos, de modo que cada título incorporará, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que los títulos de formación profesional respondan de forma efectiva a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales que permitan ejercer una ciudadanía democrática.

– El Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y fija sus enseñanzas mínimas, ha sustituido la regulación del título de Técnico Superior en Restauración, establecido por el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre.

Por otro lado, el artículo 8.2 del precitado Real Decreto 1147/2011, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de Formación Profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Así, en lo referente al ámbito competencial propio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el Estatuto de Autonomía establece en su artículo 16 que «En aplicación de lo dispuesto en la

jueves 12 de enero de 2012

disposición adicional primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.ª de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía».

Por su parte, el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De acuerdo con los antecedentes expuestos, el objetivo del presente Decreto es establecer para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, al amparo del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y fija sus enseñanzas mínimas.

En el currículo del presente título, de Técnico Superior en Dirección de Cocina, se describen por un lado, el perfil profesional que referencia el título con la enumeración de cualificaciones y unidades de competencia y la descripción de las competencias profesionales, personales y sociales y por otro lado, las enseñanzas que establecen, entre otros elementos, los objetivos generales y módulos profesionales que lo componen con los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos de cada uno de ellos, así como directrices y determinaciones para su organización e implantación.

Los objetivos generales extraídos de las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil, expresan las capacidades y logros que al finalizar el ciclo formativo el alumnado ha debido adquirir y son la primera fuente para obtener los resultados de aprendizaje que se deben alcanzar y contenidos que se deben abordar en cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo.

Los contenidos expresados en cada módulo, constituyen el soporte del proceso de enseñanza-aprendizaje para que el alumnado logre unas habilidades y destrezas técnicas, un soporte conceptual amplio para progresar en su futuro profesional y unos comportamientos que reflejen una identidad profesional coherente con la cualificación deseada.

En la tramitación del presente Decreto se han realizado los trámites previstos en los artículos 19 a 22 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Universidades e Investigación, con informe del Consejo Vasco de Formación Profesional y demás informes preceptivos, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 29 de noviembre de 2011,

jueves 12 de enero de 2012

DISPONGO:

CAPÍTULO I

DISPOSICIÓN GENERAL

Artículo 1.– Objeto y ámbito de aplicación.

1.– Este Decreto establece para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

2.– En el marco de la autonomía pedagógica y organizativa de que se dispone, corresponde al centro educativo establecer su proyecto curricular de centro, en el cual abordará las decisiones necesarias para concretar sus características e identidad en la labor docente así como para determinar los criterios para elaborar las programaciones de los módulos profesionales.

3.– En el marco del proyecto curricular de centro, corresponderá al equipo docente, responsable del ciclo, y a cada profesor o profesora en particular, elaborar las programaciones teniendo presente los objetivos generales que se establecen, respetando los resultados de aprendizaje y contenidos que cada módulo profesional contiene y teniendo como soporte el perfil profesional que referencia las enseñanzas.

CAPÍTULO II

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y PERFIL PROFESIONAL

ARTÍCULO 2.– IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Dirección de Cocina.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: CINE-5b.
- Nivel del marco Español de Cualificaciones para la educación superior: Nivel 1 Técnico Superior.

Artículo 3.– Perfil profesional.

El perfil profesional, referente del título, se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las cualificaciones profesionales y unidades de competencia que comprende.

1.– La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los

protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

2.– Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título, son las que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

j) Verificar los procesos de envasado y conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

3.– Relación de Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

– Cualificaciones Profesionales completas:

a) Dirección y producción en cocina. HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1058_3: aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.

UC1059_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

UC1060_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

UC1061_3: desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

UC1062_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1063_3: diseñar ofertas gastronómicas.

UC1064_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1065_3: organizar procesos de producción culinaria.

UC1066_3: administrar unidades de producción culinaria.

– Cualificaciones Profesionales incompletas:

a) Dirección en restauración. HOT331_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1097_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1064_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

UC1100_3: realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

UC1101_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1051_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Artículo 4.– Entorno profesional.

1.– Esta figura profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietaria o propietario y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

2.– Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Directora o director de alimentos y bebidas.

Directora o director de cocina.

Jefa o jefe de producción en cocina.

Jefa o jefe de cocina.

Segunda jefa o segundo jefe de cocina.

Jefa o jefe de operaciones de catering.

Jefa o jefe de partida.

Cocinera o cocinero.

Encargada o encargado de economato y bodega.

CAPÍTULO III

ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO, ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS, Y PROFESORADO

Artículo 5.– Enseñanzas del ciclo formativo.

Las enseñanzas del ciclo formativo comprenden los siguientes aspectos:

1.– Objetivos generales del ciclo formativo:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.

- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.
- p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
- q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadana democrática o ciudadano democrático.

2.– La relación de módulos profesionales que conforman el ciclo formativo:

- a) Control del aprovisionamiento de materias primas.
- b) Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- c) Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- d) Procesos de elaboración culinaria.
- e) Gestión de la producción en cocina.
- f) Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- g) Gastronomía y nutrición.
- h) Gestión administrativa y comercial en restauración.
- i) Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- j) Inglés.
- k) Proyecto de dirección en cocina.
- l) Formación y Orientación Laboral.
- m) Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- n) Formación en Centros de Trabajo.

La correspondiente asignación horaria y el curso en el que se deberán impartir los módulos profesionales señalados se detallan en el anexo I.

Tanto la asignación horaria como el curso en el que los módulos se deberán impartir se podrán adaptar a las distintas ofertas formativas que pudieran ser reguladas por el Departamento de

Educación, Universidades e Investigación, en consonancia con lo dispuesto en el artículo 11 del presente Decreto.

3.– Para cada módulo profesional se establecen los resultados de aprendizaje que describen lo que se espera que conozca, comprenda y pueda realizar el alumnado al finalizar el periodo de formación, así como los criterios de evaluación y contenidos a impartir. Todo ello se establece en el anexo II.

4.– En relación con el módulo de Formación en Centros de Trabajo, se desarrollará en las últimas 13 semanas del segundo curso y se accederá una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

5.– Siguiendo las recomendaciones para el desarrollo y profundización de las competencias básicas establecidas por la Comisión Europea y en virtud del desarrollo de la formación relacionada con las áreas prioritarias, según lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, el tratamiento del idioma extranjero en este ciclo formativo se realizará incorporando a su currículo un módulo de Inglés Técnico.

Artículo 6.– Espacios y equipamientos.

La relación de espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de la formación y el logro de los resultados y competencias establecidas, viene detallado en el anexo III.

Artículo 7.– Profesorado.

1.– Las especialidades del profesorado y su atribución docente para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo se establecen en el apartado 1 del anexo IV.

2.– Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes a efectos de docencia, a las que se refiere el apartado 1 para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el apartado 2 del anexo IV.

3.– Para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, son las incluidas en el apartado 3 del anexo IV del presente Decreto. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales y, si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

CAPÍTULO IV

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS. CONVALIDACIONES, EXENCIONES Y CORRESPONDENCIAS. EQUIVALENCIAS Y EFECTOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES. OFERTA A DISTANCIA Y OTRAS MODALIDADES

Artículo 8.– Preferencias para el acceso a este ciclo formativo en relación con las modalidades y materias de Bachillerato cursadas.

Tendrán preferencia para acceder a este ciclo formativo aquellos alumnos que hayan cursado la modalidad de Bachillerato de Ciencias y Tecnología.

Artículo 9.– Accesos y vinculación a otros estudios.

La posesión del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite:

1.– El acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior, se producirá en las condiciones de admisión que se establezcan.

