

DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA

DECRETO 50/2014, de 8 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de cocina.

El Estatuto de autonomía de Cataluña determina, en el artículo 131.3.c, que corresponde a la Generalidad, en materia de enseñanza no universitaria, la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluyendo la ordenación curricular.

La Ley 12/2009, de 10 de julio, de educación, dispone en el artículo 62.8 que corresponde al Gobierno establecer el currículo correspondiente a las diferentes titulaciones que integran la oferta de formación profesional.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, fija, en el artículo 6, que las administraciones educativas tienen que establecer el currículo de las diferentes enseñanzas, del que tienen que formar parte los aspectos básicos.

El Real decreto 1147/2011, de 29 de julio, ha regulado la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y el Decreto 284/2011, de 1 de marzo, ha establecido la ordenación general de la formación profesional inicial.

El Real decreto 687/2010, de 20 de mayo, ha establecido el título de técnico o técnica superior en dirección de cocina y ha fijado sus enseñanzas mínimas.

Mediante el Decreto 28/2010, de 2 de marzo, se han regulado el Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña y el Catálogo modular integrado de formación profesional.

El currículo de los ciclos formativos se establece a partir de las necesidades de cualificación profesional detectadas en Cataluña, su pertenencia al sistema integrado de cualificaciones y formación profesional, y su posibilidad de adecuación a las necesidades específicas del ámbito socioeconómico de los centros.

El objeto de este Decreto es establecer el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de cocina, que conduce a la obtención del título correspondiente de técnico o técnica superior.

La autonomía pedagógica y organizativa de los centros y el trabajo en equipo de los profesores permiten desarrollar actuaciones flexibles y posibilitan concreciones particulares del currículo en cada centro educativo. El currículo establecido en este Decreto tiene que ser desarrollado en las programaciones elaboradas por el equipo docente, las cuales tienen que potenciar las capacidades clave de los alumnos y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en el perfil profesional, teniendo en cuenta, por otra parte, la necesidad de integración de los contenidos del ciclo formativo.

Este Decreto se ha tramitado según lo dispuesto en el artículo 59 y siguientes de la Ley 26/2010, del 3 de agosto, de régimen jurídico y de procedimiento de las administraciones públicas de Cataluña, y de acuerdo con el dictamen del Consejo Escolar de Cataluña.

En su virtud, a propuesta de la consejera de Enseñanza, de acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora y con la deliberación previa del Gobierno,

Decreto:

Artículo 1

Objeto

Este Decreto establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de cocina que permite obtener el título de técnico o técnica superior regulado por el Real decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Artículo 2

Identificación del título y perfil profesional

1. Los elementos de identificación del título se establecen en el apartado 1 del anexo de este Decreto.
2. El perfil profesional del título se indica en el apartado 2 del anexo.
3. La relación de las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña que son el referente del perfil profesional de este título, y la relación con las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, se indican en el apartado 3 del anexo.
4. El campo profesional del título se indica en el apartado 4 del anexo.

Artículo 3

Currículo

1. Los objetivos generales del ciclo formativo se establecen en el apartado 5.1 del anexo.
2. Este ciclo formativo se estructura en los módulos profesionales y las unidades formativas que se indican en el apartado 5.2 del anexo.
3. La descripción de las unidades formativas de cada módulo se fija en el apartado 5.3 del anexo. Estos elementos de descripción son: los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos de procedimientos, conceptos y actitudes.

En este apartado se establece también la duración de cada módulo profesional y de las unidades formativas correspondientes y, si procede, las horas de libre disposición del módulo de las que dispone el centro. Estas horas las utiliza el centro para completar el currículo y adecuarlo a las necesidades específicas del sector y/o ámbito socioeconómico del centro.

4. Los elementos de referencia para la evaluación de cada unidad formativa son los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

Artículo 4

Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

1. Con la finalidad de incorporar y normalizar el uso de la lengua inglesa en situaciones profesionales habituales y en la toma de decisiones en el ámbito laboral, en este ciclo formativo se tienen que diseñar actividades de enseñanza y aprendizaje que incorporen la utilización de la lengua inglesa, al menos en uno de los módulos.

En el apartado 6 del anexo se determinan los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y la relación de módulos susceptibles de incorporar la lengua inglesa.

2. En el módulo profesional de proyecto también se tiene que utilizar la lengua inglesa, como mínimo, en alguna de estas fases: en la elaboración de documentación escrita, en la exposición oral o bien en el desarrollo de algunas actividades. Todo ello sin perjuicio de lo que establece el mismo módulo profesional de proyecto.

Artículo 5

Espacios

Los espacios requeridos para el desarrollo del currículo de este ciclo formativo se establecen en el apartado 7 del anexo.

Artículo 6

CVE-DOGC-B-14098141-2014

Profesorado

Los requisitos del profesorado se regulan en el apartado 8 del anexo.

Artículo 7

Acceso

1. Tienen preferencia para acceder a este ciclo, en centros públicos o en centros privados que lo tengan concertado, los alumnos que hayan cursado la modalidad de bachillerato de ciencias y tecnología.
2. El título de técnico o técnica superior en dirección de cocina permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
3. El título de técnico o técnica superior en dirección de cocina permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones que se establezcan.

Artículo 8

Convalidaciones

Las convalidaciones de módulos profesionales y créditos de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, con los módulos profesionales o unidades formativas de los títulos de formación profesional regulados al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, se establecen en el apartado 9 del anexo.

Artículo 9

Correspondencias

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que integran el currículo de este ciclo formativo para su convalidación se regula en el apartado 10.1 del anexo.
2. La correspondencia de los módulos profesionales que conforman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para su acreditación se fija en el apartado 10.2 del anexo.

Artículo 10

Créditos ECTS

Al efecto de facilitar las convalidaciones que se establezcan entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS al título, distribuidos entre los módulos profesionales regulados por el currículo.

Artículo 11

Vinculación con capacidades profesionales

La formación establecida en el currículo del módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que requieren las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

Disposición adicional

De acuerdo con el Real decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de técnico o técnica superior en dirección de cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, los elementos incluidos en este Decreto no constituyen una regulación del ejercicio de ninguna profesión titulada.

Disposiciones transitorias

Primera

La convalidación de módulos profesionales del título de formación profesional que se extingue con los módulos profesionales de la nueva ordenación que se establece se tiene que llevar a cabo de acuerdo con el artículo 15 del Real decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Segunda

Las enseñanzas que se extinguen se pueden completar de acuerdo con la Orden EDU/362/2009, de 17 de julio, del procedimiento para completar las enseñanzas de formación profesional que se extinguen, de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo.

Disposición derogatoria

Se deroga el Decreto 206/1997, de 30 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de restauración.

Disposiciones finales

Primera

La consejera de Enseñanza puede desarrollar el currículo, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, lo puede adecuar a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos.

Segunda

La dirección general competente puede adecuar el currículo a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos, en el caso de personas individuales y de centros educativos concretos, respectivamente.

Barcelona, 8 de abril de 2014

Artur Mas i Gavarró

Presidente de la Generalidad de Cataluña

Irene Rigau i Oliver

Consejera de Enseñanza

Anexo

1. Identificación del título

1.1 Denominación: dirección de cocina

1.2 Nivel: formación profesional de grado superior

1.3 Duración: 2.000 horas

1.4 Familia profesional: hostelería y turismo

1.5 Referente europeo: CINE-5b (Clasificación internacional normalizada de la educación)

2. Perfil profesional

El perfil profesional del título de técnico o técnica superior en dirección de cocina queda determinado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las capacidades clave que se tienen que adquirir, y por la relación de cualificaciones del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña incluidas en el título.

2.1 Competencia general

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, la producción y el servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

2.2 Competencias profesionales, personales y sociales

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

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- e) Realizar el aprovisionamiento, el almacenaje y la distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que deben aplicarse a las diferentes materias primas para su posterior utilización.
- h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/acabado o conservación.
- i) Supervisar la decoración/acabado de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar la calidad y evitar riesgos alimentarios.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de ejecución y los protocolos establecidos.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa, relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, a sugerencias y a reclamaciones de los clientes, para cumplir las expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- o) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- p) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
- q) Comunicarse con sus iguales, superiores jerárquicos, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o los conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y la competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- r) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con la normativa y los objetivos de la empresa.
- s) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
- t) Realizar la gestión básica para la creación y el funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de responsabilidad social.
- u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

2.3 Capacidades clave

Son las capacidades transversales que afectan diferentes puestos de trabajo y que son transferibles a nuevas situaciones de trabajo. Entre estas capacidades destacan las de autonomía, innovación, organización del trabajo, responsabilidad, relación interpersonal, trabajo en equipo y resolución de problemas.

2.4 El equipo docente tiene que potenciar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las capacidades clave a partir de las actividades programadas para desarrollar el currículo de este ciclo formativo.

3. Relación entre las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña (CQPC) incluidas en el título y las del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales (CNQP)

Calificación completa: dirección y producción en cocina

Unidades de competencia:

UC_2-1058-11_3: aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos

Se relaciona con:

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

UC_2-1059-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones

Se relaciona con:

CVE-DOGC-B-14098141-2014

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

UC_2-1060-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor

Se relaciona con:

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

UC_2-1061-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de todo tipo de productos de repostería

Se relaciona con:

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

UC_2-1062-11_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería

Se relaciona con:

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

UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Se relaciona con:

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

UC_2-1063-11_3: diseñar ofertas gastronómicas

Se relaciona con:

UC1063_3: diseñar ofertas gastronómicas.

UC_2-1064-11_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

Se relaciona con:

UC1064_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC_2-1065-11_3: organizar procesos de producción culinaria

Se relaciona con:

UC1065_3: organizar procesos de producción culinaria.

