

I. DISPOSICIÓNS XERAIS

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

DECRETO 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña.

O Estatuto de autonomía de Galicia, no seu artigo 31, determina que é competencia plena da Comunidade Autónoma de Galicia a regulación e a administración do ensino en toda a súa extensión, nos seus niveis e graos, nas súas modalidades e especialidades, sen prexuízo do disposto no artigo 27 da Constitución e nas leis orgánicas que, conforme o punto primeiro do seu artigo 81, a desenvolvan.

A Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das cualificacións e da formación profesional, ten por obxecto a ordenación dun sistema integral de formación profesional, cualificacións e acreditación que responda con eficacia e transparencia ás demandas sociais e económicas a través das modalidades formativas.

A devandita lei establece que a Administración xeral do Estado, de conformidade co que se dispón no artigo 149.1, 30.^a e 7.^a da Constitución española, e logo da consulta ao Consello Xeral de Formación Profesional, determinará os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade que constituirán as ofertas de formación profesional referidas ao Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, creado polo Real decreto 1128/2003, do 5 de setembro, e modificado polo Real decreto 1416/2005, do 25 de novembro, cuxos contidos poderán ampliar as administracións educativas no ámbito das súas competencias.

Establece, así mesmo, que os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade terán carácter oficial e validez en todo o territorio do Estado e serán expedidos polas administracións competentes, a educativa e a laboral, respectivamente.

A Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece no seu capítulo III que se entende por currículo o conxunto de obxectivos, competencias básicas, contidos, métodos pedagóxicos e criterios de avaliación de cada unha das ensinanzas reguladas pola citada lei.

No seu capítulo V establece as directrices xerais da formación profesional inicial e dispón que o Goberno, logo da consulta ás comunidades autónomas, establecerá as titulacións correspondentes aos estudos de formación profesional, así como os aspectos básicos do currículo de cada unha delas.

O Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, estableceu no seu capítulo II a estrutura dos títulos de formación profesional, tomando como base o Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, as directrices fixadas pola Unión Europea e outros aspectos de interese social.

No seu capítulo IV, dedicado á definición do currículo polas administracións educativas en desenvolvemento do artigo 6.3 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece que as administracións educativas, no ámbito das súas competencias, establecerán os currículos correspondentes ampliando e contextualizando os contidos dos títulos á realidade socioeconómica do territorio da súa competencia, e respectando o seu perfil profesional.

O Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, determina nos seus capítulos III e IV, dedicados ao currículo e á organización das ensinanzas, a estrutura que deben seguir os currículos e os módulos profesionais dos ciclos formativos na Comunidade Autónoma de Galicia.

Publicado o Real decreto 687/2010, do 20 de maio, polo que se establece o título de técnico superior en dirección de cociña e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, e de acordo co seu artigo 10.2, correspóndelle á Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecer o currículo correspondente no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia.

Consonte o anterior, este decreto desenvolve o currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico superior en dirección de cociña. Este currículo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto á especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Para estes efectos, e de acordo co establecido no citado Decreto 114/2010, do 1 de xullo de 2010, determínanse a identificación do título, o seu perfil profesional, o contorno profesional, a prospectiva do título no sector ou nos sectores, as ensinanzas do ciclo formativo, a correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención, así como os parámetros do contexto formativo para cada módulo profesional no que se refire a espazos, equipamentos, titulacións e especialidades do profesorado, e as súas equivalencias para efectos de docencia.

Así mesmo, determínanse os accesos a outros estudos, as modalidades e as materias de bacharelato que facilitan a conexión co ciclo formativo, as validacións, exencións e

equivalencias, e a información sobre os requisitos necesarios segundo a lexislación vixente para o exercicio profesional, cando proceda.

O currículo que se establece neste decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe alcanzar ao finalizar o ciclo formativo e os obxectivos propios de cada módulo profesional, expresados a través dunha serie de resultados de aprendizaxe, entendidos como as competencias que deben adquirir os alumnos e as alumnas nun contexto de aprendizaxe, que lles permitirán conseguir os logros profesionais necesarios para desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaxe establécese unha serie de contidos de tipo conceptual, procedemental e actitudinal redactados de xeito integrado, que proporcionarán o soporte de información e destreza precisos para lograr as competencias profesionais, persoais e sociais propias do perfil do título.

Neste sentido, a inclusión do módulo de formación en centros de traballo posibilita que o alumnado complete a formación adquirida no centro educativo mediante a realización dun conxunto de actividades de produción e/ou de servizos en situacións reais de traballo no contorno produtivo do centro, de acordo coas exixencias derivadas do Sistema Nacional de Cualificacións e Formación Profesional.

O módulo de proxecto que se inclúe neste ciclo formativo permitirá integrar de forma global os aspectos máis salientables das competencias profesionais, persoais e sociais características do título que se abordaron no resto dos módulos profesionais, con aspectos relativos ao exercicio profesional e á xestión empresarial.

A formación relativa á prevención de riscos laborais dentro do módulo de formación e orientación laboral aumenta a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilita a súa incorporación ao mundo do traballo, ao capacitalo para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o Regulamento dos servizos de prevención.

De acordo co artigo 10 do citado Decreto 114/2010, do 1 de xullo, establécese a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración, coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida, respectando, en todo caso, a necesaria coherencia da formación asociada a cada unha delas.

De conformidade co exposto, por proposta do conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria, no exercicio da facultade outorgada polo artigo 34 da Lei 1/1983, do 22 de

febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia, modificada polas leis 11/1988, do 20 de outubro; 2/2007, do 28 de marzo, e 12/2007, do 27 de xullo, conforme os ditames do Consello Galego de Formación Profesional e do Consello Escolar de Galicia e logo de deliberación do Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día vinte de abril de dous mil once,

DISPOÑO:

CAPÍTULO I

Disposicións xerais

Artigo 1. Obxecto.

Este decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ao título de técnico superior en dirección de cociña, determinado polo Real decreto 687/2010, do 20 de maio.

CAPÍTULO II

Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e prospectiva do título no sector ou nos sectores

Artigo 2. Identificación.

O título de técnico superior en dirección de cociña identifícase polos seguintes elementos:

- Denominación: dirección de cociña.
- Nivel: formación profesional de grao superior.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: hostalaría e turismo.
- Referente europeo: CINE–5b (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

Artigo 3. Perfil profesional do título.

O perfil profesional do título de técnico superior en dirección de cociña determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

Artigo 4. *Competencia xeral.*

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Artigo 5. *Competencias profesionais, persoais e sociais.*

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan a seguir:

a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.

b) Diseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.

c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.

d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.

e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.

f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.

g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.

h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.

i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.

j) Verificar os procesos de envasado e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.

l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivar, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.

m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.

n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.

ñ) Resolver situacións, problemas ou contingencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.

o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.

p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

Artigo 6. *Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.*

1. Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

a) Dirección e produción en cociña, HOT332_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

–UC1058_3: aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.

–UC1059_3: desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións.

–UC1060_3: desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.

–UC1061_3: desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostaría.

–UC1062_3: catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.

–UC0711_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.

–UC1063_3: deseñar ofertas gastronómicas.

–UC1064_3: xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.

–UC1065_3: organizar procesos de produción culinaria.

–UC1066_3: administrar unidades de produción culinaria.

2. Cualificacións profesionais incompletas:

a) Dirección en restauración, HOT331_3 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro).

–UC1097_3: dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.

–UC1064_3: xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.

–UC1099_3: realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración.

–UC1100_3: realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.

–UC1101_3: deseñar e comercializar ofertas de restauración.

–UC1051_2: comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.

Artigo 7. *Contorno profesional.*

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén a pode desenvolver en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

–Director/a de alimentos e bebidas.

–Director/a de cociña.

–Xefe/a de produción en cociña.

–Xefe/a de cociña.

–Segundo/a xefe/a de cociña.

–Xefe/a de operacións de *catering*.

–Xefe/a de partida.

–Cociñeiro/a.

–Encargado de economato e adega.

Artigo 8. *Prospectiva do título no sector ou nos sectores.*

1. Cómpre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (afastamento do posto de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, etc.), así como a ruptura da transmisión de coñecementos e da cultura

culinaria, xunto coa proliferación de centros comerciais onde se poden compaxinar compras, comida e lecer, con datos con grande influencia no sector da hostalaría e da restauración.

2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no que se refire ao crecemento dos restaurantes tradicionais, os de luxo e os chamados «de autor» –en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa–, mentres que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas «empresas de restauración moderna» ou «neorrestauración», que abranguen unha ampla gama de conceptos.

3. Debido a este forte crecemento, a demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas é cada vez maior. Xa que logo, estes profesionais, axudados pola formación adecuada completada pola empresa e a propia experiencia, deberán ser quen de conseguir e proporcionar elevados estándares de calidade, no produto e no servizo, a unha clientela cada vez maior e máis exixente, á cal se debe intentar fidelizar, como estratexia básica ante o incremento da competencia.

4. A evolución profesional, canto ás funcións que desempeñará este persoal titulado, relaciónase coas de dirección, comercialización dos produtos e organización das unidades de produción e servizo en cociña, entre outras. A evolución relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas maquinarias, ferramentas e produtos, como poden ser fornos de convección e mixtos programados, máquinas de baleiro e de baleiro compensado, sistemas de distribución diferida no tempo e no espazo, produtos de cuarta e quinta gama, outros produtos ultraconxelados, programas informáticos para o control e o rexistro de procesos de produción, programas informáticos de xestión, e uso continuo da internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en gran medida, das características dos equipamentos e da maquinaria, adecuada esta, pola súa vez, ao tipo de oferta gastronómica.

5. No referente á organización da produción e das tarefas, cómpre salientar a produción en cociñas centrais, que facilita a estandarización dos procesos e o óptimo aproveitamento dos recursos.

CAPÍTULO III

Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto

Artigo 9. *Obxectivos xerais.*

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

a) Interpretar o proxecto estratéxico empresarial, identificando e analizando os seus compoñentes, para definir os produtos que ofrece a empresa.

- b) Identificar os produtos que ofrece a empresa e recoñecer as súas características, para deseñar os procesos de produción.
- c) Recoñecer os procesos de produción e analizar as súas características e as súas fases, para determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios.
- d) Identificar os compoñentes da oferta gastronómica, e analizar e caracterizar as súas variables, para determinar a oferta de produtos culinarios.
- e) Identificar as necesidades de produción, caracterizar as tarefas e establecer a súa secuencia, para programar actividades e organizar recursos.
- f) Recoñecer materias primas, e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
- g) Analizar espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas, e recoñecer as súas características, as súas aplicacións e os principios de funcionamento, para controlar a posta a punto do lugar de traballo.
- h) Identificar as necesidades de manipulacións previas das materias primas en cociña, e analizar as súas características e as súas aplicacións, para verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.
- i) Recoñecer as técnicas, as fases e os procedementos culinarios, e identificar as súas características e a súa secuencia, para organizar a realización das elaboracións culinarias.
- j) Empregar elementos e técnicas decorativas, tendo en conta a súa relación coas características do produto final, para supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións.
- k) Seleccionar métodos e equipamentos de envasado e conservación, tendo en conta a relación entre as necesidades e as características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para verificar os procesos de envasado e/ou conservación.
- l) Organizar os recursos, tendo en conta a relación entre as necesidades e o ámbito da execución, para controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña.
- m) Controlar os datos orixinados pola produción en cociña e recoñecer a súa natureza, para formalizar a documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar os protocolos de actuación ante posibles demandas da clientela e identificar as características de cada caso, para dar resposta a posibles solicitudes, suxestións ou reclamacións, utilizando o inglés, de ser o caso.