2.– El acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

3.– El Departamento de Educación, Universidades e Investigación, concretará el régimen de convalidaciones, entre quienes posean el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y los títulos universitarios de grado relacionados con estos. A efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, se han asignado 120 créditos ECTS, en las enseñanzas establecidas en este Decreto, entre los módulos profesionales del ciclo formativo.

Artículo 10.– Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1.– Quienes hubieran superado el módulo de Formación y Orientación Laboral o el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo al amparo de la misma Ley.

2.– Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo y los establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, se presentan en el anexo V.

3.– De acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

4.– Quienes hayan obtenido la acreditación de todas las unidades de competencia incluidas en el título, mediante el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral, podrán convalidar el módulo profesional de Formación y orientación laboral siempre que:

– Acrediten, al menos, un año de experiencia laboral.

jueves 12 de enero de 2012

– Estén en posesión de la acreditación de la formación establecida para el desempeño de las funciones de nivel básico de la actividad preventiva, expedida de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

5.– La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina para su convalidación o exención y la correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación se recogen en el anexo VI.

Artículo 11.– Oferta a distancia y otras modalidades.

El Departamento de Educación, Universidades e Investigación regulará la autorización y aspectos básicos, como la duración y secuenciación de los módulos, de la posible oferta de las enseñanzas de este ciclo, en la modalidad de oferta completa distinta de la establecida en régimen general, así como, para la enseñanza a distancia u otras modalidades.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.– Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.

1.– De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésimo primera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los títulos de Técnico Especialista de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título Técnico Superior en Dirección de Cocina establecido en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo:

Técnica o Técnico Especialista en Hostelería, rama Hostelería y Turismo.

2.– El título de Técnico Superior en Restauración establecido por el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establecido en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

3.– La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, siempre que tenga, al menos 45 horas lectivas.

4.– La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Segunda.– La Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, podrá autorizar proyectos con distinta duración a la establecida en el anexo I de este Decreto, siempre que no se altere la distribución de módulos por cursos y se respeten los horarios mínimos atribuidos a cada módulo en el Real Decreto de creación del título.

jueves 12 de enero de 2012

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 29 de noviembre de 2011.

El Lehendakari,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

La Consejera de Educación, Universidades e Investigación,
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

jueves 12 de enero de 2012

ANEXO I

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES, ASIGNACIÓN HORARIA Y CURSO DE IMPARTICIÓN

CÓDIGO	MÓDULO PROFESIONAL	ASIGNACIÓN HORARIA	CURSO
0496	1. Control del aprovisionamiento de materias primas	99	1º
0497	2. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	198	1º
0498	3. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	200	2º
0499	4. Procesos de elaboración culinaria	264	1º
0500	5. Gestión de la producción en cocina	200	2º
0501	6. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	66	1º
0502	7. Gastronomía y nutrición	60	2º
0503	8. Gestión administrativa y comercial en restauración	99	1º
0504	9. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80	2º
0179	10. Inglés	165	1º
0505	11. Proyecto de dirección en cocina	50	2º
0506	12. Formación y Orientación Laboral	99	1º
0507	13. Empresa e Iniciativa Emprendedora	60	2º
0508	14. Formación en Centros de Trabajo	360	2º
	Total ciclo	2.000	

ANEXO II

MÓDULOS PROFESIONALES: RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

Módulo Profesional 1: Control del aprovisionamiento de materias primas

Código: 0496

Curso: 1º

Duración: 99 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

- e) Se ha mantenido el almacén, economato y bodega en condiciones de orden y limpieza.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Selección de materias primas

Realización de test sensoriales de las materias primas.

Identificación de las propiedades organolépticas de las materias primas.

Determinación de las aplicaciones gastronómicas de los alimentos y bebidas en función de sus propiedades y características.

Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria.

Establecimiento de los estándares de materias primas.

Materias primas en restauración:

- Tipos.
- Características.
- Presentación comercial.
- Conservación.
- Referentes del código alimentario.

Alimentos con sellos de calidad:

- Tipos.
- Zona geográfica.
- Métodos de obtención-elaboración.
- Información del consejo regulador.

Criterios para la selección de proveedoras o proveedores.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo.

Actitud de confianza en uno mismo y aportación de opiniones personales.

2.- Recepción de materias primas

Organización y control de las fases y procedimientos para la recepción de materias primas.

Ejecución del control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario de las materias primas.

Interpretación del etiquetado de los productos.

Verificación del cumplimiento de la petición de compra (coincidencia en cantidad y calidad entre lo recibido y lo solicitado, cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente a embalaje, transporte, temperatura, etc.

Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados con la recepción, economato, bodega y almacén.

Realización de todas las operaciones de recepción de materias primas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

jueves 12 de enero de 2012

Ejecución del control de recogida de residuos.

Los procesos de recepción de materias primas: fases, funciones y características.

Equipos, maquinaria e instrumentos asociados a los procesos de recepción.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato, bodega y almacén.

El transporte de las mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).

Compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental.

Valoración del orden y limpieza durante el proceso de recepción.

3.- Almacenamiento de materias primas en restauración

Clasificación y distribución de las mercancías en función de sus necesidades de conservación, almacenamiento y consumo.

Distribución y colocación de las materias primas en función de la prioridad en su consumo y garantizando la calidad y seguridad higiénico-sanitaria.

Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.

Lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros. Tipos y características:

- Almacén.
- Economato.
- Bodega.

Métodos de conservación de las materias primas. Temperaturas de conservación y envases para el almacenamiento.

Valoración del orden y limpieza durante el proceso de almacenamiento.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

4.- Control de consumos y existencias

Gestión de los stocks (punto de pedido, stock operativo, stock de seguridad, stock máximo-mínimo, etc.).

Control de los consumos y existencias en restauración. Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados.

Identificación de los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta o producción por parte de la proveedora o del proveedor y su control.

Solicitud de pedidos y retirada de géneros del almacén, economato y bodega. Formalización de la documentación.

Cálculo de consumo teórico y real, mermas, pérdidas y roturas.

Valoración de las existencias del economato, bodega y almacén (FIFO, media ponderada, etc.)

Utilización de aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato y bodega.

Procedimientos de control y documentos asociados.

La rotación de géneros. Concepto, función y procedimiento.

Inventarios físicos e inventarios permanentes. Concepto y características.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elementos de apoyo.

Módulo Profesional 2: Procesos de preelaboración y conservación en cocina

Código: 0497

Curso: 1º

Duración: 198 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 16

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

jueves 12 de enero de 2012

- a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- 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.
- f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

jueves 12 de enero de 2012

- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y herramientas.
- d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

1.- Preparación de las zonas de producción

Utilización de equipos y maquinaria de preelaboración y conservación. Limpieza, uso y mantenimiento.

Distribución y ubicación en los espacios de cocina: realización de ejercicios prácticos.

Ejecución del aprovisionamiento interno de materias primas en cocina:

- Formalización y tramitación de documentos de control interno del área de cocina.

- Distribución interna de materias primas.

Equipos y maquinaria de preelaboración y conservación.

Batería, útiles y herramientas de cocina.

Aprovisionamiento interno de materias primas:

- Procedimientos de acopio.

- Documentos de uso interno.

Preparación de las zonas de producción con orden y limpieza.

Participación activa

Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la preparación de las zonas de producción.

Responsabilidad con el trabajo

Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de las tareas.

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

Elección de los sistemas y métodos de envasado y conservación adecuados en función del uso previsto.

Aplicación de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.