UC_2-1066-11_3: administrar unidades de producción culinaria

Se relaciona con:

UC1066_3: administrar unidades de producción culinaria.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

Calificación incompleta: dirección en restauración

Unidades de competencia:

UC_2-1097-11_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración

Se relaciona con:

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

UC_2-1064-11_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

Se relaciona con:

UC1064_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC_2-1099-11_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración

Se relaciona con:

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

UC_2-1100-11_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración

Se relaciona con:

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

UC_2-1101-11_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración

Se relaciona con:

UC1100_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC_2-1051-11_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Se relaciona con:

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

4. Campo profesional

4.1 El ámbito profesional y de trabajo

Este profesional ejercerá la actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de la hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, y podrá actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarse en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúe por cuenta propia, realizará sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, tanto si está en un hotel o en otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

4.2 Las principales ocupaciones y puestos de trabajo son:

a) Director o directora de alimentos y bebidas.

- b) Director o directora de cocina.
- c) Jefe o jefa de producción en cocina.
- d) Jefe o jefa de cocina.
- e) Segundo jefe o jefa de cocina.
- f) Jefe o jefa de catering.
- g) Jefe o jefa de partida.
- h) Encargado o encargada de economato y bodega.

5. Currículo

5.1 Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico y empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y haciendo la secuencia de las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del puesto de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/acabado de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, a sugerencias o a reclamaciones, utilizando el inglés, en su caso.
- o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector, y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los

procesos y organización del trabajo y de la vida personal.

q) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando conocimientos de diferente índole y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación, para afrontar y resolver diferentes situaciones, problemas o contingencias.

r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y la coordinación de equipos de trabajo.

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

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

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

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

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

5.2 Relación de los módulos profesionales y unidades formativas

Módulo profesional 1: control de aprovisionamiento de materias primas

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: materias primas en restauración. 33 horas

UF 2: cata de alimentos. 33 horas

UF 3: gestión de almacén y bodega. 33 horas

Módulo profesional 2: procesos de preelaboración y conservación en cocina

Duración: 297 horas

Horas de libre disposición: 49 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: instalaciones y equipos de producción en cocina. 22 horas

UF 2: sistemas y métodos de conservación de géneros culinarios. 66 horas

UF 3: regeneración de productos culinarios. 66 horas

UF 4: procesos de preelaboración de géneros culinarios. 94 horas

Módulo profesional 3: elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 12

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: instalaciones y organización del área productiva de postres y repostería. 15 horas

UF 2: técnicas y elaboraciones básicas en pastelería y repostería. 49 horas

UF 3: postres de cocina. 35 horas

Módulo profesional 4: procesos de elaboración culinaria

Duración: 297 horas

Horas de libre disposición: 49 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: organización de los procesos de elaboración culinaria. 45 horas

UF 2: las técnicas de cocción. 40 horas

UF 3: elaboración y presentación de productos culinarios. 85 horas

UF 4: elaboraciones de cocina creativa y de autor. 34 horas

UF 5: supervisión y control del servicio en cocina. 44 horas

Módulo profesional 5: gestión de la producción en cocina

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 34 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 15

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: sistemas de producción culinaria y diseño de instalaciones. 20 horas

UF 2: sistematización y control de los procesos de producción en cocina. 63 horas

UF 3: coordinación del servicio de cocina con el servicio de restaurante. 15 horas

Módulo profesional 6: gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol. 44 horas

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental. 55 horas

Módulo profesional 7: gastronomía y nutrición

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: gastronomía. 33 horas

UF 2: dietética y nutrición. 33 horas

Módulo profesional 8: gestión administrativa y comercial en restauración

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: comercialización en empresas de restauración. 49 horas

UF 2: gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas. 50 horas

Módulo profesional 9: recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Duración: 66 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: recursos humanos en restauración. 40 horas

UF 2: dirección de equipos en restauración. 26 horas

Módulo profesional 10: inglés

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico

Duración: 132 horas

Módulo profesional 11: formación y orientación laboral

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas

UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

Módulo profesional 12: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

Módulo profesional 13: proyecto de dirección de cocina

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: proyecto de dirección de cocina. 66 horas

Módulo profesional 14: formación en centros de trabajo

Duración: 350 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 22

5.3 Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

Módulo profesional 1: control de aprovisionamiento de materias primas

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: materias primas en restauración. 33 horas

UF 2: cata de alimentos. 33 horas

UF 3: gestión de almacén y bodega. 33 horas

UF 1: materias primas en restauración

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-14098141-2014

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe y clasifica las materias primas en restauración.
- 1.2 Analiza la organización de las materias primas tomando como referencia el código alimentario.
- 1.3 Reconoce las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- 1.4 Relaciona las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- 1.5 Reconoce las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- 1.6 Reconoce y caracteriza los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- 1.7 Identifica y caracteriza los productos que tienen sellos españoles de calidad alimentaria.
- 1.8 Elabora y utiliza fichas de especificación técnica de productos para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.

Contenidos

1. Materias primas culinarias:

- 1.1 Clasificación gastronómica según el código alimentario.
- 1.2 Variedades más importantes y sus características físicas.
- 1.3 Cualidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- 1.4 Clasificación comercial, categorías, formas de comercialización y tratamientos.
- 1.5 Denominaciones de origen catalanas y españolas.
- 1.6 Sellos europeos de calidad alimentaria.

2. Elaboración de la ficha técnica de géneros:

- 2.1 Identificación de las características de los productos o materias primas necesarias.
- 2.2 Cuantificación de existencias máximas y mínimas.
- 2.3 Especificación de los parámetros de conservación.
- 2.4 Definición del nivel de calidad deseado.
- 2.5 Determinación de productos alternativos.
- 2.6 Identificación y comparación de los proveedores habituales.

UF 2: cata de alimentos

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Aplica la metodología de la cata de alimentos en la selección de las materias primas reconociendo y valorando las características organolépticas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica y aplica la metodología de la cata de alimentos.
 - 1.2 Identifica los diferentes tipos y fases de la cata.
 - 1.3 Describe los utensilios, los espacios y las condiciones necesarias para la cata de alimentos en condiciones óptimas.
 - 1.4 Identifica las normas y condiciones básicas de la cata.
 - 1.5 Establece el orden y el tiempo necesario para realizar la cata con rigor.
2. Reconoce los atributos sensoriales de los productos probados describiendo sus características sensoriales.

Criterios de evaluación

- 2.1 Discrimina los atributos sensoriales de los alimentos.
 - 2.2 Detecta diferencias de sabores, olores, texturas y todos aquellos atributos básicos propios de cada producto, tanto en alimentos frescos como en alimentos conservados.
 - 2.3 Describe las características sensoriales de los productos utilizando el vocabulario específico.
 - 2.4 Identifica y cumplimenta las fichas de cata, aplicando las normas de valoración de los alimentos.
3. Clasifica los productos catados valorando la adecuación a los objetivos propuestos y a la oferta gastronómica del establecimiento.

Criterios de evaluación

- 3.1 Describe las principales zonas de producción del alimento catado, nacionales e internacionales, identificando, en su caso, las características sensoriales atribuidas por sus denominaciones de origen, así como por su clasificación comercial.
- 3.2 Valora el equilibrio de los atributos de los alimentos catados.
- 3.3 Emite juicios consistentes y reproducibles sobre los productos catados.
- 3.4 Valora la coherencia y la fiabilidad de las anotaciones realizadas.
- 3.5 Estima la adecuación de los productos catados a los objetivos por los que se realiza la cata.

Contenidos

1. Metodología de la cata de alimentos:
 - 1.1 Cata: definición, tipo y mecanismos utilizados.
 - 1.2 Técnicas de análisis de alimentos. Aplicaciones. Fases de la cata de alimentos.
 - 1.3 Elementos y utensilios necesarios para la cata de alimentos. Uso de escalas gráficas. Pruebas de análisis sensorial. Descriptores principales: visuales, aromáticos, gustativos y de textura según la tipología de alimentos.
 - 1.4 Elaboración de perfiles sensoriales.
 - 1.5 Pruebas objetivas en el análisis de alimentos: pruebas discriminatorias y pruebas descriptivas.

1.6 Pruebas no objetivas en el análisis de alimentos: ensayos hedónicos.

2. Cata de alimentos:

2.1 Cata de productos cárnicos.

2.2 Cata de pescados y mariscos.

2.3 Cata de productos lácteos.

2.4 Cata de condimentos: aceites, vinagres, especias y otros.

2.5 Cata de conservas.

2.6 Cata de otros productos.

3. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería:

3.1 Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos.

3.2 La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.

3.3 Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedonista.

3.4 Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

3.5 Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes en hostelería.

3.6 Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería. Percepción de atributos sensoriales básicos. Umbral de detección.

3.7 Adecuación de los alimentos catados a la oferta gastronómica del establecimiento.

UF 3: gestión de almacén y bodega

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Recibe materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación

1.1 Describe y caracteriza las operaciones necesarias para recibir materias primas en cocina.

1.2 Identifica los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

1.3 Interpreta el etiquetado de los productos.

1.4 Comprueba la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

1.5 Verifica el cumplimiento, por parte del proveedor, de la normativa referente al embalaje, el transporte, la cantidad, la calidad, la caducidad, la temperatura, la manipulación y otros.

1.6 Verifica el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

1.7 Reconoce y formaliza los documentos relacionados con los procesos de recepción.

1.8 Evita el consumo innecesario de recursos y controla la recogida de residuos.

1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y

de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación

2.1 Describe y caracteriza los lugares para el almacenaje y la conservación de las materias primas y otros suministros.

2.2 Determina los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

2.3 Determina las temperaturas y los envases adecuados para conservar los géneros hasta el momento de su uso.

2.4 Dispone las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

2.5 Mantiene el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

2.6 Evita el consumo innecesario de recursos y controla la recogida de residuos.

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

3. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entrada y de salida de los géneros.

Criterios de evaluación

3.1 Describe el concepto de control de existencias en restauración.

3.2 Caracteriza los procedimientos de solicitud de pedidos en el almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

3.3 Identifica los géneros susceptibles de ser entregados directamente a los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y los controla.