ñ) Analizar e utilizar os recursos e as oportunidades de aprendizaxe que se relacionan coa evolución científica, tecnolóxica e organizativa do sector, así como as tecnoloxías da información e da comunicación, para manter o espírito de actualización e adaptarse a novas situacións laborais e persoais.

o) Desenvolver a creatividade e o espírito de innovación para responder aos retos que se presenten nos procesos e á organización do traballo e da vida persoal.

p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.

q) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e a coordinación de equipos de traballo.

r) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación adaptándose aos contidos que se vaian transmitir, á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.

s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.

t) Identificar e propor as accións profesionais necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todos.

u) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e nas actividades que se realicen no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade e ser capaces de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.

v) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora e empresarial, e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.

w) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

Artigo 10. *Módulos profesionais.*

Os módulos profesionais deste ciclo formativo, que se desenvolven no anexo I deste decreto, son os que a continuación se relacionan:

–MP0179. Inglés.

- MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas.
- MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña.
- MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.
- MP0499. Procesos de elaboración culinaria.
- MP0500. Xestión da produción en cociña.
- MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
- MP0502. Gastronomía e nutrición.
- MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración.
- MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.
- MP0505. Proxecto de dirección de cociña.
- MP0506. Formación e orientación laboral.
- MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora.
- MP0508. Formación en centros de traballo.

Artigo 11. *Espazos e equipamentos.*

1. Os espazos e os equipamentos mínimos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste ciclo formativo son os establecidos no anexo II deste decreto.

2. Os espazos formativos establecidos respectarán a normativa sobre prevención de riscos laborais, a normativa sobre seguridade e saúde no posto de traballo, e cantas outras normas sexan de aplicación.

3. Os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse o mesmo ou outros ciclos formativos, ou etapas educativas.

4. Non cómpre que os espazos formativos identificados se diferencien mediante pechamentos.

5. A cantidade e as características dos equipamentos que se inclúen en cada espazo deberá estar en función do número de alumnos e alumnas, e deberán ser os necesarios e suficientes para garantir a calidade do ensino e a adquisición dos resultados de aprendizaxe.

6. O equipamento disporá da instalación necesaria para o seu correcto funcionamento, cumprirá as normas de seguridade e prevención de riscos, e cantas outras sexan de aplica-

ción, e respectaranse os espazos ou as superficies de seguridade que exixan as máquinas en funcionamento.

Artigo 12. *Profesorado.*

1. A docencia dos módulos profesionais que constitúen as ensinanzas deste ciclo formativo correspóndelle ao profesorado do corpo de catedráticos de ensino secundario, do corpo de profesorado de ensino secundario e do corpo de profesorado técnico de formación profesional, segundo proceda, das especialidades establecidas no anexo III A) deste decreto.

2. As titulacións requiridas para acceder aos corpos docentes citados son, con carácter xeral, as establecidas no artigo 13 do Real decreto 276/2007, do 23 de febreiro, polo que se aproba o regulamento de ingreso, accesos e adquisición de novas especialidades nos corpos docentes a que se refire a Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, e se regula o réxime transitorio de ingreso a que se refire a disposición transitoria décimo sétima da dita lei. As titulacións equivalentes ás anteriores para efectos de docencia, para as especialidades do profesorado son as recollidas no anexo III B) deste decreto.

3. As titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que formen o título, para o profesorado dos centros de titularidade privada ou de titularidade pública doutras administracións distintas das educativas, concréntanse no anexo III C) deste decreto.

A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecerá un procedemento de habilitación para exercer a docencia, no que se exixirá o cumprimento dalgún dos seguintes requisitos:

–Que as ensinanzas conducentes ás titulacións citadas engloben os obxectivos dos módulos profesionais.

–Que se acredite mediante certificación unha experiencia laboral de, polo menos, tres anos no sector vinculado á familia profesional, realizando actividades produtivas en empresas relacionadas implicitamente cos resultados de aprendizaxe.

CAPÍTULO IV

Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia

Artigo 13. *Preferencias para o acceso a este ciclo formativo en relación coas modalidades e as materias de bacharelato cursadas.*

Terá preferencia para acceder a este ciclo formativo o alumnado que cursase a modalidade de bacharelato de ciencias e tecnoloxía.

Artigo 14. *Acceso a outros estudos e validacións.*

1. O título de técnico superior en dirección de cociña permite o acceso directo para cursar calquera outro ciclo formativo de grao superior, nas condicións de acceso que se establezan.

2. Este título permite o acceso directo ás ensinanzas conducentes aos títulos universitarios de grao nas condicións de admisión que se establezan.

3. Para os efectos de facilitar o réxime de validacións entre este título e as ensinanzas universitarias de grao, asígnanse 120 créditos ECTS distribuídos entre os módulos profesionais deste ciclo formativo.

Artigo 15. *Validacións e exencións.*

1. As validacións de módulos profesionais dos títulos de formación profesional establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeneral do sistema educativo, cos módulos profesionais dos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establécense no anexo IV deste decreto.

2. Serán obxecto de validación os módulos profesionais comúns a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contidos, obxectivos expresados como resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación, establecidos nos reais decretos polos que se fixan as ensinanzas mínimas dos títulos de formación profesional. Malia o anterior, e consonte o artigo 45.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, quen superase o módulo profesional de formación e orientación laboral, ou o módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en calquera dos ciclos formativos correspondentes aos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, terá validados os ditos módulos en calquera outro ciclo formativo establecido ao abeiro da mesma lei.

3. O módulo profesional de formación e orientación laboral de calquera título de formación profesional poderá ser obxecto de validación sempre que se cumpran os requisitos establecidos no artigo 45.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, que se acredite polo menos un ano de experiencia laboral e se posúa o certificado de técnico en prevención de riscos laborais, nivel básico, expedido consonte o disposto no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o Regulamento dos servizos de prevención.

4. De acordo co establecido no artigo 49 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, poderase determinar a exención total ou parcial do módulo profesional de formación en centros de traballo pola súa correspondencia coa experiencia laboral, sempre que se acredite unha experiencia relacionada con este ciclo formativo nos termos previstos no dito artigo.

Artigo 16. *Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención.*

1. A correspondencia das unidades de competencia cos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título para a súa validación ou exención queda determinada no anexo V A) deste decreto.

2. A correspondencia dos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título coas unidades de competencia para a súa acreditación queda determinada no anexo V B) deste decreto.

CAPÍTULO V

Organización da impartición

Artigo 17. *Distribución horaria.*

Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario segundo se establece no anexo VI deste decreto.

Artigo 18. *Unidades formativas.*

1. Consonte o artigo 10 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional no sistema educativo de Galicia, e coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida e servir de referente para a súa impartición, establécese no anexo VII a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.

2. A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria determinará os efectos académicos da división dos módulos profesionais en unidades formativas.

Artigo 19. *Módulo de proxecto.*

1. O módulo de proxecto incluído no currículo deste ciclo formativo ten por finalidade a integración efectiva dos aspectos máis salientables das competencias profesionais, persoais e sociais características do título que se abordaron no resto dos módulos profesionais, xunto con aspectos relativos ao exercicio profesional e á xestión empresarial. Organizarase sobre a base da titoría individual e colectiva. A atribución docente será a cargo do profesorado que imparta docencia no ciclo formativo.

2. Desenvolverase logo da avaliación positiva de todos os módulos profesionais de formación no centro educativo, coincidindo coa realización dunha parte do módulo profesional

de formación en centros de traballo e avaliarase unha vez cursado este, co obxecto de posibilitar a incorporación das competencias adquiridas nel.

Disposición adicional primeira. *Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia deste título.*

A impartición das ensinanzas dos módulos profesionais deste ciclo formativo nas modalidades semipresencial ou a distancia, que se ofrecerán unicamente polo réxime para as persoas adultas, requirirá a autorización previa da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, conforme o procedemento que se estableza.

Disposición adicional segunda. *Titulacións equivalentes e vinculación coas capacidades profesionais.*

1. Os títulos que se relacionan a seguir terán os mesmos efectos profesionais e académicos que o título de técnico superior en dirección de cociña, establecido no Real decreto 687/2010, do 20 de maio, cuxo currículo para Galicia se desenvolve neste decreto:

–Título de técnico especialista en hostalaría, rama de hostalaría e turismo, da Lei 14/1970, do 4 de agosto, xeral de educación e financiamento da reforma educativa.

–Título de técnico superior en restauración establecido polo Real decreto 2218/1993, do 17 de decembro, cuxo currículo para Galicia foi establecido polo Decreto 350/1999, do 23 de decembro.

2. A formación establecida neste decreto no módulo profesional de formación e orientación laboral capacita para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o Regulamento dos servizos de prevención.

3. A formación establecida neste decreto no módulo profesional de xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias garante o nivel de coñecemento necesario para posibilitar unhas prácticas correctas de hixiene e manipulación de alimentos, de acordo coa existencia do artigo 4.6 do Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ao persoal manipulador de alimentos.

Disposición adicional terceira. *Regulación do exercicio da profesión.*

1. De conformidade co establecido no Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, os elementos recollidos neste decreto non constitúen regulación do exercicio de profesión titulada ningunha.

2. Así mesmo, as equivalencias de titulacións académicas establecidas no punto 1 da disposición adicional segunda deste decreto hanse entender sen prexuízo do cumprimento das disposicións que habilitan para o exercicio das profesións reguladas.

Disposición adicional cuarta. *Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.*

1. A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria garantirá que o alumnado poida acceder e cursar este ciclo formativo nas condicións establecidas na disposición derradeira décima da Lei 51/2003, do 2 de decembro, de igualdade de oportunidades, non-discriminación e accesibilidade universal das persoas con discapacidade.

2. As programacións didácticas que desenvolvan o currículo establecido neste decreto deberán ter en conta o principio de «deseño para todos». Para tal efecto, deberán recoller as medidas necesarias co fin de que o alumnado poida conseguir a competencia xeral do título, expresada a través das competencias profesionais, persoais e sociais, así como os resultados de aprendizaxe de cada un dos módulos profesionais.

En calquera caso, estas medidas non poderán afectar de forma significativa a consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais.

Disposición adicional quinta. *Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto.*

A autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas deste ciclo formativo exixirá que desde o inicio do curso escolar se cumpran os requisitos de profesorado, espazos e equipamentos regulados neste decreto.

Disposición adicional sexta. *Desenvolvemento do currículo.*

1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo, consonte o establecido no artigo 34 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao contorno socioeconómico do centro, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 9 do Decreto 79/2010, do 20 de maio, para o plurilingüismo no ensino non universitario de Galicia.

Disposición transitoria única. *Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.*

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 350/1999, do 23 de decembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en restauración entenderase referida ás ensinanzas reguladas neste decreto.

Disposición derogatoria única. *Derrogación de normas.*

Queda derogado o Decreto 350/1999, do 23 de decembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en restauración, e todas as disposicións de igual ou inferior rango que se opoñan ao disposto neste decreto, sen prexuízo da disposición derradeira primeira.

Disposición derradeira primeira. *Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto.*

1. No curso 2011-2012 implantarase o primeiro curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o primeiro curso das ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 350/1999, do 23 de decembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en restauración.

2. No curso 2012-2013 implantarase o segundo curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o segundo curso das ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 350/1999, do 23 de decembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en restauración.

3. No curso 2011-2012 implantaranse as ensinanzas reguladas neste decreto polo réxime para as persoas adultas.

Disposición derradeira segunda. *Desenvolvemento normativo.*

1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria a modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, vinte de abril de dous mil once.