Control y valoración de resultados en la ejecución de técnicas de envasado y conservación.

Sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor, otros métodos.

Equipos, recipientes y envases asociados a cada método de envasado y conservación.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

El vacío como método de conservación. Concepto y aplicaciones. Tipos de vacío.

Pasteurización y esterilización: conceptos y aplicaciones.

Caducidad y caducidad secundaria.

Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación activa.

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

3.- Regeneración de materias primas

Ejecución de la regeneración de materias primas. Procedimientos de uso y control.

Conservación intermedia de materias primas.

Regeneración de alimentos:

- Concepto.
- Técnicas de regeneración.
- Fases y puntos clave.

Equipos.

Realización de la regeneración de materias primas con orden y limpieza.

Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la regeneración de materias primas.

4.- Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina

Organización de los procesos de preelaboración en función de órdenes de trabajo previstas, asignando tareas, fases y responsables.

Preparación previa al corte y racionado de géneros de cocina.

Ejecución de cortes básicos en función de las aplicaciones.

Ejecución de cortes específicos.

Cálculo de escandallos.

Valoración de rendimientos

Concepto de preelaboración.

Procesos de preelaboraciones de materias primas: descripción y características.

Cortes y piezas básicos: descripción, formatos y aplicaciones.

Cortes específicos y piezas con denominación propia: descripción, formatos y aplicaciones.

Tratamientos específicos para las diferentes materias primas.

Rendimiento de materias primas: concepto y métodos de cálculo del rendimiento.

Escandallo: concepto, tipos y métodos de cálculo de escandallos.

Métodos de control de rendimientos.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actitud activa, metódica y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la realización de las tareas perseverando ante las dificultades.

Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Compromiso con los plazos establecidos en la planificación de los procesos de preelaboraciones.

Flexibilidad y actitud de adaptación al cambio.

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Módulo Profesional 3: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Código: 0498

Curso: 2º

Duración: 200 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 12

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.

b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.

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

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

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

f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.

jueves 12 de enero de 2012

- g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.
- c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.
- d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
- e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.

- c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.
- d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

1.- Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres

Ejecución de las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento establecidos.

Manejo, limpieza y mantenimiento de batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería según los procedimientos establecidos.

Realización del acopio, almacenamiento y conservación intermedia de géneros de pastelería/repostería y formalización de los documentos asociados.

Realización de la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo.

Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Tipos, características, aplicaciones y ubicación.

Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación y aplicaciones.

Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería. Concepto y características.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión para la realización de una correcta supervisión y preparación de zonas de producción.

Participación activa en la resolución de problemas de organización.

Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.

Interés por la ejecución de tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas

Reconocimiento de las transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batido, mezclado, amasado, incorporación, tamizado, etc.

Caracterización y ejecución de técnicas u operaciones básicas asociadas a los útiles y herramientas de pastelería y repostería:

- Encamisado y adecuación de moldes y latas.

- Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet.

Organización y secuenciación de las fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

Elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas siguiendo los procedimientos y las formulaciones establecidas.

Control de los procesos y valoración de los resultados.

Conservación de los productos de pastelería y repostería.

Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

Procedimientos de ejecución de las diversas operaciones básicas. Descripción, características y aplicaciones.

Masas, pastas y otras elaboraciones básicas (sablé, choux, hojaldre, bizcochos...). Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.

Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

jueves 12 de enero de 2012

Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de tareas.

Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras.

Interés por la ejecución de tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Elaboración de postres

Organización y secuenciación de las fases para la obtención de postres.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

Interpretación de las fichas de producción.

Elaboración de postres respetando las formulaciones y los procedimientos establecidos. Control y valoración de los resultados y aplicación de medidas de corrección.

Adaptación de las formulaciones para la elaboración de productos destinados a personas con necesidades alimenticias específicas. Utilización de productos sustitutivos. Ejecución de los procesos evitando las contaminaciones cruzadas.

Conservación y regeneración de productos de pastelería.

Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones:

- Postres a base de lácteos, a base de frutas, etc.

- Postres fritos.

- Semifríos.

- Helados y sorbetes.

Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de postres.

Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al esfuerzo requerido por el grupo.

Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar postres.

Interés por la ejecución de tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Presentación de postres

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el acabado, decoración y presentación de postres.

Identificación de las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.

Acabado, decoración y presentación de postres siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.

Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

Control y valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctoras.

Principales elementos de decoración en pastelería y repostería. Normas y combinaciones básicas. Nuevas tendencias.

Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Valoración del orden y limpieza durante el proceso de acabado y presentación final del producto.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Interés por conocer nuevas tendencias.

Módulo Profesional 4: Procesos de elaboración culinaria

Código: 0499

Curso: 1º

Duración: 264 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 16

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.
- e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

jueves 12 de enero de 2012

i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.

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

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 protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.

g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.

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

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

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

5.- Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.

b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.

c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.

d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.

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

f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.

g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

B) Contenidos:

1.- Organización de los procesos de elaboración culinaria

Utilización e interpretación de los documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y recetas y otros.

Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.

Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. Descripción, análisis y procedimientos para su realización.

jueves 12 de enero de 2012

Identificación e interpretación de protocolos de actuación en los procesos culinarios.

Coordinación de equipos de cocina para el desarrollo de los procesos de elaboración culinaria.

Coordinación con otros departamentos.

Deducción de necesidades de materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.

Utilización racional de recursos materiales y energéticos.

Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Ámbitos de la producción culinaria y del servicio en cocina. Descripción y análisis.

Los diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering, cocinas centrales, etc.

Documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción, recetas y otros.

Terminología utilizada en la producción culinaria.

Compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización en los procesos de elaboración culinaria.

2.- Aplicación de técnicas de cocción

Asociación de las técnicas de cocción con diferentes géneros.

Verificación de la disponibilidad de elementos previos necesarios para el desarrollo de técnicas de cocción.

Ejecución de las técnicas de cocción. Identificación de las fases y puntos clave en el desarrollo de cada técnica.

Previsión de principales anomalías, análisis de las causas y posibles medidas correctoras en los procesos de aplicación de cada técnica.

Valoración de la calidad del producto final.

Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Técnicas de cocción. Análisis, aplicación y fases:

- Técnicas de cocción de primer grado: concentración, expansión y mixtas.

- Técnicas de cocción de segundo grado. Terminología profesional relacionada.

Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.

Disposición e iniciativa en el desarrollo de las técnicas de cocción.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

3.- Elaboración de productos culinarios básicos

Aplicación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Organización y secuenciación de las tareas e identificación de las fases significativas.

Verificación de la disponibilidad de elementos previos necesarios para la realización de productos culinarios básicos.

Realización del control de calidad y valoración de los resultados obtenidos.

Previsión de las principales anomalías, análisis de las causas y posibles medidas correctoras en los procesos de elaboración de productos culinarios básicos.

Conservación y regeneración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Análisis de rendimientos.

Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Tipos y características:

- Fondos y salsas básicas.

- Fondos complementarios y salsas derivadas.

Escandallo de producto.

Disposición e iniciativa en la elaboración de productos culinarios básicos.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

4.- Realización de acabados y presentaciones

Realización de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Elaboración de guarniciones y decoraciones haciendo un correcto uso del utillaje necesario.

Verificación de la disponibilidad de los elementos previos necesarios para la realización de acabados y presentaciones.

Realización de acabados y presentación del producto final. Identificación de puntos clave. Control y corrección de resultados.

Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios estéticos para la elaboración de presentaciones y acabados:

- Volumen y simetrías.

- Colores.

Guarniciones simples y compuestas. Elementos de decoración y utillaje.