3.4 Realiza diferentes tipos de inventarios y describe su función y importancia en el control de consumos y existencias.

3.5 Efectúa rotaciones de géneros en el almacén en función de diferentes circunstancias.

3.6 Calcula el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

Contenidos

1. Recepción de materias primas:

1.1 Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.

1.2 Identificación cuantitativa/cualitativa de las materias primas/géneros.

1.3 Fases y procedimientos para recibir materias primas. Organización y control.

1.4 Valoración de la relación solicitud y/o suministro.

1.5 Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

2. Almacenaje de materias primas en restauración:

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 2.1 Lugares para el almacenaje. Almacén, despensa y bodega. Descripción y características.
- 2.2 Métodos de conservación de alimentos: temperatura ambiente, refrigeración, congelación, envasado al vacío y otros. Combinación de diferentes métodos. Aplicación del método en función de las cualidades de los alimentos.
- 2.3 La conservación de los alimentos y la temperatura. La cadena de frío.
- 2.4 Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenaje y consumo.
- 2.5 Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenaje.
- 2.6 Gestión de residuos en la zona de almacenaje.

- 3. Control de consumos y existencias:
 - 3.1 Control de existencias en restauración. Concepto.
 - 3.2 Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Control. Entrega directa.
 - 3.3 Planificación del circuito de distribución entre departamentos, prioridad y temporalización en la entrega.
 - 3.3 Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
 - 3.4 La rotación de géneros en el almacén y en la bodega.
 - 3.5 Cálculo de consumos, merma, pérdidas y rupturas. Consumo teórico y consumo real.
 - 3.7 Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y del inventario de existencias.

Módulo profesional 2: procesos de preelaboración y conservación en cocina

Duración: 297 horas

Horas de libre disposición: 49 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: instalaciones y equipos de producción en cocina. 22 horas

UF 2: sistemas y métodos de conservación de géneros culinarios. 66 horas

UF 3: regeneración de productos culinarios. 66 horas

UF 4: procesos de preelaboración de géneros culinarios. 94 horas

UF 1: instalaciones y equipos de producción en cocina

Duración: 22 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza las máquinas, batería, utensilios y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- 1.2 Reconoce la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- 1.3 Reconoce las aplicaciones de las máquinas, batería, utensilios y herramientas.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- 1.5 Realiza las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, la batería, los útiles y las herramientas.
- 1.6 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 1.7 Reconoce y formaliza los documentos asociados a la provisión.
- 1.8 Selecciona los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- 1.9 Identifica las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas derivadas de ofertas gastronómicas, de planes de trabajo determinados o de las necesidades de comercialización.
- 1.10 Traslada las materias primas a los puestos de trabajo en tiempo y forma adecuados.
- 1.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Preparación de las zonas de producción:
 - 1.1 Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
 - 1.2 Equipos asociados a la preelaboración, regeneración y conservación. Descripción y clasificación.
 - 1.3 Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
 - 1.4 Batería, utensilios y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
2. Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:
 - 2.1 Procedimientos de provisión.
 - 2.2 Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.
3. Terminología culinaria:
 - 3.1 Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UF 2: sistemas y métodos de conservación de géneros y productos culinarios

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas, semielaboraciones y elaboraciones culinarias, relacionándolos con sus características y necesidades de conservación.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- 1.2 Caracteriza la técnica de conservación por vacío y reconoce sus aplicaciones en la cocina.
- 1.3 Reconoce las características y las diferencias entre la pasteurización y la esterilización.
- 1.4 Identifica, relaciona y justifica las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos, teniendo en cuenta la destinación o consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.
- 1.5 Ejecuta las técnicas de envasado y conservación.
- 1.6 Determina las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- 1.7 Reconoce la relación entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- 1.8 Aplica las normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación.
- 1.9 Aplica medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con los protocolos establecidos.
- 1.10 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 1.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Determinación de sistemas, métodos de conservación y envasado o de presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios:
 - 1.1 Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y por otros métodos.
 - 1.2 Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
 - 1.3 Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
 - 1.4 Caducidad y caducidad secundaria. Concepto. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
2. Aplicación de sistemas, métodos de conservación y envasado o de presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios:
 - 2.1 Fases de los procesos y riesgos en la ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
 - 2.2 Limpieza de instalaciones y de equipos.
 - 2.3 Procesos de desecación de alimentos, marinadas, salmueras.

UF 3: regeneración de productos culinarios

Duración: 66 horas

CVE-DOGC-B-14098141-2014

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Regenera materias primas, semielaboraciones y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- 1.2 Caracteriza las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- 1.3 Identifica y selecciona los equipos y las técnicas adecuadas para la regeneración.
- 1.4 Ejecuta las técnicas de regeneración.
- 1.5 Asegura su utilización o consumo posterior en condiciones óptimas.
- 1.6 Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diferentes materias primas y su uso posterior.
- 1.7 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 1.8 Aplica medidas correctivas en función de las señales o la información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. La regeneración de géneros y productos culinarios:
 - 1.2. Definición, clases de procesos, técnicas y métodos.
 - 1.2. Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y de control.
 - 1.3 Operaciones de conservación intermedia. Técnicas y métodos adecuados a los productos culinarios.
 - 1.4 Operaciones de regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Fases y puntos clave durante su desarrollo.
 - 1.5 Limpieza de instalaciones y equipos.

UF 4: procesos de preelaboración de géneros y productos culinarios

Duración: 94 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionamiento necesarias en función de su uso.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica las necesidades de limpieza y de preparación previa de las materias primas.
- 1.2 Relaciona las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones y los

CVE-DOGC-B-14098141-2014

equipos, utensilios y/o herramientas necesarios.

1.3 Realiza las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, utensilios y/o herramientas.

1.4 Caracteriza los cortes básicos e identifica las aplicaciones en las diferentes materias primas.

1.5 Realiza todo tipo de cortes en diferentes géneros culinarios para obtener todo tipo de piezas con denominación propia, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

1.6 Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diferentes materias primas y su uso posterior.

1.7 Efectúa las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con su naturaleza.

1.8 Caracteriza y calcula los métodos para determinar rendimientos y escandallos.

1.9 Evita el consumo innecesario de recursos.

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

2. Supervisa los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaborados, controlando los resultados intermedios y finales que se derivan de ellos.

Criterios de evaluación

2.1 Aplica procedimientos de control para comprobar la manipulación correcta en crudo de todo tipo de géneros culinarios.

2.2 Aplica procedimientos de control para comprobar la conservación y envasado correctos de todo tipo de alimentos.

2.3 Aplica procedimientos de control para comprobar la regeneración correcta de todo tipo de alimentos.

Contenidos

1. Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:

1.1 Preelaboración. Concepto y características.

1.2 Reconocimiento de materias primas.

1.3 Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionamiento de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.

1.4 Cortes y piezas básicas. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de los cortes básicos en los géneros de cocina.

1.5 Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.

1.6 Procedimientos de ejecución de los cortes específicos y obtención de piezas.

1.7 Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.

1.8 Escandallo. Concepto y tipo. Métodos de cálculo de escandallos.

2. Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos:

2.1 Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de todo tipo de géneros culinarios.

2.2 Procedimientos de control para comprobar la conservación, el envasado y la presentación comercial

correctos de todo tipo de alimentos.

2.3 Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de todo tipo de alimentos.

Módulo profesional 3: elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 33 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 12

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: instalaciones y organización del área productiva de postres y repostería. 15 horas

UF 2: técnicas y elaboraciones básicas en pastelería y repostería. 49 horas

UF 3: postres de cocina. 35 horas

UF 1: instalaciones, organización y supervisión del área productiva de postres y repostería

Duración: 15 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Planifica la preparación de las zonas de producción de postres reconociendo las características de instalaciones y equipos, y las necesidades de aprovisionamiento interno y de personal.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza las instalaciones, equipos, máquinas, batería, utensilios y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.
- 1.2 Reconoce la ubicación y la distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.
- 1.3 Reconoce las aplicaciones de las máquinas, batería, utensilios y herramientas.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- 1.5 Realiza las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- 1.6 Reconoce y formaliza los documentos asociados a la provisión.
- 1.7 Selecciona los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- 1.8 Traslada las materias primas a los puestos de trabajo en el tiempo y la forma adecuados.
- 1.9 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 1.10 Calcula las necesidades de géneros para atender los planes de producción determinados, especificando los niveles de calidad.
- 1.11 Corrige posibles desviaciones con respecto a la definición y el coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- 1.12 Valora las necesidades de personal de la partida de postres/repostería y el perfil adecuado al tipo de producción y/o establecimiento.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

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

2. Supervisa los procesos de producción de postres controlando los resultados intermedios y finales que se derivan de ellos.

Criterios de evaluación

2.1 Aplica procedimientos de control de los procesos de aprovisionamiento, de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería y postres tradicionales, de autor y creativos.

2.2 Aplica procedimientos de control de los procesos de conservación de todo tipo de productos de repostería y postres tradicionales, de autor y creativos.

2.3 Aplica procedimientos de control de los procesos de regeneración de todo tipo de productos de repostería y postres tradicionales, de autor y creativos.