Alberto Núñez Feijóo
Presidente

Jesús Vázquez Abad
Conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria

1. Anexo I: módulos profesionais.

1.1. Módulo profesional: inglés.

- Equivalencia en créditos ECTS: 7.
- Código: MP0179.
- Duración: 160 horas.

1.1.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.

–CA1.1. Identificouse a idea principal da mensaxe.

–CA1.2. Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identificouse o estado de ánimo e o ton da persoa falante.

–CA1.3. Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.

–CA1.4. Identificáronse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.

–CA1.5. Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.

–CA1.6. Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.

–CA1.7. Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.

–CA1.8. Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.

• RA2. Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.

–CA2.1. Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.

–CA2.2. Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.

–CA2.3. Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.

–CA2.4. Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.

–CA2.5. Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais.

–CA2.6. Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.

–CA2.7. Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).

–CA2.8. Interpretáronse instrucións extensas e complexas que están dentro da súa especialidade.

• RA3. Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.

–CA3.1. Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.

–CA3.2. Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.

–CA3.3. Comunicouse espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.

–CA3.4. Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.

–CA3.5. Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.

–CA3.6. Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos adecuados.

–CA3.7. Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.

–CA3.8. Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.

–CA3.9. Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.

• RA4. Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.

–CA4.1. Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o cal se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.

–CA4.2. Organizouse a información con corrección, precisión e coherencia, e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.

–CA4.3. Redactáronse informes onde se salientan os aspectos significativos e se ofrecen detalles relevantes que sirvan de apoio.

–CA4.4. Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.

–CA4.5. Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

–CA4.6. Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.

–CA4.7. Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.

- RA5. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

–CA5.1. Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.

–CA5.2. Descríronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.

–CA5.3. Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fala lingua inglesa.

–CA5.4. Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

–CA5.5. Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

–CA5.6. Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

1.1.2. Contidos básicos.

BC1. Análise de mensaxes orais.

- Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás.
- Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas.
- Terminoloxía específica do sector de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.
- Ideas principais e secundarias.
- Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, «phrasal verbs», locucións, expresión da condición e a dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais.
- Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia.
- Acentos de lingua oral.

BC2. Interpretación de mensaxes escritas.

- Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns.

–Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax.

–Terminoloxía específica do sector turístico. «False friends».

–Ideas principais e secundarias.

–Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, «phrasal verbs», «I wish» + pasado simple ou perfecto, «I wish + would, If only»; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais.

• Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.

- Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.

BC3. Produción de mensaxes orais.

- Mensaxes orais.

–Registros utilizados na emisión de mensaxes orais.

–Terminoloxía específica do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. «False friends».

–Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, «phrasal verbs», locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais.

–Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia.

–Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas agrupacións.

–Marcadores lingüísticos de relacións sociais, normas de cortesía e diferenzas de rexistro.

- Mantemento e seguimento do discurso oral.

–Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra.

–Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc.

–Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.

BC4. Emisión de textos escritos.

- Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns.

–Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax.

–Terminoloxía específica do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.

–Idea principal e ideas secundarias.

–Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, «phrasal verbs», verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.

- Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.

- «Have something done».

- Nexos: «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», «in contrast», etc.

- Derivación: sufixos para formar adxectivos e substantivos. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.

- Coherencia textual:

–Adecuación do texto ao contexto comunicativo.

–Tipo e formato de texto.

–Variedade de lingua. Rexistro.

–Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable.

–Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión.

–Exemplificación.

–Conclusión e/ou resumo do discurso.

–Uso dos signos de puntuación.

BC5. Identificación e interpretación dos elementos culturais máis significativos dos países de lingua inglesa.

- Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
- Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.
- Recoñecemento da lingua estranxeira para aprofundar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.
- Uso de rexistros adecuados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.

1.1.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas actividades da dirección de cociña.

A tarefa de dirección de cociña abrangue o desenvolvemento dos procesos relacionados e o cumprimento de procesos e protocolos de calidade, todo iso en inglés.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), l), m), n), o) e q) do ciclo formativo, e as competencias a), b), c), d), h), k), l), m) e ñ).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo deberán versar sobre:

- Descrición, análise e aplicación dos procesos de comunicación utilizando o inglés.
- Caracterización dos procesos incluídos nas actividades da dirección de cociña, en inglés.
- Procesos de calidade na empresa, a súa avaliación e a identificación e formalización de documentos asociados ás actividades da dirección de cociña, en inglés.
- Identificación, análise e procedementos de actuación ante situacións imprevistas (queixas, reclamacións, etc.), en inglés.

1.2. Módulo profesional: control do aprovisionamento de materias primas.

- Equivalencia en créditos ECTS: 3.
- Código: MP0496.
- Duración: 53 horas.

1.2.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.

–CA1.1. Descríbóronse e clasificáronse as materias primas en restauración.

–CA1.2. Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.

–CA1.3. Recoñécóronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.

–CA1.4. Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.

–CA1.5. Recoñécóronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.

–CA1.6. Recoñécóronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.

–CA1.7. Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

–CA1.8. Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.

–CA1.9. Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de *catering*, de acordo co método previamente establecido.

- RA2. Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.

–CA2.1. Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.

–CA2.2. Seleccionáronse os atributos que se van medir e decidiuse o tipo de escala que se vai aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.

–CA2.3. Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.

–CA2.4. Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.

–CA2.5. Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.

–CA2.6. Valoráronse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

• RA3. Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.

–CA3.1. Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.

–CA3.2. Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.

–CA3.3. Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.

–CA3.4. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

–CA3.5. Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.

–CA3.6. Verificouse o cumprimento polo proveedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.

–CA3.7. Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.

–CA3.8. Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

–CA3.9. Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.

–CA3.10. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

• RA4. Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.

–CA4.1. Describíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.

–CA4.2. Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.

–CA4.3. Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.

–CA4.4. Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.

–CA4.5. Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.

–CA4.6. Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.

–CA4.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

• RA5. Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

–CA5.1. Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.

–CA5.2. Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.

–CA5.3. Identificáronse os xéneros susceptibles de ser entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.

–CA5.4. Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

–CA5.5. Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.

–CA5.6. Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

–CA5.7. Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

1.2.2. Contidos básicos.

BC1. Selección de materias primas.

- Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.

- Referentes do código alimentario.

- Categorias comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.

- Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

- Material funxible e inventariable para *catering*.

BC2. Cata de alimentos.

- Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.

- Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.

- Atributos dos alimentos.

- Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.

- Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.

- Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.

- Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

BC3. Recepción de materias primas.

- Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
- Solicitudes de compra.
- Formas de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.
- Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
- Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.

BC4. Almacenamento de materias primas en restauración.

- Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
- Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
- Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
- Caracterización dos procesos de almacenamento.
- Deseño de rutas de distribución interna.
- Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

BC5. Control de consumos e existencias.

- Control de existencias en restauración: concepto.
- Solicitud de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
- Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
- Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

1.2.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas co aprovisionamento e a cata de alimentos.

A función de aprovisionamento abrangue aspectos como:

- Selección e control de provedores.
- Compras.
- Recepción, almacenamento e distribución interna de materias primas.
- Selección e valoración de materias primas.
- Cata de produtos.
- Control de documentos do aprovisionamento, de consumos e de existencias.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse en:

–Procesos de aprovisionamento de alimentos, tanto en cociñas tradicionais coma en cociñas de colectividade ou *catering*, e outras formas de restauración.

–Procesos de cata de alimentos en hostalaría.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais f), g) e k) do ciclo formativo, e as competencias e), f), j), l) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Clasificación das materias primas en restauración segundo o código alimentario.
- Recoñecemento das características e das calidades organolépticas das materias primas utilizadas en restauración.
- Cata de alimentos.
- Recoñecemento e interpretación das normativas referentes á embalaxe, ao transporte, á temperatura, á manipulación, etc.

–Control de cantidades e calidades das materias primas recibidas.

–Determinación de temperaturas, lugares e recipientes adecuados para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.

–Documentación asociada aos procedementos de solicitude de pedidos a almacén e ao control de consumos e existencias.

–Uso de aplicacións informáticas para a xestión do economato.

1.3. Módulo profesional: procesos de preelaboración e conservación en cociña.

- Equivalencia en créditos ECTS: 16.

- Código: MP0497.

- Duración: 240 horas.

1.3.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.

- CA1.1. Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.

- CA1.2. Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.

- CA1.3. Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

- CA1.4. Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

- CA1.5. Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.

- CA1.6. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

- CA1.7. Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.

- CA1.8. Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

–CA1.9. Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

–CA1.10. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA1.11. Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.

• RA2. Determina sistemas e métodos de envasado e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.

–CA2.1. Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.

–CA2.2. Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.

–CA2.3. Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.

–CA2.4. Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.

–CA2.5. Executáronse as técnicas de envasado e conservación.

–CA2.6. Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.

–CA2.7. Recoñeceuse a relación entre o método de envasado, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.

–CA2.8. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA2.9. Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA2.10. Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.

• RA3. Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.

–CA3.1. Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.

–CA3.2. Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.

–CA3.3. Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.

–CA3.4. Executáronse as técnicas de rexeneración.

–CA3.5. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.

–CA3.6. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA3.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA3.8. Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.

–CA3.9. Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.

• RA4. Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o cal caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.

–CA4.1. Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.

–CA4.2. Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.

–CA4.3. Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.

–CA4.4. Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.

–CA4.5. Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.

–CA4.6. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

–CA4.7. Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

–CA4.8. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA4.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.3.2. Contidos básicos.

BC1. Preparación das zonas de produción.

- Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
- Distribución e colocación nos espazos de cociña.
- Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
- Aproximación interna de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
- Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
- Deontoloxía profesional.

BC2. Determinación de sistemas e métodos de envasado e conservación.

- Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e conservación: por frío, por calor, etc.
- Pasteurización e esterilización: descrición e características.
- Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
- Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasado, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.

BC3. Rexeneración de materias primas.

- Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.

- Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
- Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

BC4. Planificación dos procesos de preelaboración de materias primas en cociña.

- Preelaboración: concepto e características.
- Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
- Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
- Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
- Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
- Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

1.3.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coa organización de unidades de produción, así como as propias do desenvolvemento dos procesos produtivos.

A función de organización de unidades de produción abrangue aspectos como:

- Análise de información e necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical e horizontal.

A función de produción abrangue aspectos como:

- Preparación e mantemento das zonas de produción.
- Manipulacións previas de materias primas.

–Rexeneración e preelaboración de produtos.

–Conservación e envasado.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse en:

–Procesos de preelaboración de alimentos no ámbito da restauración tradicional.

–Procesos de preelaboración de alimentos en cociñas de colectividade, *catering* e outras formas de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais e), f), g), h), i), k), n) e ñ) do ciclo formativo, e as competencias d), e), f), g), h), i), j), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

–Preparación e uso das máquinas, batería, utensilios e ferramentas de cociña.

–Recoñecemento e interpretación da información previa necesaria para o desenvolvemento dos procesos.

–Determinación de recursos e necesidades de coordinación.

–Execución de procesos de rexeneración, envasado e conservación de materias primas.

–Organización e execución secuenciada de todas as fases que configuran os procesos de preelaboración de materias primas en cociña.

1.4. Módulo profesional: elaboracións de pastelería e repostería en cociña.

- Equivalencia en créditos ECTS: 12.
- Código: MP0498.
- Duración: 210 horas.

1.4.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

• RA1. Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.

–CA1.1. Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.

–CA1.2. Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.

–CA1.3. Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

–CA1.4. Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

–CA1.5. Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

–CA1.6. Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.

–CA1.7. Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.

–CA1.8. Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

–CA1.9. Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

–CA1.10. Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.

–CA1.11. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA1.12. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

• RA2. Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.

–CA2.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.

–CA2.2. Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.

–CA2.3. Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.

–CA2.4. Clasifícanse e caracterízanse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

–CA2.5. Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

–CA2.6. Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

–CA2.7. Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

–CA2.8. Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.

–CA2.9. Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.

–CA2.10. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.

–CA2.11. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.

–CA2.12. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA2.13. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

• RA3. Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.

–CA3.1. Clasifícanse e caracterízanse as sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.