Técnicas de envasado y conservación.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación final del producto.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la realización de acabados y presentaciones.

5.- Desarrollo del servicio en cocina

Organización de las tareas previas a los servicios en cocina: "mise en place". Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios.

Coordinación de equipos durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.

Identificación de los protocolos de actuación durante el desarrollo de los servicios de cocina.

Ejecución de los procesos propios del servicio en cocina y mantenimiento de los productos en condiciones óptimas.

Desarrollo de las tareas de finalización del servicio.

Valoración y control de resultados.

Identificación de los programas de actuación frente a quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

El servicio en cocina. Tipos y posibles variables organizativas según la tipología de la clientela, tipo de local, instalaciones, tipo de evento, etc.

Documentación relacionada con los servicios.

Participación activa en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Actitud conciliadora ante quejas y reclamaciones.

Módulo Profesional 5: Gestión de la producción en cocina

Código: 0500

Curso: 2º

Duración: 200 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 15

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.

b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.

c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.

d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.

e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.

f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.

jueves 12 de enero de 2012

- g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.
- h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.
- i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

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

Criterios de evaluación:

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

3.- Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.
- b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.
- c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.
- d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.
- e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.
- f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.
- h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.
- i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.
- k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.
- b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
- c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.
- e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.
- f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.
- g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.
- h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.
- i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Reconocimiento de sistemas de producción culinaria

Descripción y análisis de sistemas de producción culinaria.

Caracterización de los sistemas de distribución y servicio, y en su caso, de cada sistema de producción, en función del consumo y distribución previsto.

Asociación de métodos de cocinado/conservación con los diferentes sistemas de producción/distribución.

Realización de diagramas de procesos y subprocesos de cada sistema de producción/distribución.

Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración y elección de sistemas de producción adecuados.

Aplicación de la normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.

Sistemas de producción culinaria: concepto, características, ventajas e inconvenientes y aplicaciones:

- Cocina tradicional
- Cocina de colectividades
- Cocina central
- Hot filling
- Línea fría (cook & chill)
- Línea caliente
- Cocina 45
- Cocina satélite
- Otros

Tipos de distribución y consumo:

jueves 12 de enero de 2012

- Consumo inmediato.
- Consumo diferido en el tiempo y en el espacio.
- Distribución en frío o en caliente.
- Retermalización.

Sistemas de distribución y servicio: concepto, características y aplicaciones.

Métodos de cocinado/conservación:

- Abatimiento
- EAM.
- Vacío.
- Pasteurización.
- Esterilización.
- Otros.

Normativa de sistemas de producción culinaria.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos.

Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de las tareas.

Flexibilidad y actitud favorable de adaptación al cambio.

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

2.- Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos

Simulación de diseños de espacios de cocina conforme a los criterios requeridos y adecuados a los diversos sistemas de producción y a la oferta y servicios gastronómicos establecidos.

Dotación de equipamientos adecuados a los diversos sistemas productivos.

Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en el diseño de espacios y equipamientos.

El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

Criterios de diseño de espacios de cocina:

- Seguridad alimentaria.
- Funcionalidad de los espacios.
- Operatividad o productividad.
- La delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).
- Los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte-distribución y otros).
- El dimensionado. Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/servicio.
- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).
- Normativa higiénico-sanitaria.

Nuevas tecnologías relacionadas con la producción culinaria.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en el diseño de espacios de cocina.

Participación activa.

Implicación y compromiso con la profesión.

Compromiso con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental y gastronómico.

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

3.- Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina

Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

- Selección y determinación de ofertas.
- Cálculo de las necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

jueves 12 de enero de 2012

Desarrollo de organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y servicio:

- Horarios, turnos, cuadrantes y otros.
- Coordinación vertical y horizontal.

Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

- Realización de diagramas de procesos.
- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema

APPCC.

- Realización de escalas de tiempos y resultados estimados.
- Información y formación al personal, sobre las actividades programadas.

Aplicación de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Documentos asociados a la producción culinaria: fichas de fabricación, hojas de pedido, ofertas gastronómicas.

Fases de la producción culinaria.

Trazabilidad de los productos. Definición y fases.

Protocolos de actuación de las distintas actividades. Definición, características.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la programación de actividades para la producción y el servicio en cocina.

Participación activa.

Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el propio esfuerzo al requerido por el grupo.

Responsabilidad con el trabajo:

- Planificación de las actividades para la producción y el servicio en cocina con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- Compromiso con los plazos establecidos.

4.- Supervisión de procesos de producción y servicio en cocina

Aplicación de protocolos de actuación y control relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

Aplicación de protocolos de actuación y control relacionados con la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

Fijación de objetivos de venta teniendo en cuenta las prioridades en el consumo de las elaboraciones.

Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

Ejecución de elaboraciones culinarias, en función de los procedimientos establecidos, atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio.

Protocolos de actuación y control de los procesos de producción y distribución, con respecto a:

- La higiene de los manipuladores.
- La distribución a las zonas de trabajo de las materias primas y su conservación.
- La preparación de equipos y zonas de trabajo.
- La regeneración de productos que lo precisen.
- Las operaciones de preelaboración.
- La ejecución de elaboraciones culinarias.
- Las operaciones intermedias de envasado y conservación.
- La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.
- El control de resultados en tiempo y forma.

Protocolos de actuación y controles relacionados con la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios con respecto a:

- La higiene de los manipuladores.
- La preparación de equipos y zonas de trabajo.
- El envasado, etiquetado y conservación a corto/medio plazo.
- La regeneración y mantenimiento de productos a temperaturas de servicio.
- La terminación, presentación y servicio o transporte y distribución a temperaturas adecuadas.
- La coordinación con otros departamentos implicados.
- La atención a la clientela.
- La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.

jueves 12 de enero de 2012

- El control de resultados en tiempo y forma.

Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación activa.

Planificación de las tareas de producción y servicio en cocina, con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de las tareas

Implicación y compromiso con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental y gastronómico.

Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el propio esfuerzo al requerido por el grupo.

5.- Control de consumos

Cumplimentación de fichas de producción.

Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

Cumplimentación de fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.

Cálculo de desviaciones.

Formulación de informes.

Manejo de aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina:

- Fichas de producción.

- Fichas de control de consumos.

Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Implicación y compromiso con la profesión y los objetivos marcados.

Compromiso con los valores medio-ambientales.

Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la realización de las tareas perseverando ante las dificultades.

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

Módulo Profesional 6: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Código: 0501

Curso: 1º

Duración: 66 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 5

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término "calidad".

b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

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

Criterios de evaluación:

jueves 12 de enero de 2012

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- c) Se han identificado aquellas energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.
- d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.
- e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

B) Contenidos:

1.- Identificación de los sistemas de gestión de la calidad

Determinación y análisis de las expectativas y percepciones de la clientela.
 Determinación y fijación de objetivos estratégicos tanto a medio como a largo plazo.
 Análisis de los procedimientos de difusión de la política de calidad, gestión medioambiental y de seguridad higiénico-sanitaria en la empresa.
 Introducción a la calidad. Definición. Referencias históricas.
 Características de la calidad en el sector servicios.
 La calidad total y los recursos humanos.
 Manuales de calidad.
 Nombres propios en materia de calidad.
 Interés por descubrir la evolución histórica de los sistemas de gestión de la calidad.
 Valoración y respeto de lo que nos aporta un intercambio comunicativo.

2.- Control de la aplicación de las normas de calidad

Establecimiento del plan de aseguramiento de la calidad e implementación de la certificación de la calidad.