Contenidos

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

1.1 Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

1.2 Batería, utensilios y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.

1.3 El personal de una partida de postres.

2. Materias primas más utilizadas en la elaboración de productos de repostería:

2.1 Clasificación, características y aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería. Formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Deducción y cálculo de las necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

3. Procedimientos de supervisión y control en el proceso de producción de postres:

3.1 Seguimiento de los procesos y de los resultados establecidos.

UF 2: técnicas y elaboraciones básicas en pastelería y repostería

Duración: 49 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Realiza masas, pastas, bases y otras elaboraciones básicas, reconociendo y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 1.1 Interpreta la terminología profesional relacionada.
 - 1.2 Reconoce las transformaciones fisicoquímicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería y repostería.
 - 1.3 Caracteriza las técnicas relacionadas con los utensilios y herramientas de pastelería y repostería.
 - 1.4 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para obtenerlas, en función de sus especificidades y aplicaciones.
 - 1.5 Organiza y secuencia las diferentes fases para obtener masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
 - 1.6 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diferentes procesos.
 - 1.7 Realiza los procesos de elaboración de diferentes tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando su formulación.
 - 1.8 Determina las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
 - 1.9 Valora los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
 - 1.10 Evita el consumo innecesario de recursos.
 - 1.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Realiza elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Clasifica los diferentes tipos de elaboraciones complementarias asociándolas a los productos que se quieren elaborar.
- 2.2 Relaciona los equipos necesarios con las diferentes elaboraciones y regula o programa las condiciones de trabajo para cada máquina o equipo.
- 2.3 Realiza los procesos de elaboración de las diferentes elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos y respetando su formulación.
- 2.4 Valora los resultados finales, identificando las posibles anomalías y las medidas de corrección.
- 2.5 Determina las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 2.6 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
2. Transformaciones físicas y químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar y otros. Descripción, caracterización, métodos y aplicaciones comunes.
3. Funciones de las materias primas que intervienen en los diferentes procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
4. Caracterización y técnicas de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Organización y secuenciación de fases para obtener las diferentes masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Elaboraciones principales. Posibles anomalías, causas y correcciones.
 - 4.1 Masas dulces y saladas (hojaldradas, batidas o esponjadas, amasadas, escaldadas, azucaradas y pastas diversas).
 - 4.2 Semifríos.

4.3 Cremas. Tipo: con huevo, nata, mantequilla, fécula y otros.

4.4 Rellenos salados.

4.5 Cremas base para rellenos salados.

4.6 Coberturas. Tipo: de chocolate, de preparados a partir de frutas y otros.

5. Repostería a base de masas. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. Esquemas de elaboración de pasteles y pasteles característicos. Fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

6. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería. Necesidades de acabado según el tipo de elaboración, modalidad de comercialización y de servicio. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

7. Organización y conservación de productos de pastelería y repostería. Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 3: postres de cocina

Duración: 35 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora postres de cocina secuenciando las fases y aplicando los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación

1.1 Clasifica y caracteriza los diferentes postres y sus posibilidades de aplicación.

1.2 Identifica y secuencia las diferentes fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.

1.3 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para desarrollar los diferentes procesos.

1.4 Realiza los procesos de elaboración de postres respetando sus formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.

1.5 Realiza los procedimientos de elaboración de postres para personas con necesidades alimentarias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.

1.6 Valora los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimentarias específicas, causados por una inadecuada manipulación y/o elaboración.

1.7 Deduce las necesidades de regeneración y o de conservación hasta el momento de su utilización.

1.8 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de repostería y similares.

1.9 Valora los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

1.10 Evita el consumo innecesario de recursos.

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

2. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto acabado.

Criterios de evaluación

2.1 Describe los principales elementos de decoración y presentación de los postres de cocina y sus alternativas

CVE-DOGC-B-14098141-2014

de uso.

2.2 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y la presentación de postres.

2.3 Identifica las necesidades de regeneración de los productos que lo necesiten.

2.4 Realiza las diferentes técnicas de acabado, decoración y servicio de emplatado en función de las características del producto acabado y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.

2.5 Practica posibles variaciones en el acabado de los postres, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, el corte de los géneros, los motivos de decoración, la alternativa de ingredientes y la combinación de sabores, teniendo presente el tipo de servicio y de oferta gastronómica.

2.6 Valora los resultados finales e identifica sus posibles medidas de corrección.

2.7 Determina las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.

2.8 Evita el consumo innecesario de recursos.

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

Contenidos

1. Postres de cocina y helados. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. Fuentes de información y bibliografía.

2. Formulaciones. Adaptación a personas con necesidades alimentarias específicas. Productos sustitutivos.

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

4. Conservación y regeneración.

5. Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas: teoría y valoración del color, el contraste y la armonía, el sabor y las sensaciones en repostería.

6. Descripción y caracterización de todos aquellos elementos que pueden formar parte de la presentación de postres de cocina (salsas y reducciones, crujientes, gelatinas, etc.).

7. Diseño de postres adecuados a una determinada oferta gastronómica.

8. Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias. Fuentes bibliográficas, revistas y direcciones electrónicas relacionadas.

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

Módulo profesional 4: procesos de elaboración culinaria

Duración: 297 horas

Horas de libre disposición: 49 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 16

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: organización de los procesos de elaboración culinaria. 45 horas

UF 2: las técnicas de cocción. 40 horas

UF 3: elaboración y presentación de productos culinarios. 85 horas

UF 4: elaboraciones de cocina creativa y de autor. 34 horas

UF 5: supervisión y control del servicio en cocina. 44 horas

UF 1: organización de los procesos de elaboración culinaria

Duración: 45 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- 1.2 Describe y caracteriza los documentos relacionados con la producción en cocina.
- 1.3 Identifica y secuencia mediante diagramas las diferentes fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados.
- 1.4 Reconoce e interpreta la terminología relacionada con la producción culinaria.
- 1.5 Deduce las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- 1.6 Tiene en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- 1.7 Determina los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 1.8 Determina los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- 1.9 Valora, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones considerando las ofertas gastronómicas o los planes de trabajo determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de géneros y de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando los niveles de calidad.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Realiza las operaciones de regeneración necesarias en los géneros y elaboraciones para su posterior utilización en la preparación y presentación de platos.
- 2.5 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones, teniendo en cuenta la destinación o consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 2.6 Valora la importancia de actuar con la responsabilidad y la honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros y elaboraciones.

Contenidos

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria:

1.1 Ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings, cocinas centrales, entre otros.

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

1.3 Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas y fases.

1.4 Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Proceso de aprovisionamiento interno de mercancías:

2.1 El espacio de recepción, control, supervisión y almacenaje de las diferentes mercancías.

2.2 Presentación y aplicaciones de la documentación asociada al pedido, recepción y almacenaje de mercancías.

2.3 Formalización del traslado interno de mercancías. Servicio de pedidos, organización de las entradas y salidas de género.

2.4 Cálculo de necesidades de géneros para diferentes elaboraciones.

2.5 Supervisión del control de existencias y control de la temperatura de conservación de los alimentos.

UF 2: las técnicas de cocción

Duración: 40 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Ejecuta las diferentes técnicas de cocción relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto acabado.

Criterios de evaluación:

1.1 Caracteriza las diferentes transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.

1.2 Describe y clasifica las diferentes técnicas de cocción.

1.3 Identifica y relaciona las técnicas de cocción con sus posibilidades de aplicación a diferentes géneros.

1.4 Relaciona y determina las necesidades previas a la ejecución de las diferentes técnicas de cocción.

1.5 Identifica las fases y formas de operar características en la aplicación de cada técnica.

1.6 Ejecuta las diferentes técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

1.7 Distingue posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y valora su repercusión en la calidad del producto acabado.

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

Contenidos

CVE-DOGC-B-14098141-2014

1. Las cocciones. Análisis y tipología. Fuentes de Información relacionadas.
2. Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
3. Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
4. Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

UF 3: elaboración y presentación de productos culinarios

Duración: 85 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe y clasifica las diferentes elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- 1.2 Caracteriza las diferentes fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- 1.3 Interpreta correctamente toda la información previa necesaria.
- 1.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los diferentes procedimientos.
- 1.5 Realiza los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- 1.6 Relaciona la aplicación y la funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diferentes productos culinarios básicos y su calidad final.
- 1.7 Ejecuta las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- 1.8 Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 1.9 Realiza la valoración de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación

- 2.1 Clasifica las diferentes guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- 2.2 Caracteriza las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- 2.3 Determina las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- 2.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- 2.5 Elabora las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 2.6 Justifica la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- 2.7 Verifica y dispone todos los elementos que configuran el producto culinario con criterios estéticos.
- 2.8 Identifica, justifica y aplica las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- 2.9 Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 2.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
2. Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y correcciones posibles.
3. Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
4. Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para realizarlos.
5. Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones. Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
6. Normas básicas en la decoración y presentación de platos cocina.
7. Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

UF 4: elaboraciones de cocina creativa y de autor

Duración: 34 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Realiza elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor reconociendo las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la terminología e identifica las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
 - 1.2 Deduce la necesidad de géneros, utensilios y equipos para satisfacer las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
 - 1.3 Explica las nuevas técnicas culinarias, describiendo los principios, los conceptos, las aplicaciones y los resultados que se obtienen de ellas.
 - 1.4 Analiza los procesos de ejecución, describiendo las fases, las operaciones fundamentales, los puntos críticos, las necesidades de tiempo, la temperatura, los géneros y las órdenes de trabajo.
 - 1.5 Representa, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.
 - 1.6 Argumenta la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
2. Interpreta elaboraciones culinarias de otros autores ensayando modificaciones e identificando alternativas.

Criterios de evaluación

- 2.1 Selecciona instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.
- 2.2 Identifica posibles alternativas o modificaciones en la técnica, la forma, el corte de los géneros, el cambio de ingredientes, la combinación de sabores, las formas de presentación y la decoración.
- 2.3 Extrapola los procesos y resultados obtenidos en nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
- 2.4 Muestra sensibilidad y gusto artístico al efectuar los acabados, las presentaciones de las elaboraciones culinarias de creación propia y de otros autores.
- 2.5 Valora los resultados obtenidos en función de factores predeterminados tales como la forma, el color, los valores organolépticos u otros, comparándolos con las elaboraciones culinarias originales.
- 2.6 Justifica la posible oferta comercial evaluando su viabilidad económica y la adaptación a la demanda potencial.

Contenidos

1. Características generales y terminología culinaria característica de la cocina creativa.
2. Platos representativos de la cocina de autores de prestigio, nacionales y extranjeros.
3. Selección de los diferentes productos que se deben utilizar, conocimiento de estos productos y de sus aplicaciones culinarias.
4. Esquemas de elaboración de los platos más representativos. Fases de los procesos e instrumentos.
5. Nuevas tecnologías y técnicas culinarias. Principios, aplicaciones y resultados.
6. Experimentación y evaluación de combinaciones posibles.