–CA3.2. Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.

–CA3.3. Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

–CA3.4. Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.

–CA3.5. Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.

–CA3.6. Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.

–CA3.7. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.

–CA3.8. Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.

–CA3.9. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA3.10. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

• RA4. Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

–CA4.1. Describíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.

–CA4.2. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.

–CA4.3. Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.

–CA4.4. Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.

–CA4.5. Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.

–CA4.6. Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.

–CA4.7. Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostería.

–CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.

–CA4.9. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.

–CA4.10. Evitouse o consumo innecesario de recursos.

–CA4.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.4.2. Contidos básicos.

BC1. Supervisión da preparación das zonas de produción de sobremesas.

- Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.

- Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.

- Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.

- Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.

- Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

- Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

BC2. Realización de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

- Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.

- Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

- Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.

- Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

- Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

- Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

- Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
- Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
- Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
- Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
- Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

BC3. Elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.

- Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
- Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
- Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
- Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
- Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.

BC4. Presentación de sobremesas.

- Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
- Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
- Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
- Realización de motivos decorativos.

- Teoría e valoración da cor en repostaría: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.
- Novas tendencias.
- Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.
- Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.
- Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

1.4.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar a función de desenvolvemento dos procesos produtivos de elaboracións de pastelería e repostaría, así como as propias do desenvolvemento dos servizos en cociña.

As funcións de produción e servizo en cociña de elaboracións de pastelería e repostaría abranguen aspectos como:

- Análise de información e necesidades.
- Preparación e mantemento das zonas de produción, os equipamentos e a maquinaria.
- Recoñecemento das necesidades de aprovisionamento interno.
- Manipulacións previas de materias primas.
- Elaboración de produtos de pastelería e repostaría.
- Acabamento e presentación.
- Conservación e envasado.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse en:

- Procesos de produción de masas, pastas e outras elaboracións básicas en restauración.
- Procesos de produción de produtos de pastelería e repostaría no ámbito da restauración.
- Procesos de servizo de sobremesas en cociña.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais e), f), g), h), i), j), k), l), n) e ñ) do ciclo formativo, e as competencias d), e), f), g), h), i), j), k), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

–Preparación das zonas de produción.

–Recoñecemento e interpretación da información previa necesaria para o desenvolvemento dos procesos produtivos de elaboracións de pastelería e repostería en cociña.

–Determinación de recursos e necesidades de coordinación.

–Aplicación adecuada dos procedementos para a realización de elaboracións básicas de pastelería e repostería.

–Elaboración de sobremesas de diversos tipos.

–Decoración e presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

–Desenvolvemento dos servizos en cociña, desde o preservizo ás tarefas posteriores ao seu desenvolvemento.

1.5. Módulo profesional: procesos de elaboración culinaria.

• Equivalencia en créditos ECTS: 16.

• Código: MP0499.

• Duración: 267 horas.

1.5.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.

–CA1.1. Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.

–CA1.2. Descríronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.

–CA1.3. Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.

–CA1.4. Recoñeceuse e interpretoise a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.

–CA1.5. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.

–CA1.6. Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.

–CA1.7. Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

–CA1.8. Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.

–CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA1.10. Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.

• RA2. Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.

–CA2.1. Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.

–CA2.2. Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.

–CA2.3. Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.

–CA2.4. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.

–CA2.5. Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.

–CA2.6. Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.

–CA2.7. Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.

–CA2.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

- RA3. Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.

–CA3.1. Descríronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

–CA3.2. Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

–CA3.3. Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.

–CA3.4. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.

–CA3.5. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.

–CA3.6. Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.

–CA3.7. Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.

–CA3.8. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

–CA3.9. Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.

–CA3.10. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA3.11. Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

- RA4. Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.

–CA4.1. Descríronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.

–CA4.2. Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.

–CA4.3. Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.

–CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.

–CA4.5. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.

–CA4.6. Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.

–CA4.7. Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.

–CA4.8. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

–CA4.9. Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.

–CA4.10. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA4.11. Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

–CA4.12. Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.

–CA4.13. Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.

–CA4.14. Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.

• RA5. Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria a que se vinculen.

–CA5.1. Describíronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.

–CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.

–CA5.3. Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración a que se vinculen.

–CA5.4. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

–CA5.5. Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.

–CA5.6. Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabamento e presentación.

–CA5.7. Verificáronse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.

–CA5.8. Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.

–CA5.9. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

–CA5.10. Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA5.11. Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.

–CA5.12. Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.

–CA5.13. Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.

• RA6. Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.

–CA6.1. Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo en cociña.

–CA6.2. Descríbóronse as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.

–CA6.3. Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.

–CA6.4. Identificáronse as necesidades de coordinación durante o servizo.

–CA6.5. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.

–CA6.6. Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.

–CA6.7. Realizáronse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.

–CA6.8. Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.

–CA6.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA6.10. Comprobouse que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.

–CA6.11. Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.

1.5.2. Contidos básicos.

BC1. Organización dos procesos de elaboración culinaria.

- Descrición e análise dos ámbitos da produción culinaria. Tipos de empresas dedicadas á produción culinaria: restaurantes, *catering*, cociñas centrais, etc.

- Descrición e interpretación de documentos relacionados coa produción culinaria: ordes de traballo, fichas técnicas de produción, receitas, etc.

- Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características.

- Terminoloxía utilizada na produción culinaria.

BC2. Aplicación de técnicas de cocción.

- Análise e tipoloxía das coccións. Fontes de información relacionadas.
- Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: análise e características.
- Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
- Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica.

BC3. Elaboración de produtos culinarios básicos.

- Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
 - Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.
 - Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.
 - Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.

BC4. Elaboración de produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor.

- Fontes de información e bibliografía sobre autores de prestixio de ámbito galego, español e internacional.
 - Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.
 - Elaboración de pratos representativos da cociña española e internacional.
 - Elaboración de pratos da cociña de autor española e internacional.
 - Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos.
 - Técnicas e procedementos de execución e control.
 - Valoración de custos das elaboracións culinarias.

BC5. Realización de acabamentos e presentacións.

- Descrición, finalidade, tipoloxía e aplicacións das gornicións e as decoracións.

- Normas básicas na decoración e na presentación de pratos en cociña.
- Procedementos de elaboración de gornicións e decoracións.
- Relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás cales se vinculan.

BC6. Desenvolvemento do servizo en cociña.

- Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas.
- Tarefas previas aos servizos en cociña: «mise en place».
- Documentación relacionada cos servizos.
- Coordinación durante o servizo en cociña: relacións departamentais e interdepartamentais.
- Execución dos procesos propios do servizo.
- Tarefas de finalización do servizo.
- Protocolos de queixas, suxestións e reclamacións.

1.5.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coa organización de unidades de produción, así como as propias do desenvolvemento dos procesos produtivos e os servizos en cociña.

A función de organización de unidades de produción abrangue aspectos como:

- Análise de información e necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical e horizontal.

As funcións de produción e servizo en cociña abranguen aspectos como:

- Elaboración de produtos.

–Acabamento e presentación.

–Conservación e envasado.

–Prestación de servizos en cociña.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse en:

–Procesos de produción de alimentos en restauración.

–Procesos de servizo en cociñas tradicionais, de colectividade, *catering* e outras formas de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais e), g), i), j), k), l), n), ñ) e p) do ciclo formativo, e as competencias e), f), g), h), i), j), k), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

–Organización secuenciada de todas as fases que configuran os procesos de produción culinaria.

–Recoñecemento e interpretación da información previa necesaria para o desenvolvemento dos procesos produtivos en cociña.

–Determinación de recursos e necesidades de coordinación.

–Aplicación adecuada das técnicas de cocción e confección de elaboracións culinarias básicas de múltiples aplicacións.

–Elaboración de produtos culinarios básicos.

–Desenvolvemento dos servizos en cociña, desde o preservizo ás tarefas posteriores ao seu desenvolvemento.

1.6. Módulo profesional: xestión da produción en cociña.

- Equivalencia en créditos ECTS: 15.
- Código: MP0500.
- Duración: 244 horas.

1.6.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.

- CA1.1. Descríbóronse e analizáronse os sistemas de produción culinaria.

- CA1.2. Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.

- CA1.3. Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.

- CA1.4. Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.

- CA1.5. Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.

- CA1.6. Clasificáronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.

- CA1.7. Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.

- CA1.8. Identificáronse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.

- CA1.9. Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

- RA2. Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.

- CA2.1. Descríbóronse as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.

- CA2.2. Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.

- CA2.3. Identificáronse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.

–CA2.4. Recoñecéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.

–CA2.5. Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.

–CA2.6. Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.

–CA2.7. Identificáronse e distribuíronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.

–CA2.8. Definíronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.

–CA2.9. Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.

–CA2.10. Identificáronse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.

–CA2.11. Recoñecéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

• RA3. Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.

–CA3.1. Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.

–CA3.2. Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.

–CA3.3. Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.

–CA3.4. Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.

–CA3.5. Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.

–CA3.6. Planificáronse as fases da produción.

–CA3.7. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

–CA3.8. Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.

–CA3.9. Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.

–CA3.10. Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.

–CA3.11. Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.

–CA3.12. Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.

–CA3.13. Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.

–CA3.14. Recoñeceuse o procedemento de realización da Guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

–CA3.15. Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.

–CA3.16. Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

• RA4. Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.

–CA4.1. Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabado de produtos culinarios.

–CA4.2. Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasado, o transporte e a distribución de produtos culinarios.

–CA4.3. Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.

- CA4.4. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
- CA4.5. Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
- CA4.6. Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
- CA4.7. Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
- CA4.8. Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as ditas pautas.
- CA4.9. Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
- CA4.10. Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.
- CA4.11. Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
- CA4.12. Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
- CA4.13. Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou incorporación de novidades.
- CA4.14. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.
- CA5.1. Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.

–CA5.2. Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.

–CA5.3. Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.

–CA5.4. Formalizáronse os documentos para o control de consumos.

–CA5.5. Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predefinidas.

–CA5.6. Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.

–CA5.7. Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

1.6.2. Contidos básicos.

BC1. Recoñecemento de sistemas de produción culinaria.

- Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
- Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.
- Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.

- Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.

- Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.

- Factores que determinan a elección dun sistema de produción.

BC2. Asesoramento no deseño de espazos e equipamentos.

- Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción.

- Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.

- Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.

- Criterios de deseño:

- Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc.).

- Funcionalidade dos espazos.

- Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacenamento, anexas, etc.).

- Determinación dos circuitos (fluxos de mercadorías, persoal, produtos intermedios e finais, refugallos, transporte e distribución, etc.).

- Normativa relacionada coas infraestruturas inmobiliarias (chans, paredes, iluminación, augas, etc.).

- BC3. Programación de actividades para a produción e o servizo en cociña.

- Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña:

- Selección e/ou determinación de ofertas.

- Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos.

- Sistemas de racións e gramaxes.

- Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.

- Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción:

- Fases da produción culinaria.

- Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación.

- Rastrexabilidade dos produtos: definición e fases (cara atrás, nos procesos e cara adiante).

- Determinación dos puntos de control crítico de cada etapa do proceso produtivo, segundo o sistema APPCC.

–Procedemento de realización de guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

–Información e formación ao persoal sobre as actividades programadas.

BC4. Supervisión de procesos de produción e/ou servizo en cociña.

- Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasado, preparación e acabado de xéneros e produtos culinarios.

- Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.

- Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.

- Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabado de produtos culinarios, con respecto á hixiene, á distribución das materias primas e ás operacións de preelaboración, entre outras.

- Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasado, o transporte e a distribución de produtos culinarios.

- Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.

- Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.

- Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.

- Protocolo e modo correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.

- Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.

- Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.

- Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.

- Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.

- Procedementos de execución de elaboracións culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.

BC5. Control de consumos.

- Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña.

- Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos.

- Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo, por períodos, por produtos, etc.

- Cálculo de desviacións.

- Elaboración de informes.

- Aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.

1.6.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coa dirección e a organización de unidades de produción, así como as propias do aprovisionamento interno e o desenvolvemento dos procesos produtivos e/ou de servizo en cociña.