- El plan de calidad.
- Fases de desarrollo de un plan de calidad.
- Las certificaciones. Pasos a seguir.

Utilización de las herramientas y técnicas de la calidad:

- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
- Técnicas grupales.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Datos. Proceso y medición. Herramientas estadísticas. Las encuestas internas y externas.

Calibración de los instrumentos y patrones presentes en el proceso de seguimiento y medición.
 Modelos de calidad. Descripción, tipos y características.
 La autoevaluación y la auditoría.

jueves 12 de enero de 2012

El plan de calidad y la mejora continua.

Participación activa y solidaria en tareas de grupo.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas.

Sensibilidad ante las demandas de atención por parte de compañeros y corrección en nuestra respuesta.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

3.- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Establecimiento de los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección para casos concretos.

Identificación y caracterización de los procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.

Procesos y productos de limpieza: características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

Respeto por las normas de utilización de los productos de limpieza y desinfección.

Responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

4.- Verificación de buenas prácticas higiénicas

Observación de la alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Identificación de los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.

Implementación de procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Normativa general de las prácticas higiénicas.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.

Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

Medidas de higiene personal. Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

Mantenimiento de una higiene personal adecuada.

Rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta.

Actitud responsable ante estados infecciosos u otros tipos de situaciones que condicionen una manipulación correcta de alimentos.

5.- Aplicación de sistemas de autocontrol

Identificación y valoración de los puntos de control críticos en distintos procesos de elaboración.

Cumplimentación de los registros asociados al sistema.

Establecimiento de la relación entre la trazabilidad y la seguridad alimentaria.

Aplicación de la documentación y trazado del origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

Diseño higiénico de las instalaciones y planes de apoyo.

Implantación de los pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

Sistemas de autocontrol relacionados con los peligros sanitarios en la manipulación de alimentos.

Peligros y Puntos de Control Críticos (siete principios APPCC).

Conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

Actitud positiva y de confianza en la propia capacidad para alcanzar resultados de forma satisfactoria para todos.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Rigor en la cumplimentación de los registros asociados a los sistemas de autocontrol.

6.- Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración

Establecimiento de medidas para la protección ambiental: reducción de residuos, reducción de consumos, reutilización de recursos...

Identificación de energías y recursos que causen un menor impacto ambiental.

Establecimiento de técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Control de los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

Concepto de gestión ambiental y supuestos prácticos de aplicación.

Tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.

No conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Respeto por el medio ambiente.

Sensibilización respecto a un uso correcto de equipos y medios evitando consumos y desgastes innecesarios.

Módulo Profesional 7: Gastronomía y Nutrición

Código: 0502

Curso: 2º

Duración: 60 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

2.- Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones, tradiciones y costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

4.- Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades de la clientela.

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Identificación de tendencias gastronómicas

Análisis de la evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias: cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, "nouvelle cuisine" y nueva cocina española.

Caracterización de las tendencias actuales de cocina creativa o de autor: cocina molecular, cocina fusión, cocina tecnoemocional y otras.

Identificación de los eventos gastronómicos más relevantes a través de la historia y en el momento actual.

Observación de las tendencias en el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Gastronomía: concepto y origen del vocablo.

Historia y evolución de la gastronomía. Publicaciones, personas y hechos más relevantes del mundo gastronómico.

Distinciones gastronómicas más relevantes.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica de la gastronomía.

2.- Gastronomía española e internacional

Análisis de la relación entre cultura y gastronomía.

Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.

Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.

Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.

Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

Valoración de la importancia de la gastronomía como elemento integrante del patrimonio cultural.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

3.- Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos

Análisis de la relación entre alimentación y salud. Identificación de los hábitos alimentarios sanos.
 Observación y análisis de los nuevos hábitos alimentarios.
 Análisis de la relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.
 Concepto de alimento y alimentación.
 Grupos de alimentos. Caracterización.
 Pirámide de los alimentos.
 Concepto de nutrición.
 Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.
 Valoración de la importancia de unos hábitos alimentarios saludables.
 Disposición a la planificación de las propias tareas y a la autoevaluación de lo conseguido.

4.- Aplicación de principios básicos de dietética

Utilización de las tablas de composición nutricional de alimentos.
 Identificación de las dietas tipo en restauración. Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de dietas y menús en restauración.
 Caracterización y realización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
 Dietética. Concepto y finalidad.
 Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
 Dietas y estilos de vida.
 La dieta mediterránea.
 La rueda de los alimentos.
 Alergias e intolerancias alimentarias.
 Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
 Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.
 Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.

Módulo Profesional 8: Gestión administrativa y comercial en restauración

Código: 0503

Curso: 1º

Duración: 99 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 4

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.
- c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.
- d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.
- e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.

jueves 12 de enero de 2012

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresas de restauración.
- b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.
- c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.
- d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.
- e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.
- g) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
- h) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.
- i) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

4.- Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.
- b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.
- c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.
- d) Se ha realizado la planificación económica del Plan de comercialización.
- e) Se han identificado sistemas de control del plan de marketing y desviaciones del mismo.
- f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.
- g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Análisis de las estructuras organizativas

Interpretación de la normativa sobre tipos y clasificación de establecimientos de restauración.

Análisis de los factores que determinan una organización eficaz.

En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formulación de objetivos para un área de producción o establecimiento de restauración.
- Proposición de planes de actuación adecuados a los objetivos marcados.
- Realización de cronogramas de planificación en los que se visualicen fielmente las actividades a realizar.

Determinación de la estructura organizativa para cumplir los objetivos y planificación establecidos y distribución de funciones.

Diseño de organigramas de empresas de restauración.

Tipología, clasificación y características de los establecimientos de restauración.

La planificación en el proceso de administración empresarial. Etapas de la planificación empresarial.

Objetivos, estrategias y planes; relación entre ellos. Revisión periódica de los planes empresariales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas empresas.

Estructuras organizativas en las áreas de restauración: patrones básicos de departamentalización, nuevas tendencias, ventajas e inconvenientes.

Relaciones departamentales internas y externas.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica de la restauración del entorno.

Disposición a la planificación de las propias tareas y autoevaluación de lo conseguido.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de tareas.

Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.

Interés por descubrir diferentes estructuras organizativas en empresas del entorno.

Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo.

2.- Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera

Descripción de la documentación administrativa, económica y financiera básica en las empresas de restauración argumentando su finalidad e identificando la relación entre ellas.

Recepción de la documentación administrativa, económica y financiera que llega al establecimiento o área, según los parámetros establecidos.

Clasificación y ordenación de los diferentes grupos de documentos de forma que se asegure el tratamiento de los datos en las siguientes fases.

Obtención de la información básica que refleja la documentación gestionada.

Utilización de nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

Archivo de la documentación según los procedimientos establecidos.

Procesos administrativos en empresas de restauración. Medios de almacenamiento y tratamiento de la información.

Objetivos de la gestión documental.

Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.

Sistemas y métodos de archivo de la documentación.

Normativa de la gestión documental.

Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación documental.

Valoración de la importancia de la gestión documental.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

Valoración del orden y la limpieza en el proceso de archivo de documentación.

Rigor en el archivo de la documentación.

3.- Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato

Determinación de los elementos que componen el presupuesto y de las variables a tener en cuenta en su elaboración.

Elaboración de diferentes tipos de presupuestos necesarios para la organización y planificación del área o empresa de restauración.

Cálculo de las desviaciones entre el presupuesto estimado y los datos reales analizando las causas de su aparición y los efectos que producen y, proponiendo soluciones correctivas alternativas.

Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de "stocks".

Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.

Identificación y cálculo de los costes directos e indirectos que afectan a la actividad de restauración.

Cálculo del umbral de rentabilidad.

Utilización de sistemas ofimáticos y de comunicación.

Concepto de presupuesto y tipos.

Elementos que integran los presupuestos.

Características y estructuras de los presupuestos.

Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.

El umbral de rentabilidad. Aplicación a ofertas gastronómicas según el servicio y establecimiento de restauración.

El aprovisionamiento. Fuentes de suministro. Nivel de existencias mínimas y máximas y rotura de "stocks".

Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.

Trato social y comunicacional acorde y respetuoso ante compañeras y compañeros, clientas y clientes, proveedoras y proveedores, etc...

Orden y rigor en el trabajo.

Diligencia con las instrucciones que se reciben, tanto en su interpretación como en su ejecución.

4.- Evaluación de la situación empresarial y del mercado

Identificación de las empresas tradicionales de restauración.

Caracterización de los diferentes tipos de empresas de restauración en función de la normativa legal vigente.

Análisis de las nuevas tendencias empresariales en restauración.

Clasificación de los clientes según su tipología.

Caracterización de los factores determinantes de la demanda de restauración: factores socioculturales, económicos y demográficos.

Identificación de las principales tendencias actuales de la demanda de restauración.

Las empresas tradicionales de restauración.

Nuevas tendencias empresariales en restauración.

Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

Factores y motivaciones que influyen en la demanda.

Elementos de la demanda.

Tendencias actuales de la demanda.

Valoración de la demanda y la oferta como elemento determinante de la empresa de restauración en el mercado.

Interés por la observación de tendencias del sector en su entorno, así como por la recogida de información.
Curiosidad por descubrir las tendencias actuales de la demanda en su entorno.

5.- Elaboración del plan de comercialización

Análisis de la situación actual de la empresa.

Determinación de los objetivos del plan de comercialización.

Elaboración y selección de estrategias y acciones para alcanzar los objetivos previstos en el plan de comercialización.

Planificación económica del plan de comercialización.

Identificación de las desviaciones con respecto al plan previsto y proposición de medidas correctoras.

Presentación del plan de comercialización.

El plan de comercialización en restauración:

Concepto, estructura y diseño.

Objetivos, estrategias y planes.

Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.

Características de la presentación.

Valoración del plan de comercialización como herramienta para alcanzar los objetivos empresariales.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elemento de apoyo en la presentación.

6.- Diseño de ofertas gastronómicas

Clasificación de los diferentes tipos de ofertas gastronómicas.

Relación de ofertas con fórmulas de restauración

En el diseño de ofertas gastronómicas:

- Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

- Análisis de las características y necesidades de la clientela.

- Aplicación de criterios de equilibrio nutricional.

- Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta.

- Análisis de las nuevas tendencias.

- Consideración del grado de satisfacción del cliente.

Aplicación de técnicas de promoción y publicidad en el diseño físico de la carta gastronómica.

Aplicación de técnicas de marketing en el establecimiento de precios de las ofertas gastronómicas.

Valoración de resultados.

Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros.

Factores a tener en cuenta en el diseño de ofertas gastronómicas: equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, grado de satisfacción de la clientela, personas con necesidades alimenticias específicas...

Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

Principios básicos para el diseño físico de una carta: tipo de papel, formato, color, colocación de la oferta, etc...

Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.

Marketing y precios en restauración.

Valoración del control de la satisfacción de la clientela como herramienta para lograr el éxito empresarial.

Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica.

Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.

Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea.

Interés por el equilibrio nutricional en las dietas.

Módulo Profesional 9: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Código: 0504

Curso: 2º

Duración: 80 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
- b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- c) Se han identificado las diferentes formas de formación.
- d) Se ha reconocido la finalidad de la formación.

e) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.

f) Se han identificado técnicas de motivación.

g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.

h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevas trabajadoras o nuevos trabajadores.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el plan de dirección.

b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.

c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.

d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.

e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

B) Contenidos:

1.- Determinación de puestos de trabajo

Identificación de las etapas de la planificación de plantillas y previsión de necesidades de personal.

Diseño de procesos de previsión de personal.

Definición de los límites de responsabilidad, funciones y tareas de los puestos de trabajo del área de restauración.

Identificación de los principios deontológicos característicos de las actividades profesionales del área de restauración.

Métodos de definición de puestos de trabajo en las empresas de restauración.

La planificación de plantillas en las empresas de restauración. Etapas, herramientas de planificación y previsión de plantillas.

La profesionalidad en restauración: competencia profesional y principios deontológicos.

Respeto y valoración de las opiniones de los diferentes responsables departamentales.

Compromiso con las normas éticas de conducta asociadas a la profesión

2.- Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa

Relación de las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.

Definición de las funciones a desempeñar por el personal dependiente.

Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.

Planificación de los recursos humanos de una empresa o área de restauración definiendo el calendario laboral, las jornadas de trabajo, los descansos y los turnos del personal dependiente, cumpliendo la normativa laboral vigente.

Medición y evaluación de los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas de restauración.

Manejo de software de gestión de plantillas.

Modelos tipo de plantillas.

Ejemplos de planificación de plantillas.

Métodos de medición de tiempos.

Aplicaciones informáticas para la gestión de plantillas y turnos.

Normativa laboral.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como apoyo en la planificación de los recursos humanos.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión en la realización de las tareas de la profesión.

Interés por observar tendencias y modos organizativos en otros establecimientos del sector.

3.- Colaboración en la selección del personal

Identificación de las fases del proceso de selección de personal.

Definición y caracterización de las técnicas de selección de personal.

Elaboración del plan secuenciado de selección de personal.

Identificación de las fuentes de reclutamiento empleadas en la selección de personal.

Deducción de los costes del proceso de selección.

Identificación de nuevas formas de selección.

Comparación de las competencias profesionales de los candidatos con las asociadas al puesto de trabajo a cubrir.

Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección.

El reclutamiento. Concepto y características. Investigación y ejecución.

Sistemas de reclutamiento interno y externo. Fuentes para reclutar.

El currículum Vitae.

La solicitud de empleo.

La preselección.

Reconocimiento y valoración de diferentes niveles de habilidad tanto propios como ajenos en el manejo de instrumentos.

Disposición favorable ante la incorporación de nuevos miembros a la empresa.

Reconocimiento del aporte positivo que nos hacen los demás al trasladarnos sus experiencias profesionales y personales.

4.- Integración del personal en la empresa de restauración

Deducción de los diferentes factores de motivación de los trabajadores.

Diseño del plan de acogida en la empresa.

Deducción de las necesidades de formación del personal dependiente.

Identificación de los diferentes modos de formación.

Caracterización de los factores motivadores y desmotivadores en el puesto de trabajo.

Identificación de las técnicas de comunicación y motivación del personal.

Manuales de acogida del personal de nueva incorporación

Planes y programas de formación.

Concepto de motivación. Evolución.

Los principios de la motivación y las técnicas de motivación.

Planes de incentivos.

La desmotivación. Tédio, fatiga, absentismo. Factores motivadores y desmotivadores.

Técnicas de comunicación y motivación adaptadas a la integración del personal. Identificación y aplicaciones.

Interés por conocer el ambiente laboral como instrumento de análisis de los factores motivadores y desmotivadores.

Predisposición a considerar positivamente las necesidades de formación que aparecen en una situación de cambio.

Valoración y respeto de lo que nos aporta un intercambio comunicativo.

Sensibilidad ante las demandas de atención por parte de compañeros y corrección en nuestra respuesta.