UF 5: supervisión y control del servicio en cocina

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Supervisa y desarrolla el servicio en cocina valorando las implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica y caracteriza los diferentes tipos de servicio en cocina.
- 1.2 Describe las operaciones previas al desarrollo de los diferentes servicios en cocina.
- 1.3 Reconoce la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y el flujo de ésta.
- 1.4 Identifica las necesidades de coordinación durante el servicio.
- 1.5 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- 1.6 Ejecuta las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- 1.7 Realiza las tareas de recogida de géneros y de adecuación de zonas después de la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.8 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Evalúa la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda realizando las adaptaciones oportunas.

Criterios de evaluación

2.1 Valora la información sobre cambios en las elaboraciones culinarias generada a partir de gustos, expectativas o necesidades de comensales potenciales.

2.2 Propone posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la demanda.

2.3 Desarrolla elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan la demanda y alcancen los niveles de calidad predeterminados y los objetivos del establecimiento.

2.4 Identifica los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Contenidos

1. El servicio en cocina. Descripción, tipo y variables organizativas.

2. Tareas previas al servicio en cocina. Puesta a punto o *mise en place*.

3. Documentación relacionada con el servicio.

4. Coordinación durante el servicio en cocina.

5. Relaciones departamentales e interdepartamentales.

6. Ejecución de los procesos propios del servicio.

7. Tareas de finalización del servicio.

8. Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

9. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de los consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

10. Justificación de ofertas comerciales a partir de los resultados obtenidos.

Módulo profesional 5: gestión de la producción en cocina

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 34 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 15

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: sistemas de producción culinaria y diseño de instalaciones. 20 horas

UF 2: sistematización y control de los procesos de producción en cocina. 63 horas

UF 3: coordinación del servicio de cocina con el servicio de restaurante. 15 horas

UF1: sistemas de producción culinaria y diseño de instalaciones

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando las características y las especificidades.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe y analiza los diferentes sistemas de producción culinaria.
- 1.2 Caracteriza los diferentes sistemas de distribución y servicio.
- 1.3 Relaciona los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria.
- 1.4 Reconoce los métodos de cocinado y/o conservación asociados a los diferentes sistemas de producción y/o distribución.
- 1.5 Ejemplariza, mediante diagramas, los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.
- 1.6 Clasifica y caracteriza los diferentes sistemas de producción en cocina y valora sus ventajas e inconvenientes.
- 1.7 Relaciona los sistemas de producción culinaria con las diferentes fórmulas de restauración.
- 1.8 Identifica y analiza los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.
- 1.9 Reconoce y analiza la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

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

Criterios de evaluación

- 2.1 Describe las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diferentes sistemas productivos en cocina.
- 2.2 Reconoce las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.
- 2.3 Tiene en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.
- 2.4 Identifica los aspectos previos en el diseño de espacios en cocina.
- 2.5 Reconoce los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.
- 2.6 Analiza los aspectos de funcionalidad en el diseño de espacios y equipamientos en cocina.
- 2.7 Relaciona los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de los procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.
- 2.8 Identifica y distribuye las diferentes zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenaje y otros en cocina.
- 2.9 Define los diferentes circuitos y flujos de mercancías, personal, productos, transporte y/o distribución de las diferentes zonas.
- 2.10 Relaciona el diseño de los espacios y equipamientos, y el volumen previsto de producción y/o servicio en cocina.
- 2.11 Identifica los equipamientos adecuados a cada zona relacionados con los diferentes sistemas de producción culinaria.

Contenidos

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

1.1 Sistemas de producción culinaria.

1.2 Sistemas de distribución y servicio de cada sistema de producción.

1.3 Métodos de cocinado y/o conservación asociados a los diferentes sistemas de producción y/o distribución. Abatimiento, envasado en atmósfera modificada, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

1.4 Ventajas e inconvenientes de los diferentes sistemas productivos.

1.5 Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración. Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

2.1 El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones y equipamientos según los diferentes sistemas de producción.

2.2 Criterios previos al diseño.

2.3 Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenaje de materiales y otros).

2.3.1 Funcionalidad de los espacios.

2.3.2 Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución y/o servicio, almacenaje, anexos y otros).

2.3.3 Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte, distribución y otros).

2.3.4 Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

UF2: sistematización y control de los procesos de producción en cocina

Duración: 63 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina determinando y planificando los recursos materiales y humanos, y su coordinación.

Criterios de evaluación

1.1 Analiza la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

1.2 Relaciona la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

1.3 Calcula y determina los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y las funciones de los integrantes del equipo de cocina.

1.4 Realiza los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

1.5 Planifica y secuencia las fases de la producción.

1.6 Coordina todas las actividades con los departamentos implicados.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

1.7 Identifica las medidas de control relacionadas con la trazabilidad en cada una de las fases de la producción culinaria.

1.8 Identifica las medidas de control relacionadas con el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en cada una de las fases de la producción culinaria y determina los puntos de control crítico.

1.9 Identifica el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

1.10 Realiza los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.

1.11 Reconoce y atiende las necesidades de información y formación del personal sobre las actividades programadas.

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

Criterios de evaluación

2.1 Controla el cumplimiento de los protocolos de actuación relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

2.2 Controla el cumplimiento de los protocolos de actuación relacionados con la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

2.3 Coordina todas las actividades con los departamentos implicados.

2.4 Reconoce los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.

2.5 Diseña y realiza nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

2.6 Identifica las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

2.7 Realiza elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.

2.8 Realiza las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo, diferido en el tiempo o inmediato.

2.9 Reconoce las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar los objetivos de venta de las mismas.

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

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

Criterios de evaluación

3.1 Identifica toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

3.2 Analiza las fichas técnicas de producción y realiza la actualización cuando es necesario.

3.3 Realiza los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.

3.4 Formaliza los documentos para el control de consumos.

3.5 Calcula las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

3.6 Formaliza los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

3.7 Utiliza aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

Contenidos

1. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:

1.1 Documentación e información previa relacionada con las actividades de producción cocina. Selección y/o determinación de ofertas. Cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

1.2 Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio.

1.3 Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción. Fases de la producción culinaria. Trazabilidad de los productos.

1.4 Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC. Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

1.5 Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

2. Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:

2.1 Protocolos de actuación y control relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.

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

2.3 Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

2.4 Diseño y realización de productos culinarios según las técnicas asociadas a los diferentes sistemas productivos.

2.5 Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

2.6 Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio.

2.7 Coordinación de los diferentes departamentos implicados en el servicio.

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

3.1 Fichas de producción. Análisis y ajuste y/o actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

3.2 Fichas de control de consumos (por actividad, servicio, periodos, productos y otros).

3.3 Cálculo de desviaciones.

3.4 Formulación de informes.

3.5 Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

UF 3: coordinación del servicio de cocina con el servicio de restaurante

Duración: 15 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Supervisa la coordinación del servicio en cocina con el comedor caracterizando las estructuras organizativas de la sala.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza y reconoce las aplicaciones del material y el utillaje básico de sala.
- 1.2 Reconoce los diferentes tipos de servicio adecuados a cada una de las ofertas gastronómicas.
- 1.3 Reconoce la división de trabajo, las funciones y las actividades del personal del comedor con sus tareas.
- 1.4 Valora y aplica las necesidades de coordinación con el responsable del servicio de comedor.
- 1.5 Conoce la documentación relacionada con la actuación del servicio.

Contenidos

1. Material y utillaje básico de sala.
2. Tipo de servicio (a la inglesa, a la francesa, a la rusa, de mesa auxiliar o *gueridón* y de emplatado).
3. Funciones del personal de comedor. Funcionamiento de la brigada.
4. Mecánica del servicio. Pedido. Tareas y normas.

Módulo profesional 6: gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol. 44 horas

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental. 55 horas

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, el utillaje y las instalaciones de manipulación de alimentos.
- 1.2 Evalúa las consecuencias de una limpieza/desinfección inadecuada en la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores.
- 1.3 Describe los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 1.4 Comprueba la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la eliminación completa.
 - 1.5 Describe los parámetros objeto de control asociados a los niveles de limpieza o desinfección requeridos.
 - 1.6 Reconoce los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).
 - 1.7 Describe los procedimientos para la recogida y la retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
 - 1.8 Clasifica los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de uso.
 - 1.9 Evalúa los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
2. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.
 - 2.2 Identifica los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociadas a los malos hábitos.
 - 2.3 Identifica los agentes causantes de los riesgos y las medidas de prevención, en su caso.
 - 2.4 Identifica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos para evitar problemas en la salud de los consumidores.
 - 2.5 Reconoce todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.
 - 2.6 Enumera las enfermedades de declaración obligada, identificando también alergias e intolerancias alimentarias.
 - 2.7 Reconoce los procedimientos de actuación frente a las alertas alimentarias.
 - 2.8 Reconoce el vestuario de trabajo completo y sus requisitos de limpieza.
 - 2.9 Identifica los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas de los manipuladores.
3. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados.

Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica la necesidad y la trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- 3.2 Reconoce los conceptos generales del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
- 3.3 Define conceptos clave para el control de peligros sanitarios potenciales: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- 3.4 Define los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.
- 3.5 Cumplimenta los registros asociados al sistema.
- 3.6 Documenta y traza el origen, las etapas del proceso y la destinación del alimento.
- 3.7 Reconoce las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario. (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 entre otras).

Contenidos

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- 1.1 Conceptos y niveles de limpieza. Limpieza física, química y microbiológica.
- 1.2 Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, de equipos y de instalaciones.
- 1.3 Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección, o desratización y desinsectación inadecuadas.
- 1.4 Procesos y tratamientos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- 1.5 Productos de limpieza. Propiedades, características, utilidad, incompatibilidades, precauciones y manejo.
- 1.6 Sistemas, métodos y equipos de limpieza, aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 1.7 Parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección.
- 1.8 Procedimientos para la recogida y la retirada de residuos.