A función de dirección de unidades de produción abrangue aspectos como:

- Asesoramento no deseño de espazos e equipamentos.

- Definición dos procesos de produción.

- Control de resultados.

- Definición de produtos culinarios.

A función de organización de unidades de produción abrangue aspectos como:

- Análise de información e necesidades.

- Determinación da oferta de produtos.

- Determinación de recursos.

- Programación de actividades.

- Asignación de recursos e tarefas.
- Supervisión da produción e do servizo, de ser o caso.
- Coordinación vertical e horizontal.

As funcións de produción e/ou de servizo en cociña abranguen aspectos como a supervisión en:

- Posta a punto e mantemento de instalacións e maquinaria.
- Preelaboracións de materias primas.
- Elaboración de produtos.
- Acabamento e presentación.
- Conservación e envasado.
- Prestación de servizos en cociña.
- Control de consumos.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse en:

- Procesos de produción de alimentos en cociñas tradicionais, de colectividade, *catering* ou outras formas de restauración.
- Procesos de servizo en cociñas tradicionais, de colectividade, *catering* ou outras formas de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ) o) e q) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ), o), p), q) e r).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Recoñecemento dos sistemas de produción culinaria.
- Definición dos procesos de produción en cada un.

- Deseño de instalacións acordes cos sistemas de produción.
 - Recoñecemento dos sistemas de distribución relacionados cos sistemas de produción.
 - Realización e aplicación de protocolos de actuación e controis relacionados coa hixiene, a preparación de equipamentos e zonas de traballo, as operacións de rexeneración, preelaboración, elaboración, envasado e conservación de materias primas e produtos culinarios, así como a hixienización de equipamentos e a preparación de zonas para usos posteriores.
 - Determinación dos recursos materiais e humanos necesarios para a produción.
 - Realización de organigramas de persoal, quendas e horarios.
 - Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.
 - Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.
 - Realización de elaboracións culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.
 - Prestación de servizos en cociña.
 - Control de consumos.
- 1.7. Módulo profesional: xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
- Equivalencia en créditos ECTS: 5.
 - Código: MP0501.
 - Duración: 80 horas.
- 1.7.1. Unidade formativa 1: seguridade e hixiene alimentarias.
- Código: MP0501_12.
 - Duración: 50 horas.
- 1.7.1.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.
- RA1. Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

–CA1.1. Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

–CA1.2. Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.

–CA1.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).

–CA1.4. Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.

–CA1.5. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

–CA1.6. Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

–CA1.7. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

–CA1.8. Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.

–CA1.9. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

• RA2. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

–CA2.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.

–CA2.2. Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

–CA2.3. Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

–CA2.4. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.

–CA2.5. Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.

–CA2.6. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

–CA2.7. Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

–CA2.8. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.

–CA2.9. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

• RA3. Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.

–CA3.1. Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

–CA3.2. Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

–CA3.3. Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.

–CA3.4. Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

–CA3.5. Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

–CA3.6. Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

–CA3.7. Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

–CA3.8. Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

• RA4. Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

–CA4.1. Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

–CA4.2. Descríronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

–CA4.3. Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

–CA4.4. Recoñécéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

–CA4.5. Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.

–CA4.6. Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

–CA4.7. Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

–CA4.8. Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

1.7.1.2. Contidos básicos.

BC1. Supervisión da limpeza e a desinfección dos equipamentos e as instalacións

- Conceptos e niveis de limpeza.
- Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos.
- Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
- Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
- Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.
- Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
- Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.
- Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.

BC2. Verificación de boas prácticas hixiénicas.

- Normativa hixiénico-sanitaria.
- Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
- Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene.
- Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.
- Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
- Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.
- Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.

BC3. Aplicación das boas prácticas de manipulación de alimentos.

- Concepto xeral do sistema de APPCC.
- Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.
- Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
- Sistemas de rexistro documental asociados.
- Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
- Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.
- Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

BC4. Control da xestión ambiental en establecementos de restauración.

- Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
- Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.

- Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

- Análise e interpretación.

1.7.2. Unidade formativa 2: xestión da calidade.

- Código: MP0501_22.

- Duración: 30 horas.

1.7.2.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.

- CA1.1. Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo «calidade».

- CA1.2. Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

- CA1.3. Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

- CA1.4. Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

- CA1.5. Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

- CA1.6. Descríronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

- RA2. Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.

- CA2.1. Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

- CA2.2. Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

- CA2.3. Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.

–CA2.4. Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.

–CA2.5. Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.

–CA2.6. Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

1.7.2.2. Contidos básicos.

BC1. Identificación dos sistemas de xestión da calidade.

- Introducción á calidade.
- Concepto de calidade: evolución.
- Características da calidade no sector de servizos.
- Xestión da calidade: principios e obxectivos.
- Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
- A calidade total e os recursos humanos.
- Expectativas e percepcións da clientela.
- Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.
- Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.
- Determinación e fixación de obxectivos.
- Manuais de calidade.
- Accións de difusión da política de calidade na empresa.

BC2. Control da aplicación das normas de calidade.

• Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación.

- Plans de mellora.
- Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.).

- Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

1.7.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de control da calidade e a seguridade alimentaria e ambiental.

Esta función abrangue aspectos como:

- Aplicación das normas de calidade e hixiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Redución do impacto ambiental.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos ou produtos relacionados cos servizos de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais k), s) e u) do ciclo formativo, e as competencias j), q) e r).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Modelos de calidade que se deben aplicar no sector da restauración.
- Aplicación da normativa de seguridade e hixiene.
- Contribución á protección ambiental, consonte a normativa.
- Redución, na medida do posible, dos residuos xerados.

1.8. Módulo profesional: gastronomía e nutrición.

- Equivalencia en créditos ECTS: 3.
- Código: MP0502.
- Duración: 53 horas.

1.8.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.

- CA1.1. Recoñeceuse a procedencia do termo «gastronomía».

- CA1.2. Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.

- CA1.3. Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.

- CA1.4. Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.

- CA1.5. Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.

- CA1.6. Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

- RA2. Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.

- CA2.1. Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.

- CA2.2. Identificáronse as características das gastronomías galega e española.

- CA2.3. Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

- CA2.4. Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.

- CA2.5. Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

- CA2.6. Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.

- CA2.7. Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.

- CA2.8. Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

• RA3. Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.

–CA3.1. Descríronse os conceptos de «alimento» e «alimentación».

–CA3.2. Caracterízouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.

–CA3.3. Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.

–CA3.4. Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

–CA3.5. Descríuse o concepto de nutrición.

–CA3.6. Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.

–CA3.7. Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

• RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.

–CA4.1. Descríuse o concepto de dietética.

–CA4.2. Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.

–CA4.3. Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.

–CA4.4. Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.

–CA4.5. Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.

–CA4.6. Descríronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.

–CA4.7. Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.

–CA4.8. Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

–CA4.9. Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

1.8.2. Contidos básicos.

BC1. Identificación de tendencias gastronómicas.

- Historia e evolución da gastronomía.
- Evolución cronolóxica dos movementos e as correntes culinarias: cociña tradicional neorrestauración, *nouvelle cuisine*, e nova cociña española e galega.
- Clasificación das ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc.
- Tendencias actuais.

BC2. Recoñecemento das gastronomías galega, española e internacional.

- Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais.
- Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.
- Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.
- Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
- Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas.
- Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.

BC3. Identificación das propiedades nutricionais dos alimentos.

- Alimentación e nutrición: concepto e diferenzas.
- Grupos de alimentos: pirámide ou roda.
- Alimentación e a súa influencia na saúde: hábitos alimentarios sans.
- Novos hábitos alimentarios da sociedade actual.
- Nutrientes e as súas funcións.

BC4. Aplicación de principios básicos de dietética.

- Dietética: concepto e finalidade.

- Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo.
- Dietas e estilos de vida.
- Importancia das dietas mediterránea e atlántica.
- Táboa de composición dos alimentos para a confección de dietas.
- Dietas tipo e as súas posibles aplicacións en restauración.
- Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
- Importancia da dieta saudable ao longo da vida.

1.8.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de asesoramento gastronómico e dietético en establecementos e empresas de restauración.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Información á clientela sobre a gastronomía autóctona ou dunha zona determinada.
- Coñecemento da cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención a clientes con necesidades alimentarias específicas.
- Deseño de dietas e menús para establecementos e empresas de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), d), n), ñ), o) e t) do ciclo formativo, e as competencias a), c), m) e r).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Coñecemento da gastronomía, a súa historia, a evolución e as novas tendencias.
- Estudo das gastronomías galega, española e internacional, e das específicas de determinadas culturas.
- Aplicación dos aspectos básicos da alimentación, a nutrición e a dietética en establecementos e empresas de restauración.

1.9. Módulo profesional: xestión administrativa e comercial en restauración.

- Equivalencia en créditos ECTS: 4.
- Código: MP0503.
- Duración: 70 horas.

1.9.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Establece estruturas organizativas en restauración, e caracteriza os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.

–CA1.1. Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.

–CA1.2. Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.

–CA1.3. Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.

–CA1.4. Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.

–CA1.5. Elaboráronse organigramas que corresponden aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.

–CA1.6. Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.

–CA1.7. Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

• RA2. Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o cal analiza a documentación e a información reflectida nela.

–CA2.1. Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.

–CA2.2. Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.

–CA2.3. Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.

–CA2.4. Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.

–CA2.5. Clasifícase a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.

–CA2.6. Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.

–CA2.7. Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.

–CA2.8. Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.

–CA2.9. Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.

• RA3. Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.

–CA3.1. Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.

–CA3.2. Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.

–CA3.3. Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.

–CA3.4. Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.

–CA3.5. Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.

–CA3.6. Estableceuse a estrutura de custos en restauración.

–CA3.7. Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.

–CA3.8. Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais.

–CA3.9. Establecéronse métodos de valoración de existencias.

–CA3.10. Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

- RA4. Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.
 - CA4.1. Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
 - CA4.2. Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
 - CA4.3. Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
 - CA4.4. Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
 - CA4.5. Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
 - CA4.6. Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
 - CA4.7. Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
 - CA4.8. Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
 - CA4.9. Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.
- RA5. Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e deseña estratexias e accións.
 - CA5.1. Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
 - CA5.2. Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
 - CA5.3. Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
 - CA5.4. Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
 - CA5.5. Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
 - CA5.6. Deseñouse a presentación do plan de comercialización.
 - CA5.7. Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

- RA6. Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.

- CA6.1. Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.

- CA6.2. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

- CA6.3. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.

- CA6.4. Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.

- CA6.5. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

- CA6.6. Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.

- CA6.7. Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.

- CA6.8. Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.

- CA6.9. Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

1.9.2. Contidos básicos.

BC1. Establecemento das estruturas organizativas.

- Obxectivos empresariais: tipos.
- Tipos de plans nas empresas de restauración.
- Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica.
- Etapas da planificación.
- Ferramentas da análise estratéxica: análise de vulnerabilidade, clasificación estratéxica de produtos, análise DAFO, etc.
- Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización e tendencias.
- Organigramas: concepto e clases.

- Deseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración.
- Características diferenciadoras do mercado de servizos fronte ao de produtos.

BC2. Control da xestión da documentación administrativa, económica e financeira.

- Obxectivos da xestión documental.
- Circuito da documentación. Finalidade e relación entre documentos.
- Sistemas de rexistro da documentación.
- Sistemas e métodos de arquivo da documentación.
- Información documental derivada das necesidades departamentais.
- Normativa de xestión documental: protección de datos.
- Documentación (albarás, facturas, pedidos, contratos con provedores e clientes, etc.) e a súa normativa.
- Valoración da importancia da xestión documental.
- Medios de pagamento e de cobramento en hostalaría.
- Novas tecnoloxías na xestión e na interpretación dos documentos.

BC3. Control dos orzamentos da área ou do establecemento, e xestión económica do economato.