5.- Dirección de equipos

Definición del plan de dirección.

Deducción de los principios básicos de la gestión de equipos.

Identificación de las funciones del director de equipos de trabajo.

Caracterización de los estilos de liderazgo.

Identificación de las variables que han de tenerse en cuenta en la elección de la técnica de reunión adecuada.

Evolución histórica de la dirección de equipos.

Leyes básicas de la dirección de equipos.
Plan de dirección.
Funciones del director de equipos.
Principios de la dirección:
Sistemas de organización de la dirección.
Estrategias y liderazgo.
Estilos de liderazgo.
Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica habida en la dirección de equipos.
Valoración de la importancia que supone una buena dirección en la gestión de equipos.
Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.
Valoración positiva de las iniciativas (o aportaciones) que nos presentan.
Reconocimiento de diferentes formas de comunicación interpersonal según la situación en que se producen.
Reconocimiento del aporte positivo que nos hacen los demás al trasladarnos sus experiencias profesionales y personales.

Módulo Profesional 10: Inglés
Código: 0179
Curso: 1º
Duración: 165 horas
Equivalencia en créditos ECTS: 7

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- b) Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del o de la hablante.
- c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.
- d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del o de la hablante.
- e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.
- f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.
- g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.

jueves 12 de enero de 2012

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Comprensión de mensajes orales

Comprensión de mensajes orales profesionales y cotidianos tanto directos como telefónicos, radiofónicos y grabados.

Identificación de las ideas principales y secundarias de un texto oral.

Reconocimiento de recursos lingüísticos tales como: acuerdo y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales necesarios para la comprensión oral de los textos. Por ejemplo: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales...

Diferentes acentos de lengua oral.

Interés por comprender.

Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

2.- Interpretación de mensajes escritos

Comprensión de mensajes, textos y artículos básicos profesionales y cotidianos.

Comprensión de textos en cualquier tipo de soporte tradicional o telemático: fax, e-mail, burofax.

Reconocimiento de las diferentes tipologías textuales en relación con el sector.

Reconocimiento de las relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

Diferenciación de las relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales necesarios para la comprensión de textos escritos: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición, duda y deseo; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales...

Estructura de las diferentes tipologías textuales más comunes en relación a este sector.

Interés por comprender.

Autonomía en la utilización de los recursos necesarios para comprender cualquier tipo de texto relacionado con la profesión.

Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

Actitud reflexiva y crítica hacia las fuentes de información.

3.- Producción de mensajes orales

Uso de recursos lingüísticos tales como: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

Utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra, apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.

Uso de la entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

Recursos gramaticales en relación a la producción de mensajes orales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales...

Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

Terminología específica del sector turístico.

Fonética, entonación y ritmo en relación a los diferentes mensajes orales.

Actitud positiva hacia el uso de la lengua inglesa en el aula.

Participación activa en el intercambio de información.

Toma de conciencia de la propia capacidad para comunicarse en la lengua extranjera.

Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

4.- Emisión de textos escritos

Expresión y cumplimentación de documentos y textos profesionales del sector y cotidianos en diferentes soportes.

Elaboración de textos coherentes:

Adecuación del texto al contexto comunicativo.

Tipo y formato del texto.

Variedad de lengua.

Registro.

Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación. Conclusión y resumen del discurso.

Utilización adecuada de la terminología específica del sector.

Selección de estructuras sintácticas.

Uso de los signos de puntuación.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales necesarios para la emisión de textos:

tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.

Otros recursos: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

Nexos: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast...

Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.

Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Estructura de las diferentes tipologías textuales más comunes en relación a este sector.

Valoración de la necesidad de coherencia en el desarrollo del texto.

Autonomía en la utilización de los recursos necesarios para la emisión de cualquier tipo de texto relacionado con la profesión.

Respeto por la normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

5.- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos que se relacionan con la lengua inglesa

Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, la interlocutora o el interlocutor y la intención de las interlocutoras o los interlocutores.

Elementos socio-culturales más significativos de los países de lengua inglesa.

Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

Módulo Profesional 11: Proyecto de dirección de cocina

Código: 0505

Curso: 2º

Duración: 50 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 5

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.

b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.

d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

jueves 12 de enero de 2012

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
- b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
- e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.
- h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

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

Criterios de evaluación:

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

5.- Presenta y defiende el proyecto, utilizando eficazmente las competencias técnicas y personales adquiridas durante la elaboración del proyecto y durante el proceso de aprendizaje en el ciclo formativo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado un documento-memoria del proyecto.
Se ha preparado una presentación del mismo utilizando las NTIC.
- b) Se ha realizado una exposición del proyecto, describiendo sus objetivos, principales contenidos y justificando la elección de las diferentes propuestas de acción contenidas en el mismo.
- c) Se ha utilizado un estilo de comunicación adecuado en la exposición, haciendo que esta sea organizada, clara, amena y eficaz.
- d) Se ha realizado una defensa del proyecto, respondiendo razonadamente a preguntas relativas al mismo planteadas por el equipo evaluador.

Módulo Profesional 12: Formación y Orientación Laboral

Código: 0506

Curso: 1º

Duración: 99 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 5

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o titulada.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

jueves 12 de enero de 2012

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

jueves 12 de enero de 2012

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación.

7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al título.

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Proceso de inserción laboral y aprendizaje a lo largo de la vida

Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.

Definición y análisis del sector profesional del título.

Planificación de la propia carrera:

- Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias.
- Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.

Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.

Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

El proceso de toma de decisiones.

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.

Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.

Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.

Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.

Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

2.- Gestión del conflicto y equipos de trabajo

Análisis de una organización como equipo de personas.

Análisis de estructuras organizativas.

jueves 12 de enero de 2012

Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.
Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.
Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.
Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.
Análisis de la formación de los equipos de trabajo.
La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.
Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.
La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.
Características de un equipo de trabajo eficaz.
Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.
Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.
Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.
Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.
Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

3.- Condiciones laborales derivadas del contrato de trabajo

Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.
Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).
Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.
Interpretación de la nómina.
Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.
Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.
El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o empresaria, medidas generales de empleo.
Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.
La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).
El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.
Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF).
Modificación, suspensión y extinción del contrato.
Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.
El convenio colectivo. Negociación colectiva.
Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...
Valoración de necesidad de la regulación laboral.
Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.
Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.
Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores y trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos.
Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

4.- Seguridad Social, empleo y desempleo

Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.
Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.
El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.
Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.

jueves 12 de enero de 2012

Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.
Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.
Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en la cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

5.- Evaluación de riesgos profesionales

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.
Análisis de factores de riesgo.
Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.
Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.
Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.
El concepto de riesgo profesional.
La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.
Daños a la salud del trabajador o trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.
Valoración de la relación entre trabajo y salud.
Interés en la adopción de medidas de prevención.
Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

6.- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa

Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.
Análisis de la norma básica de prevención de riesgos laborales (PRL).
Análisis de la estructura institucional en materia prevención de riesgos laborales (PRL).
Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.
Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.
El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.
Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Niveles de responsabilidad en la empresa.
Agentes intervinientes en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) y Salud y sus diferentes roles.
Gestión de la prevención en la empresa.
Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (técnico básico o técnica básica en prevención de riesgos laborales).
Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
La planificación de la prevención en la empresa.
Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
Valoración de la importancia y necesidad de la prevención de riesgos laborales (PRL).
Valoración de su posición como agente de prevención de riesgos laborales (PRL) y salud laboral (SL).
Valoración de los avances para facilitar el acceso a la salud laboral (SL) por parte de las instituciones públicas y privadas.
Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

7.- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

Identificación de diversas técnicas de prevención individual.
Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.
Aplicación de técnicas de primeros auxilios.
Análisis de situaciones de emergencia.
Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.

jueves 12 de enero de 2012

Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.
Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos.
Tipos de señalización.
Valoración de la previsión de emergencias.
Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.
Participación activa en las actividades propuestas.