2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas:

- 2.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Pautas de comprobación e inspección.
- 2.2 Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Riesgos para la salud: intoxicaciones y toxiinfecciones.
- 2.3 Alteración y contaminación de los alimentos causadas por prácticas de manipulación inadecuadas. Tipo de alteraciones y transformaciones. Agentes causantes, mecanismos de transmisión y multiplicación.
- 2.4 Medidas de higiene personal en la manipulación, el procesamiento, la conservación y el transporte de los alimentos.
- 2.5 Normativa general de manipulación de alimentos. Normas de comportamiento para evitar la contaminación o alteración.
- 2.6 Enfermedades de obligada declaración.
- 2.7 Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- 2.8 Alergias e intolerancias alimentarias. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- 2.9 Vestuario de trabajo y requisitos de higiene.
- 2.10 Factores y situaciones de riesgo más comunes. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas de los manipuladores.

3. Aplicación de sistemas de autocontrol:

- 3.1 Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- 3.2 Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Pasos previos. Aplicación. Conceptos clave. Parámetros asociados a la evaluación. Controles y registros del sistema.
- 3.3 Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características y procedimientos de aplicación.
- 3.4 Documentación y registros asociados al sistema APPCC.
- 3.5 Principales normas del sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, entre otras).

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental

Duración: 55 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica el concepto de calidad y sus objetivos en el sector de la restauración.
- 1.2 Identifica los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- 1.3 Analiza los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad en el sector de la restauración.
- 1.4 Relaciona el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa o área de restauración.
- 1.5 Identifica los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- 1.6 Describe las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar un sistema de calidad determinado.

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

Criterios de evaluación

- 2.1 Define los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- 2.2 Caracteriza la aplicación del método de autoevaluación.
- 2.3 Evalúa aspectos críticos de la empresa en su departamento.
- 2.4 Colabora en el diseño de los procedimientos del sistema de calidad relacionados con su departamento.
- 2.5 Diseña encuestas de satisfacción y formularios de quejas y sugerencias.
- 2.6 Identifica indicadores de calidad.
- 2.7 Caracteriza manuales de procedimientos relacionados con la actividad del departamento.
- 2.8 Reconoce los procedimientos de mejora continua de la calidad.
- 2.9 Identifica los procedimientos de revisión, certificación y renovación de los sistemas de calidad.
- 2.10 Identifica y reconoce las características de un plan de calidad para obtener posteriormente el certificado de calidad.
- 2.11 Analiza diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- 2.12 Reconoce las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de calidad.

3. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones en el ámbito sanitario.

Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica las características de las instalaciones, los elementos y materiales necesarios para la gestión ambiental.
- 3.2 Relaciona el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 3.3 Describe las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- 3.4 Identifica aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y suponga un ahorro.
- 3.5 Clasifica los diferentes tipos de residuos generados, así como sus efectos ambientales.
- 3.6 Determina las posibles infecciones originadas por la industria alimentaria.
- 3.7 Establece los parámetros de control ambiental y las medidas para la protección ambiental.
- 3.8 Identifica las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Contenidos

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

- 1.1 Introducción a la calidad.
- 1.2 El sistema de calidad turística y características especiales del subsector de restauración.
- 1.3 Determinación de objetivos en el sistema de calidad.
- 1.4 La calidad total. La estructura organizativa de los recursos humanos en la gestión de la calidad en la empresa.
- 1.5 Manuales y otros documentos del sistema de gestión de la calidad.
- 1.6 La formación y las acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

2. Control de la gestión de la calidad:

- 2.1 Herramientas y técnicas de la calidad. Herramientas de organización. Herramientas de planificación.
- 2.2 Las normas de calidad.
- 2.3 La autoevaluación.
- 2.4 Solución de aspectos críticos.
- 2.5 Los procedimientos e instrucciones de trabajo. Manuales de calidad y de procedimientos.
- 2.6 La evaluación de la satisfacción de los clientes. Encuestas. Formularios y gestión de quejas y sugerencias.
- 2.7 Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
- 2.8 La gestión integral de la calidad.
- 2.9 Las auditorías y las certificaciones. Las revisiones del sistema de calidad.
- 2.10 La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora.
- 2.11 El plan de calidad en la restauración.
- 2.12 Descripción de los diferentes modelos de calidad. Los sistemas internacionales de certificación de la calidad y tendencias y corrientes más actuales.

3. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- 3.1 Instalaciones, elementos y materiales necesarios para una buena gestión ambiental en la empresa.
- 3.2 Metodologías para reducir el consumo de recursos. Consumo de energía. Gestión del agua.
- 3.3 No conformidades y acciones correctivas en el consumo de recursos.
- 3.4 Los conceptos: reducción, reutilización y reciclaje.

- 3.5 Energías y recursos ecológicos de uso habitual en la empresa de servicios.
- 3.6 Legislación ambiental sobre recogida selectiva de residuos. Normas aplicables.
- 3.7 Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales. Emisiones a la atmósfera. Vertidos. Residuos sólidos y envases.
- 3.8 Incidencia ambiental de la actividad de restauración. Agentes y factores de impacto.
- 3.9 Planes de actuación.
- 3.10 Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 3.11 Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- 3.12 No conformidades y acciones correctivas en la gestión de los residuos.

Módulo profesional 7: gastronomía y nutrición

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: gastronomía. 33 horas

UF 2: dietética y nutrición. 33 horas

UF 1: gastronomía

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".
 - 1.2 Identifica los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.
 - 1.3 Identifica y caracteriza las diferentes publicaciones, autores y personajes de referencia relacionados con la gastronomía.
 - 1.4 Reconoce acontecimientos y distinciones gastronómicas de relevancia.
 - 1.5 Caracteriza los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
 - 1.6 Analiza las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.
 - 1.7 Identifica las diferentes fuentes de información y su reconocimiento en el sector.
2. Reconoce la gastronomía española e internacional identificando los productos, elaboraciones y tradiciones

y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación

- 2.1 Relaciona la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- 2.2 Identifica las características de la gastronomía catalana.
- 2.3 Identifica las características de las otras gastronomías españolas.
- 2.4 Reconoce las elaboraciones y productos españoles más significativos.
- 2.5 Analiza las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
- 2.6 Analiza las aportaciones de las gastronomías españolas al patrimonio gastronómico internacional.
- 2.7 Identifica las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- 2.8 Reconoce las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- 2.9 Reconoce la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.
- 2.10 Identifica las diferentes fuentes de información.

Contenidos

1. Gastronomía:

- 1.1 Historia y evolución de la gastronomía.
- 1.2 Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional. Cocina moderna o alta cocina. *Nouvelle cuisine*. Nueva cocina catalana y española.
- 1.3 Fuentes de información de referencia.
- 1.4 Acontecimientos y distinciones gastronómicas.
- 1.5 Personajes de referencia.
- 1.6 Tendencias actuales.

2. Gastronomía catalana, otras gastronomías españolas y gastronomía internacional:

- 2.1 Gastronomía catalana. Características generales y evolución histórica. Productos y elaboraciones más significativas. Fuentes de información y bibliografía.
- 2.2 Otras gastronomías españolas. Características generales y evolución histórica. Productos y elaboraciones regionales más significativas. Fuentes de información y bibliografía.
- 2.3 Gastronomía internacional. Características generales y evolución histórica. Productos y elaboraciones más significativas. Fuentes de información y bibliografía.

UF 2: dietética y nutrición

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe los conceptos de alimento y alimentación.
 - 1.2 Identifica la pirámide de los alimentos y su relación con los diferentes grupos.
 - 1.3 Relaciona los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.
 - 1.4 Describe los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.
 - 1.5 Describe el concepto de nutrición.
 - 1.6 Identifica los nutrientes y sus funciones.
 - 1.7 Analiza los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.
 - 1.8 Identifica y aplica los principios básicos de higiene, de dietética y de nutrición en el diseño de la oferta gastronómica.
2. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades de los clientes.

Criterios de evaluación

- 2.1 Define el concepto de dietética.
- 2.2 Reconoce las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de la vida y su relación con el metabolismo.
- 2.3 Identifica tipos de dietas relacionadas con diferentes estilos de vida.
- 2.4 Reconoce los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- 2.5 Utiliza tablas de composición de alimentos para confeccionar dietas.
- 2.6 Describe dietas tipo y sus posibles aplicaciones.
- 2.7 Identifica diferentes guías alimentarias para su uso posterior en la confección de dietas.
- 2.8 Aplica principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.
- 2.9 Caracteriza y diseña dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.
- 2.10 Reconoce la importancia de los hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

Contenidos

1. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos y su aplicación en dietética:
 - 1.1 Concepto de alimento y alimentación. Los grupos de alimentos.
 - 1.2 Concepto de nutrición. Los nutrientes. Funciones y degradación de los nutrientes.
 - 1.3 Relación entre grupos de alimentos y nutrientes.
 - 1.4 Alimentación y salud. Metabolismo. Necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano sano en las diferentes etapas de la vida. Hábitos alimentarios sanos. Los nuevos hábitos alimentarios.
 - 1.5 Dietética: concepto. Guías alimentarias: la rueda de los alimentos, la pirámide de los alimentos y el método trébol. Las tablas de composición de alimentos para confeccionar dietas.
 - 1.6 Dietas. Dieta y estilo de vida. La dieta mediterránea. Dietas tipo en la restauración. Caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.