- Orzamento: concepto, tipoloxía e elementos que o integran.
- Elaboración do orzamento.
- Control orzamentario: desviacións e medidas correctoras.
- Determinación do prezo de venda das ofertas gastronómicas.
- Técnicas de fixación de prezos.
- Realización de escandallos.
- Elementos que integran a estrutura de custos en restauración.
- Cálculo de custos en restauración.

- Limiar de rendibilidade.
- Selección de provedores: puntos para avaliar, valoración e toma de decisións.
- Determinación dos niveis mínimos de solicitude de pedido, existencias mínimas e máximas, e rotura de existencias.

- Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc.
- Novas tecnoloxías aplicadas á xestión departamental.

BC4. Avaliación da situación empresarial e do mercado.

- Normativa autonómica e estatal sobre a tipoloxía e a clasificación dos establecementos de restauración.

- Empresas tradicionais de restauración.
- Novas tendencias empresariais en restauración.
- Tipos de empresas de restauración segundo a normativa.
- Factores e motivacións que inflúen na demanda.
- Clasificación da clientela.
- Demanda: concepto e elementos.
- Tendencias actuais da demanda.
- Posición do produto: definición e metodoloxía.

BC5. Elaboración do plan de comercialización

- Concepto e obxectivos do plan de comercialización ou de márketing.
- Estratexias e accións nun plan de comercialización en restauración.
- Etapas do plan de comercialización.
- Fases do plan de comercialización: analítica, estratéxica, operativa e de avaliación ou control.
- Confección do plan de comercialización.

BC6. Deseño de ofertas gastronómicas.

- Descrición, caracterización e tipos de ofertas.
- Ofertas básicas (menús, cartas, bufé, etc.): descrición e análise.
- Elementos e variables das ofertas gastronómicas.
 - Factores que cómpre ter en conta para o deseño de ofertas atendendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidade, tipo de establecemento, situación do establecemento, tipo de clientela, persoas con necesidades alimentarias específicas, etc.
 - Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
 - Principios básicos para o deseño físico dunha carta gastronómica: tipo de papel, formato, cor, colocación da oferta, etc.
 - *Merchandising* da carta e promoción da oferta de produtos.
 - Métodos de fixación de prezos: menú *engineering*, principio de Omnes, clasificación estratéxica, etc.
 - Medición das expectativas da clientela.

1.9.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de xestión do persoal, basicamente desde unha perspectiva de xefe de equipamento ou de dirección.

A función de xestión administrativa e comercial abrangue aspectos como:

- Planificación e organización empresarial.
- Xestión documental.
- Control orzamentario das empresas de restauración, así como dos seus departamentos.
- Selección de provedores.
- Xestión económica do economato-almacén nas empresas de restauración.
- Análise de mercado.

–Desenvolvemento dun plan de comercialización para a empresa do sector da restauración.

–Deseño de ofertas gastronómicas.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), d), m), n) e o) do ciclo formativo, e as competencias a), c) e m).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

–Métodos e sistemas de planificación e organización.

–Xestión documental.

–Control orzamentario.

–Control económico do almacén e selección de provedores.

–Análise do mercado.

–Plan de comercialización.

–Ofertas gastronómicas

1.10. Módulo profesional: recursos humanos e dirección de equipos en restauración.

- Equivalencia en créditos ECTS: 3.
- Código: MP0504.
- Duración: 53 horas.

1.10.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.

–CA1.1. Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.

–CA1.2. Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.

- CA1.3. Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
- CA1.4. Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
- CA1.5. Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
- RA2. Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.
 - CA2.1. Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
 - CA2.2. Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
 - CA2.3. Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
 - CA2.4. Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
 - CA2.5. Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
 - CA2.6. Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
 - CA2.7. Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
 - CA2.8. Valorouse a normativa en materia laboral.
- RA3. Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.
 - CA3.1. Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
 - CA3.2. Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
 - CA3.3. Recoñecéronse as técnicas de selección.
 - CA3.4. Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.

–CA3.5. Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.

–CA3.6. Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.

–CA3.7. Recoñecéronse outras formas de selección.

–CA3.8. Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.

–CA3.9. Valorouse o custo do proceso de selección.

• RA4. Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.

–CA4.1. Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.

–CA4.2. Recoñeceuse a finalidade da formación.

–CA4.3. Identificáronse os modos de formación.

–CA4.4. Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.

–CA4.5. Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.

–CA4.6. Identificáronse técnicas de motivación.

–CA4.7. Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.

–CA4.8. Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.

• RA5. Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.

–CA5.1. Describiuse o plan de dirección.

–CA5.2. Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.

–CA5.3. Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.

–CA5.4. Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.

–CA5.5. Descríbóñse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.

–CA5.6. Valorouse a importancia dunha boa dirección.

1.10.2. Contidos básicos.

BC1. Determinación de postos de traballo.

- Planificación de cadros de persoal nas empresas de restauración.
- Ferramentas de planificación e previsión de cadros de persoal.
- Métodos de definición de postos de traballo nas empresas de restauración.
- Definición das funcións que cumpra desempeñar.
- Establecemento de áreas de responsabilidade, funcións e tarefas do persoal dependente.
- Principios deontolóxicos en empresas de restauración.

BC2. Planificación do persoal dependente de acordo coa estrutura organizativa.

- Novas tendencias na formación de equipos humanos en empresas hostaleiras.
- Modelo de cadro de persoal.
- Exemplos de planificación de cadros de persoal.
- Integración dos obxectivos, as políticas e as directrices empresariais nas necesidades do grupo.
- Elaboración de cuadrantes de horarios e días libres.
- Planificación de calendarios de vacacións.
- Métodos de medición e avaliación de tempos de traballo.
- Técnicas de comunicación e motivación adaptadas á integración do persoal.
- Valoración das opinións dos membros do equipo de traballo.
- Fomento da participación na achega de ideas, opinións e suxestións do persoal dependente.
- Normativa laboral.
- Aplicacións informáticas para a definición de cadros de persoal e o establecemento

de quendas.

BC3. Colaboración na selección do persoal.

- Fases da selección de persoal.
- Técnicas e métodos de selección: entrevista, test, etc.
- Recrutamento: concepto e características. Sistemas de recrutamento interno e externo. Fontes para recrutar.

- Preselección.

- Custos do proceso de selección.

BC4. Integración do persoal na empresa de restauración.

- Plan de formación: obxectivos e fins.
- Programas de formación dirixidos á integración.
- Formación no posto de traballo: rotación, aprendizaxe, etc.
- Métodos de formación na empresa ou fóra dela.
- Carreira profesional nas empresas de restauración.
- Concepto de motivación: evolución.
- Desmotivación: tedio, fatiga e absentismo.
- Factores motivadores e desmotivadores.
- Técnicas de comunicación e motivación adaptadas á integración do persoal.
- Sistemas de incentivos.
- Produtividade e rendemento.
- Sistema retributivo: principios básicos; retribución fixa e variable.
- Deseño do plan de acollemento na empresa.
- Manuais de acollemento de persoal.

BC5. Dirección de equipos.

- Leis básicas da dirección de equipos.
- Plan de dirección.
- Figura directiva: funcións e responsabilidades.
- Principios da dirección. Estratexias e liderado. Estilos de liderado.
- Etapas na toma de decisións.
- Técnicas de reunións: clases e tipos.
- Técnicas de dirección e de dinamización de equipos.
- Sistemas de negociación e resolución de conflitos laborais.

1.10.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de dirección do persoal, basicamente desde unha perspectiva de xefe de equipo ou de dirección.

A función de recursos abrangue aspectos como:

- Caracterización dos postos de traballo.
- Colaboración na selección de persoal.
- Planificación dos recursos humanos existentes.
- Integración do persoal da empresa en función dos modelos actuais de organización de recursos humanos.
- Dirección do persoal.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias d), ñ), o), p) e r).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Métodos e sistemas de planificación e organización.

–Selección de persoal.

–Descrición detallada do posto de traballo.

–Formación continua no posto.

–Motivación dos traballadores.

1.11. Módulo profesional: proxecto de dirección de cociña.

- Equivalencia en créditos ECTS: 5.

- Código: MP0505.

- Duración: 26 horas.

1.11.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Identifica necesidades do sector da restauración en relación con proxectos tipo que as poidan satisfacer.

- CA1.1. Clasifícanse as empresas do sector polas súas características organizativas e o tipo de produto ou de servizo que ofrecen.

- CA1.2. Caracterízanse as empresas tipo indicando a estrutura organizativa e as funcións de cada departamento.

- CA1.3. Identifícanse as necesidades máis demandadas ás empresas.

- CA1.4. Valoráronse as oportunidades de negocio previsibles no sector.

- CA1.5. Identifícase o tipo de proxecto requirido para dar resposta ás demandas previstas.

- CA1.6. Determináronse as características específicas requiridas ao proxecto.

- CA1.7. Determináronse as obrigas fiscais, laborais e de prevención de riscos, e as súas condicións de aplicación.

- CA1.8. Identifícanse posibles axudas ou subvencións para a incorporación de novas tecnoloxías de produción ou de servizo que se propoñan.

- CA1.9. Pensouse o guión de traballo que se vai seguir para a elaboración do proxecto.
 - RA2. Deseña proxectos relacionados coas competencias expresadas no título, que inclúan o desenvolvemento das súas fases.
 - CA2.1. Compilouse información relativa aos aspectos que se van tratar no proxecto.
 - CA2.2. Realizouse o estudo de viabilidade técnica do proxecto.
 - CA2.3. Identificáronse as fases ou as partes do proxecto e o seu contido.
 - CA2.4. Establecéronse os obxectivos e identificouse o seu alcance.
 - CA2.5. Prevíronse os recursos materiais e persoais necesarios para o realizar.
 - CA2.6. Realizouse o orzamento económico correspondente.
 - CA2.7. Identificáronse as necesidades de financiamento para a súa posta en marcha.
 - CA2.8. Definiuse e elaborouse a documentación necesaria para o seu deseño.
 - CA2.9. Identificáronse os aspectos que cumpra controlar para garantir a calidade do proxecto.
 - RA3. Planifica a posta en práctica ou execución do proxecto, e determina o plan de intervención e a documentación asociada.
 - CA3.1. Estableceuse a secuencia das actividades en función das necesidades de execución.
 - CA3.2. Determináronse os recursos e a loxística necesarios para cada actividade.
 - CA3.3. Identificáronse as necesidades de permisos e autorizacións para levar a cabo as actividades.
 - CA3.4. Determináronse os procedementos de actuación ou execución das actividades.
 - CA3.5. Identificáronse os riscos inherentes á posta en funcionamento e definíronse o plan de prevención de riscos, así como os medios e os equipamentos necesarios.
 - CA3.6. Planificouse a asignación de recursos materiais e humanos, e os tempos de execución.

–CA3.7. Fíxose a valoración económica que dea resposta ás condicións da posta en práctica.

–CA3.8. Definiuse e elaborouse a documentación necesaria para a execución.

• RA4. Define os procedementos para o seguimento e o control na execución do proxecto, e xustifica a selección de variables e dos instrumentos empregados.

–CA4.1. Definiuse o procedemento de avaliación das actividades ou as intervencións.

–CA4.2. Defíníronse os indicadores de calidade para realizar a avaliación.

–CA4.3. Definiuse o procedemento para a avaliación das incidencias que se poidan presentar durante a realización das actividades, así como a súa posible solución e o seu rexistro.

–CA4.4. Definiuse o procedemento para xestionar os posibles cambios nos recursos e nas actividades, incluíndo o sistema para o seu rexistro.

–CA4.5. Definiuse e elaborouse a documentación necesaria para a avaliación das actividades e do proxecto.

–CA4.6. Estableceuse o procedemento para a participación na avaliación dos usuarios ou clientes, e elaboráronse os documentos específicos.