Módulo Profesional 13: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0507

Curso: 2º

Duración: 60 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 4

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, seleccionando la idea empresarial y realizando el estudio de mercado que apoye la viabilidad, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.
- b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.
- c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.
- d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.
- e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el título.

jueves 12 de enero de 2012

3.- Realiza las actividades para elaborar el plan de empresa, su posterior puesta en marcha y su constitución, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pequeña y mediana empresa.
- j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.
- k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Iniciativa emprendedora

Análisis de las principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el título (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.).

Análisis de los factores claves de los emprendedores o de las emprendedoras: iniciativa, creatividad, liderazgo, comunicación, capacidad de toma de decisiones, planificación y formación.

Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.

Innovación y desarrollo económico en el sector.

La cultura emprendedora como necesidad social.

Concepto de empresario o empresaria.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empleados o empleadas de una empresa del sector.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empresarios o empresarias.

La colaboración entre emprendedores o emprendedoras.

Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

La idea de negocio en el ámbito de la familia profesional.

Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad económica asociada al título y en el ámbito local.

Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje.

Valoración de la iniciativa, creatividad y responsabilidad como motores del emprendizaje.

2.- Ideas empresariales, el entorno y su desarrollo

Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial.

Búsqueda de datos de empresas del sector por medio de Internet.

Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar.

Análisis de una empresa tipo de la familia profesional.

Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.

Establecimiento del modelo de negocio partiendo de las conclusiones del estudio de mercado.

Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.

Obligaciones de una empresa con su entorno específico y con el conjunto de la sociedad (desarrollo sostenible).

La conciliación de la vida laboral y familiar.

Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.

Estudio de mercado: el entorno, la clientela, los competidores o las competidoras y los proveedores o las proveedoras.

Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa.

Respeto por la igualdad de género.

Valoración de la ética empresarial.

3.- Viabilidad y puesta en marcha de una empresa

Establecimiento del plan de marketing: política de comunicación, política de precios y logística de distribución.

Elaboración del plan de producción.

Elaboración de la viabilidad técnica, económica y financiera de una empresa del sector.

Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de la empresa.

Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios y socias.

Concepto de empresa. Tipos de empresa.

Elementos y áreas esenciales de una empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Trámites administrativos para la constitución de una empresa (hacienda, seguridad social, entre otros).

Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de la familia profesional.

La responsabilidad de los propietarios o propietarias de la empresa.

Rigor en la evaluación de la viabilidad técnica y económica del proyecto.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

4.- Función administrativa

Análisis de la información contable: tesorería, cuenta de resultados y balance.

Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.

Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

Obligaciones legales (fiscales, laborales y mercantiles) de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Módulo Profesional 14: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0508

Curso: 2º

Duración: 360 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 22

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

2.- Aplica hábitos éticos y laborales desarrollando su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disponibilidad personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - Las actitudes personales (puntualidad, empatía...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...)
 - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.
 - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del o de la profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de riesgos laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

jueves 12 de enero de 2012

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
 - b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
 - c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
 - d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
 - e) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
 - f) Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.
 - g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
 - h) Se ha mantenido el almacén, economato y bodega en condiciones de orden y limpieza.
 - i) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y producción por parte del proveedor, y su control.
 - j) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
 - k) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
 - l) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
- 4.- Realiza procesos de elaboración culinaria y de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y documentos propios de la producción y el servicio en cocina.

Criterios de evaluación:

- a) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.
- b) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- c) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- d) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la producción y el servicio en cocina y pastelería/repostería.
- f) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- g) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y de pastelería/repostería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y de pastelería/repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- k) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y de pastelería/repostería siguiendo criterios estéticos.
- l) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

jueves 12 de enero de 2012

ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

Apartado 1.- Espacios.

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE M ² 30 ALUMNOS/ALUMNAS	SUPERFICIE M ² 20 ALUMNOS/ALUMNAS
Aula polivalente	60	40
Taller de Cocina	210	140
Taller de Panadería Repostería	150	120

Apartado 2.- Equipamientos.

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula polivalente	Ordenadores 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.).
Taller de Panadería Repostería	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. Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas. 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,

jueves 12 de enero de 2012

	planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos y lavamanos. Batería de cocción.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

jueves 12 de enero de 2012

ANEXO IV

PROFESORADO

Apartado 1.- Especialidades del profesorado y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Dirección de Cocina.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	Cocina y Pastelería Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0499. Procesos de elaboración culinaria	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0500. Gestión de la producción en cocina	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0502. Gastronomía y nutrición	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

jueves 12 de enero de 2012

0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0179. Inglés	Inglés	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0505. Proyecto de dirección en cocina	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0506. Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

jueves 12 de enero de 2012

0507. Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0508. Formación en Centros de Trabajo	Cocina y Pastelería Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

o cualquier otra especialidad del profesorado que pueda aparecer en normativa reguladora.

Apartado 2.- Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Formación y orientación laboral	Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales Diplomada o Diplomado en Trabajo Social Diplomada o Diplomado en Educación Social Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública
	Hostelería y Turismo	Diplomada o Diplomado en Turismo

jueves 12 de enero de 2012

Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Cocina y Pastelería	Técnica o Técnico Superior en Restauración Técnica o Técnico Especialista en Hostelería
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.

Apartado 3.- Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIONES
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Licenciada o Licenciado, Ingeniera o Ingeniero, Arquitecta o Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Diplomada o Diplomado, Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico o Arquitecta Técnica o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes
0499. Procesos de elaboración culinaria	Técnica o Técnico Superior en Restauración
0500. Gestión de la producción en cocina	Técnica o Técnico Especialista en Hostelería
0505. Proyecto de dirección de cocina	

jueves 12 de enero de 2012

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Licenciada o Licenciado, Ingeniera o Ingeniero, Arquitecta o Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes
0502. Gastronomía y nutrición	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	
0179. Inglés	
0505. Proyecto de dirección de cocina	
0506. Formación y orientación laboral	
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.

jueves 12 de enero de 2012

ANEXO V

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990, DE 3 DE OCTUBRE, GENERAL DEL SISTEMA EDUCATIVO Y LOS ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO, DE EDUCACIÓN

MÓDULOS PROFESIONALES INCLUIDOS EN CICLOS FORMATIVOS ESTABLECIDOS EN LOGSE 1/1990	MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DIRECCIÓN DE COCINA (LOE 2/2006)
Procesos de cocina	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina 0499. Procesos de elaboración culinaria
Procesos de pastelería y panadería	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
Administración de establecimientos de restauración Marketing en restauración	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
Lengua extranjera	0179. Inglés

jueves 12 de enero de 2012

ANEXO VI

CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS MÓDULOS PARA SU CONVALIDACIÓN, Y CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

Apartado 1.- Correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y la Formación Profesional con los módulos profesionales.

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULO PROFESIONAL
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.	0499. Procesos de elaboración culinaria
UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	
UC1065_3 Organizar procesos de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina
UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	
UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.	

jueves 12 de enero de 2012

UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	
UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés(*)

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación.

Apartado 2.- La correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación es la siguiente:

MÓDULO PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
0499. Procesos de elaboración culinaria	UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
0500. Gestión de la producción en cocina	UC1065_3 Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

jueves 12 de enero de 2012

MÓDULO PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0179. Inglés	UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.