Módulo profesional 8: gestión administrativa y comercial en restauración

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: comercialización en empresas de restauración. 49 horas

UF 2: gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas. 50 horas

UF 1: comercialización en las empresas de restauración

Duración: 49 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- 1.2 Identifica los diferentes objetivos empresariales según el modelo de establecimiento.
- 1.3 Describe el proceso evolutivo de la planificación empresarial del subsector de la restauración en general y de cada fórmula o modalidad en particular.
- 1.4 Diseña estrategias y técnicas de planificación empresarial.
- 1.5 Identifica los factores sociales y económicos que influyen en el desarrollo de la planificación empresarial.
- 1.6 Identifica los diferentes modelos organizativos y las nuevas tendencias empresariales en la restauración.
- 1.7 Valora los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.
- 1.8 Elabora organigramas de los diferentes modelos organizativos.
- 1.9 Describe las características de las relaciones internas y externas de las diferentes áreas y departamentos de la empresa.

2. Evalúa los diferentes tipos de empresas del subsector de la restauración analizando las variables de posicionamiento y de resultados en el mercado.

Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.
- 2.2 Identifica los segmentos de la demanda y las nuevas tendencias empresariales que determinan el mercado del establecimiento.
- 2.3 Reconoce la normativa legal vigente con respecto a la clasificación de los diferentes tipos de empresas.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 2.4 Identifica los factores y motivaciones de la demanda y la tendencia actual para diseñar nuevas ofertas.
 - 2.5 Identifica los diferentes tipos de clientes en la restauración con relación a sus actitudes y comportamientos habituales.
 - 2.6 Caracteriza los elementos determinantes de la demanda.
 - 2.7 Investiga las tendencias actuales de la demanda.
 - 2.8 Valora la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer el posicionamiento de la empresa.
 - 2.9 Reconoce la importancia del proceso de decisión de compra del consumidor en la demanda.
3. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración caracterizando los elementos, estrategias y acciones que lo conforman.

Criterios de evaluación

- 3.1 Analiza el potencial de mercado.
- 3.2 Identifica el marketing mix y sus elementos.
- 3.3 Conceptualiza y diseña el plan de comercialización relacionándolo con los diferentes tipos de empresa y productos y/o servicios.
- 3.4 Establece los objetivos que se quieren conseguir con el plan de comercialización.
- 3.5 Analiza información sobre la oferta, la demanda, las oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades para configurar el diagnóstico inicial.
- 3.6 Diseña las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización en función de la tipología de clientes.
- 3.7 Determina las acciones específicas de la fase operativa del plan de comercialización.
- 3.8 Realiza la planificación económica del plan de comercialización.
- 3.9 Identifica sistemas de control del plan de marketing y de sus desviaciones.
- 3.10 Desarrolla acciones promocionales con técnicas de marketing aplicables a los establecimientos de restauración.

Contenidos

1. Análisis de las estructuras organizativas:
 - 1.1 Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
 - 1.2 La planificación estratégica. Herramientas y estrategias de planificación. El proceso de planificación. Análisis del entorno. Análisis interno y competitivo.
 - 1.3 Modelos organizativos. Empresas tradicionales. Nuevas empresas.
 - 1.4 Diseño de organigramas de empresas de restauración.
 - 1.5 Relaciones internas entre las diferentes áreas o departamentos de la empresa, y relaciones externas con empresas del grupo u otras empresas.
2. Evaluación de la situación empresarial y del mercado:
 - 2.1 Las empresas tradicionales de restauración.

- 2.2 Nuevas tendencias empresariales en la restauración.
 - 2.3 El mercado. La demanda. Elementos de la demanda (socioculturales, económicos y demográficos). Tipo. Factores y motivaciones que influyen. Tendencias actuales.
 - 2.4 Clasificación y tipo de clientes. El comportamiento de compra del consumidor.
 - 2.5 Posicionamiento.
-
- 3. Elaboración del plan de comercialización:
 - 3.1 El marketing mix. Elementos.
 - 3.2 Concepto, elementos y objetivos del plan de comercialización.
 - 3.3 Las fases del plan de comercialización. Fase de diagnóstico. Fase estratégica.
 - 3.4 Estrategias y acciones en un plan de comercialización en la restauración. Fase operativa. Segmentación y público objetivo.
 - 3.5 Valoración económica: recursos necesarios para aplicar las estrategias y alcanzar los objetivos.
 - 3.6 Sistemas de control, desviaciones y medidas correctivas.
 - 3.7 Acciones promocionales aplicables a los establecimientos de restauración.

UF 2: gestión de costes y diseño de las ofertas gastronómicas

Duración: 50 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- 1. Controla la gestión administrativa en áreas de restauración analizando la documentación y la información que esta contiene.

Criterios de evaluación

- 1.1 Justifica la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.
 - 1.2 Reconoce el circuito de la documentación y su finalidad en el sector de la restauración.
 - 1.3 Diseña sistemas de registro de la información que contiene la documentación.
 - 1.4 Identifica diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
 - 1.5 Discrimina la información contenida en la documentación según las necesidades empresariales.
 - 1.6 Reconoce la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
 - 1.7 Valora la importancia de una gestión correcta de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
 - 1.8 Aplica las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.
-
- 2. Controla la gestión de costes y presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, de gastos y de ingresos.

Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 2.1 Diferencia la contabilidad analítica o de costes y la contabilidad financiera.
 - 2.2 Clasifica los diferentes tipos de costes que intervienen en la cuenta de explotación de una empresa.
 - 2.3 Analiza la cuenta de explotación de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.
 - 2.4 Determina su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.
 - 2.5 Identifica los diferentes tipos de presupuestos en la planificación de empresas de restauración.
 - 2.6 Caracteriza los diferentes elementos de un presupuesto y determina la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias del comportamiento generalizado.
 - 2.7 Elabora diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de estas empresas.
 - 2.8 Establece métodos de control presupuestario justificando las posibles desviaciones y aplicando medidas correctivas.
 - 2.9 Determina el coste de una unidad de producción mediante el cálculo de rendimientos, fichas de producción y escandallos.
 - 2.10 Calcula el precio de venta de las diferentes ofertas gastronómicas.
 - 2.11 Determina el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
 - 2.12 Establece criterios de evaluación y selección de proveedores en relación con las necesidades empresariales.
 - 2.13 Aplica sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.
3. Diseña ofertas gastronómicas caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Criterios de evaluación

- 3.1 Caracteriza los principales tipos de ofertas gastronómicas.
- 3.2 Relaciona las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- 3.3 Considera las características y necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.
- 3.4 Considera el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, el tipo de clientela y otros factores.
- 3.5 Define las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- 3.6 Aplica los principios básicos para el diseño físico de la carta.
- 3.7 Aplica técnicas de promoción y publicidad.
- 3.8 Aplica técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- 3.9 Valora el grado de satisfacción de los clientes.

Contenidos

1. Gestión de la documentación administrativa:
 - 1.1 Finalidad y relación entre documentos.
 - 1.2 La facturación en el restaurante: comanda, elaboración de la factura, liquidaciones, arqueo, control de las ventas.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 1.3 Control de albaranes y facturas de proveedores.
- 1.4 Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- 1.5 Normativa de gestión documental.
- 1.6 Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

2. Gestión de costes y presupuestos:
 - 2.1 La contabilidad analítica o de costes.
 - 2.2 Tipo de costes. Control del coste: cálculo de rendimientos, fichas de producción y escandallos.
 - 2.3 La cuenta de explotación.
 - 2.4 Concepto de presupuesto y tipología. Elementos que integran los presupuestos. Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctivas. Análisis comparativo de resultados.
 - 2.5 Determinación del precio de venta de la oferta. Métodos. Ingeniería de precios (*price engineering*).
 - 2.6 Rentabilidad de una empresa o área de restauración. Ratios y márgenes. Márgenes de beneficio. Cálculo de punto muerto o punto de equilibrio.
 - 2.7 Evaluación y selección de proveedores.

3. Diseño de ofertas gastronómicas:
 - 3.1 Descripción, caracterización y tipo de ofertas.
 - 3.2 Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
 - 3.3 Ofertas básicas. Menú, carta, bufet y otros.
 - 3.4 Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas.
 - 3.5 Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
 - 3.6 Principios básicos para el diseño físico de una carta.
 - 3.7 Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.
 - 3.8 Análisis del comportamiento de la oferta gastronómica por el método del menú *engineering*.

Módulo profesional 9: recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Duración: 66 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: recursos humanos en restauración. 40 horas

UF 2: dirección de equipos en restauración. 26 horas

UF 1: recursos humanos en restauración

Duración: 40 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina los puestos de trabajo del área de restauración caracterizando los diferentes perfiles profesionales.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las nuevas tendencias empresariales en la gestión de recursos humanos.

1.2 Caracteriza las funciones que debe ejercer el personal dependiente.

1.3 Identifica las características de los puestos de trabajo correspondientes a trabajadores cualificados y semicualificados.

1.4 Elabora organigramas para representar la organización de la empresa.

1.5 Define los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

1.6 Evalúa los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.

1.7 Valora los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

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

Criterios de evaluación

2.1 Identifica las etapas de la planificación de plantillas y de previsión de las necesidades de personal.

2.2 Establece los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.

2.3 Organiza el trabajo del departamento, definiendo los turnos necesarios, las jornadas y los horarios de trabajo, el descanso semanal y los días festivos para el correcto funcionamiento del establecimiento o el área de restauración.

2.4 Planifica el calendario de vacaciones según los objetivos y criterios empresariales y las demandas de los trabajadores.

2.5 Opera con software de gestión de plantillas.

2.6 Identifica las técnicas de métodos de medida de tiempo.

2.7 Valora y aplica la normativa legal vigente en materia laboral.

2.8 Identifica las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.

3. Colabora en la selección de personal teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa o área de restauración.

Criterios de evaluación

3.1 Identifica el proceso de selección de personal y sus fases.

3.2 Analiza los principales métodos para la selección de trabajadores cualificados y semicualificados.

3.3 Prepara un plan de las secuencias de selección de personal.

3.4 Reconoce las diferentes técnicas de selección.

3.5 Identifica las diferentes fuentes de reclutamiento utilizadas en la selección de personal para los diferentes

puestos de trabajo.

- 3.6 Valora el coste del proceso de selección.
- 3.7 Caracteriza los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.
- 3.8 Reconoce otras nuevas formas de selección.
- 3.9 Valora a los diferentes candidatos según el puesto a cubrir.