–CA4.7. Estableceuse un sistema para garantir o cumprimento do prego de condicións do proxecto, cando este exista.

1.11.2. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional complementa a formación establecida para o resto dos módulos profesionais que integran o título nas funcións de análise do contexto, deseño do proxecto e organización da execución.

A función de análise do contexto abrangue as subfuncións de compilación de información, identificación de necesidades e estudo de viabilidade.

A función de deseño do proxecto ten como obxectivo establecer as liñas xerais para dar resposta ás necesidades formuladas, concretando os aspectos salientables para a súa realización. Abrangue as subfuncións de xestión de áreas de produción e servizos nos establecementos de restauración, comercialización, promoción, seguridade ambiental, prevención e seguridade laboral.

A función de organización da execución abrangue as subfuncións de programación de actividades, xestión de recursos e supervisión da intervención.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións desenvólense nos subsectores da restauración.

A formación do módulo relaciónase coa totalidade dos obxectivos xerais do ciclo e das competencias profesionais, persoais e sociais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo están relacionadas con:

- Coñecemento dos fundamentos dun proxecto.
- Uso das TIC na procura de información e na realización do proxecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación na formulación e nos obxectivos do proxecto.

1.12. Módulo profesional: formación e orientación laboral.

- Equivalencia en créditos ECTS: 5
- Código: MP0506.
- Duración: 107 horas.

1.12.1. Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais.

- Código: MP0506_12.
- Duración: 45 horas.

1.12.1.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.

–CA1.1. Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.

–CA1.2. Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.

–CA1.3. Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.

–CA1.4. Comprenderonse as actuacións adecuadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.

–CA1.5. Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.

–CA1.6. Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración

–CA1.7. Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

- RA2. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.

–CA2.1. Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.

–CA2.2. Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

–CA2.3. Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.

–CA2.4. Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.

–CA2.5. Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.

- RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.

–CA3.1. Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

–CA3.2. Clasifícanse as formas de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

–CA3.3. Determináronse os modos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

–CA3.4. Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

–CA3.5. Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións que se deberán realizar en caso de emerxencia.

–CA3.6. Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

–CA3.7. Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.

–CA3.8. Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

• RA4. Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.

–CA4.1. Defíníronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.

–CA4.2. Analizáronse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

–CA4.3. Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) adecuados ás situacións de risco atopadas.

–CA4.4. Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.

–CA4.5. Identifícanse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.

–CA4.6. Identifícanse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

1.12.1.2. Contidos básicos.

BC1. Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
- Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
- Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
- Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
- Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

BC2. Avaliación de riscos profesionais.

- Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
- Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
- Riscos específicos no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
- Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

BC3. Planificación da prevención de riscos na empresa.

- Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- Planificación da prevención na empresa.
- Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
- Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.

- Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

BC4. Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa.

- Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
- Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
- Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
- Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

1.12.2. Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da Seguridade Social, e procura de emprego.

- Código:MP0506_22.
- Duración: 62 horas.

1.12.2.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

• RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.

–CA1.1. Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de cociña e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.

–CA1.2. Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.

–CA1.3. Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.

–CA1.4. Empregáronse adecuadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.

–CA1.5. Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.

–CA1.6. Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.

–CA1.7. Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos e coa participación responsable e activa dos seus membros.

- RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.

–CA2.1. Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

–CA2.2. Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

–CA2.3. Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

–CA2.4. Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

–CA2.5. Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

–CA2.6. Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en dirección de cociña.

–CA2.7. Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.

–CA2.8. Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

–CA2.9. Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

–CA2.10. Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

–CA2.11. Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

–CA2.12. Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

- RA3. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.

–CA3.1. Valórouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

–CA3.2. Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de Seguridade Social.

–CA3.3. Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

–CA3.4. Determináronse as principais prestacións contributivas de Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

–CA3.5. Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

• RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

–CA4.1. Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.

–CA4.2. Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás exigencias do proceso produtivo.

–CA4.3. Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.

–CA4.4. Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

–CA4.5. Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.

–CA4.6. Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha adecuada inserción laboral.

–CA4.7. Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.

–CA4.8. Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

–CA4.9. Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

1.12.2.2. Contidos básicos.

BC1. Xestión do conflito e equipos de traballo.

- Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
- Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
- Equipos no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración segundo as funcións que desempeñen.
- Dinámicas de grupo.
- Equipos de traballo eficaces e eficientes.
- Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
- Conflito: características, tipos, causas e etapas.
- Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

BC2. Contrato de traballo.

- Dereito do traballo.
- Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
- Análise da relación laboral individual.
- Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
- Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
- Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
- Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
- Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
- Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

- Representación das persoas traballadoras na empresa.
- Conflitos colectivos.
- Novos contornos de organización do traballo.

BC3. Seguridade Social, emprego e desemprego.

- A Seguridade Social como pilar do estado social.
- Estrutura do sistema de Seguridade Social.
- Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de Seguridade Social.
- Protección por desemprego.
- Prestacións contributivas da Seguridade Social.

BC4. Procura activa de emprego.

- Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
- Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
- Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
- Definición e análise do sector profesional do título de técnico superior en dirección de cociña.
- Proceso de toma de decisións.
- Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
- Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

1.12.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais p), q), s) e w) do ciclo formativo, e as competencias q), r) e t).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

–Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial no referente ao sector de hostalaría e, en concreto, ao subsector de restauración.

–Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:

* Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.

* Manexo de fontes de información, incluídos os recursos da internet para a procura de emprego.

* Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).

–Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.

–Identificación de ofertas de emprego público ás cales se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.

–Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.

–Estudo das condicións de traballo do sector de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

–Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.

–Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo exige a disposición de medios informáticos con conexión á internet e que polo menos dúas sesións de traballo semanais sexan consecutivas.

1.13. Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora.

- Equivalencia en créditos ECTS: 4.
- Código: MP0507.
- Duración: 53 horas.

1.13.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

- CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

- CA1.2. Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.

- CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.

- CA1.4. Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

- CA1.5. Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.

- CA1.6. Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.

- CA1.7. Decidiuse, a partir das ideas emprendedoras, unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de cociña, que servirá de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

- CA1.8. Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

- RA2. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, logo da análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.

–CA2.1. Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.

–CA2.2. Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.

–CA2.3. Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.

–CA2.4. Apareciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.

–CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.

–CA2.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.

–CA2.7. Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.

–CA2.8. Identificáronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporan valores éticos e sociais.

–CA2.9. Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.

–CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.

–CA2.11. Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.

–CA2.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

• RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

–CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cumpren para desenvolver a actividade empresarial.

–CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.

–CA3.3. Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

–CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.

–CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.

–CA3.6. Identificáronse os trámites exixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

–CA3.7. Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.

–CA3.8. Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.

–CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

• RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

–CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.

–CA4.2. Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.

–CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumos anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración e a dirección de cociña, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).

–CA4.4. Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos,

cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa de restauración, e describíronse os circuitos que recorre esa documentación na empresa.

–CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

1.13.2. Contidos básicos.

BC1. Iniciativa emprendedora.

- Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na dirección de cociña (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).

- A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.

- Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.

- A actuación das persoas emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

- O risco como factor inherente á actividade emprendedora.

- Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.

- Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.

- Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da dirección de cociña.

BC2. A empresa e o seu contorno.

- A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.

- Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.

- Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.

- Localización da empresa.

- A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.

- Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
- Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
- Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.

- Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

BC3. Creación e posta en marcha dunha empresa.

- Formas xurídicas das empresas.
- Responsabilidade legal do empresario.
- A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
- Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
- Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
- Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración.
- Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

BC4. Función administrativa.

- Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
- Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
- Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
- Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
- Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.

- Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

1.13.3. Orientacións pedagóxicas.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os obxectivos xerais p), s), t) e v) do ciclo formativo, e as competencias r), s) e t).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

–Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de restauración, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.

–Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector de hostalaría e, en concreto, ao subsector de restauración.

–Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.

–A realización dun proxecto empresarial relacionado coa dirección de cociña composto por un plan de empresa e un plan financeiro e que inclúa todas as facetas de posta en marcha dun negocio.

O plan de empresa incluírá os seguintes aspectos: maduración da idea de negocio, localización, organización da produción e dos recursos, xustificación da súa responsabilidade social, plan de márketing, elección da forma xurídica, trámites administrativos, e axudas e subvencións.

O plan financeiro deberá incluír o plan de tesouraría, a conta de resultados provisional e o balance provisional, así como a análise da súa viabilidade económica e financeira.

É aconsellable que o proxecto empresarial se vaia realizando conforme se desenvolvan os contidos relacionados nos resultados de aprendizaxe.

O correcto desenvolvemento deste módulo exige a disposición de medios informáticos con conexión á internet e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

1.14. Módulo profesional: formación en centros de traballo.

- Equivalencia en créditos ECTS: 22.

- Código: MP0508.

- Duración: 384 horas.

1.14.1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

- RA1. Identifica a estrutura e a organización da empresa en relación co tipo de servizo que preste.

- CA1.1. Identificáronse a estrutura organizativa da empresa e as funcións de cada área.

- CA1.2. Comparouse a estrutura da empresa coas organizacións empresariais tipo do sector.

- CA1.3. Relacionáronse as características do servizo e o tipo de clientes co desenvolvemento da actividade empresarial.

- CA1.4. Identificáronse os procedementos de traballo no desenvolvemento da prestación de servizo.

- CA1.5. Valoráronse as competencias necesarias dos recursos humanos para o desenvolvemento óptimo da actividade.

- CA1.6. Valorouse a idoneidade das canles de difusión máis frecuentes nesta actividade.

- RA2. Aмосa hábitos éticos e laborais no desenvolvemento da súa actividade profesional de acordo coas características do posto de traballo e cos procedementos establecidos na empresa.

- CA2.1. Recoñecéronse e xustificáronse:

- Disponibilidade persoal e temporal necesarias no posto de traballo.

–Actitudes persoais (puntualidade, empatía, etc.) e profesionais (orde, limpeza, responsabilidade, etc.) necesarias para o posto de traballo.

–Requisitos actitudinais ante a prevención de riscos na actividade profesional.

–Requisitos actitudinais referidos á calidade na actividade profesional.

–Actitudes relacionais co propio equipo de traballo e coa xerarquía establecida na empresa.

–Actitudes relacionadas coa documentación das actividades realizadas no ámbito laboral.

–Necesidades formativas para a inserción e a reinserción laboral no ámbito científico e técnico do bo facer profesional.

–CA2.2. Identificáronse as normas de prevención de riscos laborais e os aspectos fundamentais da Lei de prevención de riscos laborais de aplicación na actividade profesional.

–CA2.3. Aplicáronse os equipamentos de protección individual segundo os riscos da actividade profesional e as normas da empresa.

–CA2.4. Mantívose unha actitude de respecto polo ambiente nas actividades desenvolvidas.

–CA2.5. Mantivéronse organizados, limpos e libres de obstáculos o posto de traballo e a área correspondente ao desenvolvemento da actividade.

–CA2.6. Responsabilizouse do traballo asignado, e interpretáronse e cumpríronse as instrucións recibidas.

–CA2.7. Estableceuse unha comunicación eficaz coa persoa responsable en cada situación e cos membros do equipo.

–CA2.8. Coordinouse co resto do equipo e comunicáronse as incidencias máis salientables.

–CA2.9. Valoráronse a importancia da actividade propia e a necesidade de adaptación aos cambios de tarefas.

–CA2.10. Responsabilizouse da aplicación das normas e dos procedementos no desenvolvemento do seu traballo.

• RA3. Controla o aprovisionamento de mercadorías en empresas de restauración, para o que recoñece todos os elementos e as variables que os caracterizan.

–CA3.1. Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.

–CA3.2. Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.

–CA3.3. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e as do recibido.

–CA3.4. Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.

–CA3.5. Verificouse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.

–CA3.6. Determináronse as temperaturas, os lugares e os envases de conservación adecuados para os xéneros ata o momento do seu uso.

–CA3.7. Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.

–CA3.8. Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.

–CA3.9. Identificáronse os xéneros susceptibles de ser entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.

–CA3.10. Realizáronse inventarios de diverso tipo, e describíronse a súa función e a súa importancia no control de consumos e existencias.

–CA3.11. Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.

–CA3.12. Calculouse o consumo de existencias tendo en conta parámetros de valoración.

• RA4. Realiza procesos de elaboración culinaria e/ou de pastelería e repostería, para o cal interpreta instrucións e documentos propios da produción en relación co servizo en cociña.

–CA4.1. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.

–CA4.2. Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña e outros departamentos.

–CA4.3. Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

–CA4.4. Determináronse os procesos na procura dun uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.

–CA4.5. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das fases e as técnicas propias da produción e o servizo en cociña e/ou pastelería e repostería.

–CA4.6. Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica.

–CA4.7. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos establecidos.

–CA4.8. Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios e/ou de pastelería e repostería básicos, seguindo os protocolos establecidos.

–CA4.9. Determináronse as medidas de corrección posibles en función dos resultados obtidos.

–CA4.10. Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias e/ou de pastelería e repostería, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.

–CA4.11. Verificáronse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario e/ou de pastelería e repostería, seguindo criterios estéticos.

–CA4.12. Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envase e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.

- RA5. Participa na organización e no control da produción e o servizo en cociña e/ou en pastelería e repostería, para o cal recoñece todos os elementos e as variables que os caracterizan na empresa.

–CA5.1. Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución, así como os factores que determinan a súa elección no ámbito da empresa.

–CA5.2. Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria, así como a información incluída nos documentos relacionados coa produción e o servizo en cociña.

–CA5.3. Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.

–CA5.4. Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e determináronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.

–CA5.5. Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.

–CA5.6. Planificáronse as fases da produción.

–CA5.7. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

–CA5.8. Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.

–CA5.9. Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.

–CA5.10. Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.

–CA5.11. Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.

–CA5.12. Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos de venda destas.

- RA6. Cumpre criterios de calidade, de seguridade e de hixiene, actuando segundo protocolos establecidos e segundo normas hixiénico-sanitarias, de seguridade laboral e de protección ambiental.

–CA6.1. Recoñecéronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

–CA6.2. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación, tanto as recollidas na normativa como as específicas da propia empresa.

–CA6.3. Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos.

–CA6.4. Recoñecéronse e cumpríronse os requisitos referentes ao uso e á limpeza da vestimenta de traballo.

–CA6.5. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

–CA6.6. Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que se deben realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.

–CA6.7. Recoñecéronse os procedementos descritos na Guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

–CA6.8. Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras e as emisións da empresa.

–CA6.9. Aplicáronse as operacións de recolla, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

–CA6.10. Utilizáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o medio.

Este módulo profesional contribúe a completar as competencias e os obxectivos xerais propios deste título que se alcanzasen no centro educativo ou a desenvolver competencias características de difícil consecución nel.

ANEXO II

A) Espazos mínimos.

Espazo formativo	Superficie en m ² (30 alumnos/as)	Superficie en m ² (20 alumnos/as)	Grao de utilización
Aula polivalente	60	40	51%
Obradoiro de cociña	210	160	38%
Obradoiro de panadaría e repostaría	150	120	11%

• A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria poderá autorizar unidades para menos de trinta postos escolares, polo que será posible reducir os espazos formativos proporcionalmente ao número de alumnos e alumnas, tomando como referencia para a determinación das superficies necesarias as cifras indicadas nas columnas segunda e terceira da táboa.

• O grao de utilización expresa en tanto por cento a ocupación en horas do espazo prevista para a impartición das ensinanzas no centro educativo por un grupo de alumnado, respecto da duración total destas.

• Na marxe permitida polo grao de utilización, os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por outros grupos de alumnado que cursen o mesmo ou outros ciclos formativos, ou outras etapas educativas.

• En todo caso, as actividades de aprendizaxe asociadas aos espazos formativos (coa ocupación expresada polo grao de utilización) poderán realizarse en superficies utilizadas tamén para outras actividades formativas afíns.

B) Equipamentos mínimos.

Equipamento
-Equipamentos informáticos e audiovisuais. -Instalación de rede con acceso á internet. -Xeradores de calor: fogóns, placas de indución, baño maría, termóstato de cocción a baixa temperatura, fry-top, frixideiras, gratinadoras, pranchas e grellas, fornos de convección, mixtos e microondas, cocedoiro de vapor con presión, cazos eléctricos, etc. -Xeradores de frío: cámaras de refrixeración, de conxelación e de fermentación, abatedores de temperatura, armarios de refrixeración e de conxelación, mesas refrixeradas, vitrinas expositoras con sistema de refrixeración e iluminación, etc. -Outra maquinaria: elaboradora de xeados ou manteigadora, batedores, amasadoras, divisoras, laminadoras, reenchedoras ou inxectoras, batedores-mesturadores de sobremesa, robots de cociña, temperador de cobertura, envasadora en baleiro, termose-ladora, elaboradora de pasta, lavaperolas, etc. -Batería de cociña: material de cocción, de preparación e de conservación, accesorios, etc. -Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, robots de cociña, etc. -Aparellos de última xeración: pota de cocción en baleiro, deshidratador, centrifugadora, emulsionadora de xeados, montadores manuais de espumas a gas, equipamentos diversos de elaboracións, etc. -Recipientes para conter: cuncas, cubetas, bandexas e moldes. -Termómetros, pesaxaropes e refractómetros. -Utensilios para medir: xerras medidoras e pas. -Utensilios para mesturar: linguas, espátulas e batedores. -Utensilios para estender e cortar: espátulas e coitelos de diferentes tamaños, coitelas, rolos e moldes cortapastas. -Utensilios para escudelar: xogos de boquillas para mangas pasteiras, e mangas reutilizables e dun só uso. -Ferramentas e enxoval de uso habitual na cociña: táboas, coitelos, escumadeiras, arañas, cacifios, barutos, coador chinés e outros coadores, fiador de ovo, pranchas queimadoras de azucre, aros, moldes para bombóns, garfos de baño, cepillos, pinceis e outros utensilios de uso habitual na pastelería. -Material neutro: mesas de traballo de aceiro inoxidable, lavamáns, mesa de traballo de mármore, moblaxe en aceiro inoxidable para a garda dos utensilios, balanzas de precisión e básculas, carros portatalas e ou seu correspondente xogo de latas para enfor-nar, vertedoiros, carros, andeis, campás, balanzas, armarios, etc.

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de técnico superior en dirección de cociña.

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
• MP0179. Inglés.	Inglés.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
• MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas.	Servizos de restauración. Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0498. Elaboracións de pastelería e repostaría en cociña.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0500. Xestión da produción en cociña.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
• MP0502. Gastronomía e nutrición.	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
• MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración.	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
• MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
• MP0505. Proxecto de dirección de cociña.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
• MP0506. Formación e orientación laboral	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario
• MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario

B) Titulacións equivalentes para efectos de docencia.

Corpos	Especialidades	Titulacións
• Profesorado de ensino secundario.	Formación e orientación laboral.	-Diplomado/a en ciencias empresariais. -Diplomado/a en relacións laborais -Diplomado/a en traballo social. -Diplomado/a en educación social. -Diplomado/a en xestión e administración pública.
	Hostalaría e turismo.	-Diplomado/a en turismo.
• Profesorado técnico de formación profesional.	Cociña e pastelería. Servizos de restauración.	-Técnico/a superior en restauración. -Técnico/a especialista en hostalaría.

C) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración educativa.

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> • MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas. • MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña. • MP0498. Elaboracións de pastelería e repostaría en cociña. • MP0499. Procesos de elaboración culinaria. • MP0500. Xestión da produción en cociña. • MP0505. Proxecto de dirección de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado/a, enxeñeiro/a, arquitecto/a ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes. • Diplomado/a, enxeñeiro/a técnico/a ou arquitecto/a técnico/a, ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes. • Técnico/a superior en restauración. • Técnico/a especialista en hostalaría.

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> • MP0179. Inglés. • MP0501. Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias. • MP0502. Gastronomía e nutrición. • MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración. • MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración. • MP0505. Proxecto de dirección de cociña. • MP0506. Formación e orientación laboral. • MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado/a, enxeñeiro/a, arquitecto/a ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes para os efectos de docencia.

ANEXO IV

Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico superior en restauración ao abeiro da Lei orgánica 1/1990 e os establecidos no título de técnico superior en dirección de cociña ao abeiro da Lei orgánica 2/2006

Módulos profesionais establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990 (LOXSE)	Módulos profesionais do ciclo formativo (LOE): Técnico superior en dirección de cociña
Lingua estranxeira.	MP0179. Inglés.
Procesos de cociña.	MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña. MP0499. Procesos de elaboración culinaria.
Procesos de pastelería e panadería.	MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.
Administración de establecementos restauración. Marketing en restauración.	MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración.

ANEXO V

A) Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
• UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.	• MP0179 . Inglés. *
• UC1062_3: Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. • UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.	• MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas.
• UC1058_3: Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.	• MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña.
• UC1061_3: Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.	• MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.
• UC1059_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas complexas e de múltiples aplicacións. UC1060_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.	• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.
• UC1065_3: Organizar procesos de produción culinaria. • UC1066_3: Administrar unidades de produción culinaria.	• MP0500. Xestión da produción en cociña.
• UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. • UC1100_3: Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.	• MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
• UC1099_3: Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración. • UC1101_3: Deseñar e comercializar ofertas de restauración. • UC1063_3: Deseñar ofertas gastronómicas.	• MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración.
• UC1097_3: Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.	• MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.

* Poderase validar consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

B) Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
• MP0179. Inglés.	• UC1051_2: Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.
• MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas.	• UC1062_3: Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. • UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.
• MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña.	• UC1058_3: Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.
• MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.	• UC1061_3: Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.
• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.	• UC1059_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións. • UC1060_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.
• MP0500. Xestión da produción en cociña.	• UC1065_3: Organizar procesos de produción culinaria. • UC1066_3: Administrar unidades de produción culinaria.
• MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.	• UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. • UC1100_3: Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.
• MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración.	• UC1099_3: Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración. • UC1101_3: Deseñar e comercializar ofertas de restauración. • UC1063_3: Deseñar ofertas gastronómicas.
• MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.	• UC1097_3: Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.

ANEXO VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario

Curso	Módulo	Duración	Especialidade profesorado
1.º	• MP0179. Inglés.	160	Inglés.
1.º	• MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas.	53	Cociña e pastelería. Servizos de restauración.
1.º	• MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña.	240	Cociña e pastelería.
1.º	• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.	267	Cociña e pastelería.
1.º	• MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.	80	Hostalaría e turismo.
1.º	• MP0502. Gastronomía e nutrición.	53	Hostalaría e turismo.
1.º	• MP0506. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1.º (FCE)		960	
2.º	• MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.	210	Cociña e pastelería.
2.º	• MP0500. Xestión da produción en cociña.	244	Cociña e pastelería.
2.º	• MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración.	70	Hostalaría e turismo.
2.º	• MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.	53	Hostalaría e turismo.
2.º	• MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2.º (FCE)		630	
2.º	• MP0505. Proxecto de dirección de cociña.	26	Cociña e pastelería. Hostalaría e turismo.
2.º	• MP0508. Formación en centros de traballo.	384	

ANEXO VII

Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
• MP0501. Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentaria.	• MP0501_12. Seguridade e hixiene alimentarias.	50
	• MP0501_22. Xestión da calidade.	30
• MP0506. Formación e orientación laboral.	• MP0506_12. Prevención de riscos laborais.	45
	• MP0506_22. Equipos de traballo, dereito do traballo e da Seguridade Social, e procura de emprego	62