Contenidos

1. Determinación de puestos de trabajo:

- 1.1 Tendencias empresariales y recursos humanos.
- 1.2 Planificación de plantillas en las empresas o áreas de restauración. Herramientas de planificación.
- 1.3 Análisis y descripción de puestos de trabajo.
- 1.4 Diseño de organigramas de empresas o áreas de restauración.
- 1.5 Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
- 1.6 Sistemas de control de tiempo de las principales tareas del servicio para determinar las necesidades de personal.
- 1.7 Principios deontológicos de la profesión.

2. Planificación del personal dependiente en la estructura organizativa:

- 2.1 Sistemas de organización del personal. Definición y asignación de funciones.
- 2.2 Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- 2.3 Modelos tipo de plantillas.
- 2.4 Planificación de horarios de trabajo y de descanso semanal. Elaboración del plan de vacaciones.
- 2.5 Recursos informáticos para la gestión de plantillas.
- 2.6 Técnicas de control del tiempo.
- 2.7 Planificación y organización de la plantilla respetando la normativa laboral.
- 2.8 Técnicas de comunicación interna en la empresa o área. Elementos y modalidades.

3. Colaboración en la selección del personal:

- 3.1 Concepto y proceso de selección. El plan de selección del personal.
- 3.2 Técnicas de selección: entrevista, test y otras formas de selección. Valoración de los candidatos.
- 3.3 El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar. El coste del reclutamiento.
- 3.4 La preselección y nuevas formas de selección.
- 3.5 Valoración de los candidatos.

UF 2: dirección de equipos en restauración

Duración: 26 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Integra el personal de la empresa o del área de restauración adaptando los modelos actuales de organización de recursos humanos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce las diferentes motivaciones de los trabajadores en la empresa.
 - 1.2 Caracteriza los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.
 - 1.3 Identifica las diferentes técnicas de motivación.
 - 1.4 Valora la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores que motivan y los que desmotivan.
 - 1.5 Diseña un plan de acogida para nuevos trabajadores.
 - 1.6 Describe las necesidades de formación para la actualización en el puesto de trabajo.
 - 1.7 Reconoce la finalidad de la formación.
 - 1.8 Identifica los planes de carrera y de ascenso en el puesto de trabajo.
 - 1.9 Identifica las necesidades de formación para actualizarse en el puesto de trabajo.
 - 1.10 Identifica las diferentes formas de formación.
 - 1.11 Colabora en el diseño y la evaluación del plan de formación.
2. Dirige equipos aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Describe el plan de dirección.
- 2.2 Caracteriza las normas de la dirección de equipos.
- 2.3 Establece los principios de la dirección en función de los objetivos establecidos.
- 2.4 Diseña las estrategias y acciones del liderazgo.
- 2.5 Valora la importancia que supone una buena dirección.
- 2.6 Identifica los conflictos circunstanciales más usuales y sus vías de resolución.

Contenidos

1. La motivación del personal:
 - 1.1 Concepto de motivación. Evolución.
 - 1.2 La desmotivación. Tédio, fatiga, absentismo.
 - 1.3 Técnicas de motivación. Factores que motivan y que desmotivan.
 - 1.4 Concepto y medida del clima laboral.
 - 1.5 Diseño del plan de acogida en la empresa.

1.6 Los planes de carrera.

1.7 Los sistemas de retribución como elementos que motivan los trabajadores.

2. La formación de los trabajadores:

2.1 Identificación de las necesidades de formación.

2.2 Gestión de la formación.

2.3 Diseño del plan de formación.

2.4 Evaluación de la formación.

3. Dirección de personal:

3.1 Liderazgo. Concepto, funciones y estilos de liderazgo.

3.2 Identificación de las técnicas de dirección.

3.3 Fomento de la participación en la aportación de ideas, opiniones y sugerencias del personal de la empresa.

3.4 Resolución de conflictos laborales de carácter circunstancial. Tipo de conflictos. Causas. Fases de desarrollo de los conflictos. Vías de solución. Participación del grupo.

3.5 Diseño de políticas de incentivos en la producción en establecimientos de restauración.

3.6 Herramientas de gestión de personal.

Módulo profesional 10: inglés

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico

Duración: 132 horas

UF 1: inglés técnico

Duración: 132 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

1.1 Identifica la idea principal del mensaje.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 1.2 Reconoce la finalidad de mensajes auditivos pronunciados en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.
 - 1.3 Extrae información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida profesional y cotidiana.
 - 1.4 Identifica los puntos de vista y las actitudes del hablante.
 - 1.5 Identifica las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.
 - 1.6 Comprende con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.
 - 1.7 Extrae las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras presentaciones profesionales.
 - 1.8 Toma conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de sus elementos.
2. Interpreta información profesional del sector de la hostelería contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva su contenido.

Criterios de evaluación

- 2.1 Lee con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a diferentes textos y finalidades.
 - 2.2 Interpreta, con detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados con el ámbito profesional.
 - 2.3 Relaciona el texto con el ámbito del sector al que se refiere.
 - 2.4 Identifica con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.
 - 2.5 Realiza traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
 - 2.6 Interpreta mensajes técnicos recibidos a través de diferentes medios: correo postal, fax, correo electrónico, entre otros.
 - 2.7 Interpreta instrucciones extensas y complejas, relacionadas con el ámbito profesional.
 - 2.8 Selecciona materiales de consulta y diccionarios técnicos, y utiliza soportes de traducción técnicos y herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.
3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados habituales en el sector de la hostelería, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Criterios de evaluación:

- 3.1 Identifica los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- 3.2 Se expresa con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas profesionales o cotidianos, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- 3.3 Comunica espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- 3.4 Utiliza normas de protocolo en presentaciones formales e informales.
- 3.5 Utiliza correctamente la terminología de la profesión.
- 3.6 Expresa y defiende puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
- 3.7 Describe y secuencia un proceso de trabajo de su competencia.
- 3.8 Argumenta con detalle la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo escogido.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

3.9 Solicita la reformulación del discurso o tan solo de una parte cuando se considere necesario.

3.10 Aplica fórmulas de interacción adecuadas en situaciones profesionales variadas.

4. Elabora documentos e informes propios del ámbito profesional del sector de la hostelería o de la vida cotidiana, utilizando los registros adecuados a cada situación.

Criterios de evaluación

4.1 Redacta textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con el ámbito profesional, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de diferentes fuentes.

4.2 Organiza la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando información de tipo general o detallada.

4.3 Redacta informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

4.4 Cumplimenta la documentación específica del ámbito profesional.

4.5 Aplica las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en los documentos.

4.6 Resume artículos, noticias o informaciones del ámbito profesional, utilizando un vocabulario amplio, para evitar la repetición frecuente.

4.7 Extrae la información esencial de manuales de instrucciones técnicos y otros documentos escritos habituales en la profesión.

4.8 Utiliza las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector de la hostelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

Criterios de evaluación

5.1 Define los rasgos más significativos de las costumbres y usos del sector profesional en el uso de la lengua extranjera.

5.2 Describe los protocolos y normas de relación social propios del país donde se utiliza la lengua extranjera.

5.3 Identifica los valores y creencias propias de la comunidad donde se utiliza la lengua extranjera.

5.4 Identifica los aspectos socioprofesionales propios del sector en cualquier tipo de texto y/o conversación.

5.5 Aplica los protocolos y normas de relación social propios del país donde se utiliza la lengua extranjera.

5.6 Reconoce los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Contenidos

1. Comprensión de mensajes orales:

1.1 Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

1.2 Terminología específica del sector de los servicios turísticos.

1.3 Ideas principales y secundarias.

1.4 Diferentes acentos de lengua oral.

2. Interpretación de mensajes escritos:

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

2.2 Soportes convencionales: correo postal, fax, burofax, entre otros, y soportes telemáticos: correo electrónico, telefonía móvil, agenda electrónica, entre otros.

2.3 Terminología específica de los servicios turísticos.

3. Producción de mensajes orales:

3.1 Registros utilizados en la emisión de mensajes orales. Terminología específica del sector.

3.2 Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: utilizar el turno de palabra, respetarlo y cederlo. Apoyo, demostración de comprensión, petición de aclaración, y otros.

3.3 Expresión fónica, entonación y ritmo.

3.4 Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

3.5 Marcadores lingüísticos de protocolo en el ámbito profesional y social, normas de cortesía y diferencias de registro.

4. Emisión de textos escritos:

4.1 Cumplimentación de documentos profesionales del sector y de la vida cotidiana.

4.2 Elaboración de textos profesionales del sector y de la vida cotidiana.

4.3 Adecuación del texto al contexto comunicativo.

4.4 Registro.

4.5 Selección léxica, selección de estructuras sintácticas y selección de contenido relevante.

4.6 Coherencia en el desarrollo del texto.

5. Conocimiento del entorno sociocultural y profesional:

5.1 Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países donde se utiliza la lengua inglesa.

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

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

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

5.5 Uso de registros adecuados según el contexto de comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Módulo profesional 11: formación y orientación laboral

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas

UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

UF 1: incorporación al trabajo

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

1.1 Valora la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

1.2 Identifica los itinerarios formativos y profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

1.3 Planifica un proyecto de carrera profesional.

1.4 Determina las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

1.5 Identifica los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico o la técnica superior en dirección de cocina.

1.6 Determina las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

1.7 Prevé las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

1.8 Realiza la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propias para tomar decisiones.

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

Criterios de evaluación

2.1 Valora las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico o técnica superior en dirección de cocina.

2.2 Identifica los equipos de trabajo que se pueden constituir en una situación real de trabajo.

2.3 Determina las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

2.4 Valora positivamente la existencia necesaria de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

2.5 Reconoce la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

2.6 Identifica los tipos de conflicto y sus fuentes.

2.7 Determina procedimientos para resolver conflictos.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

2.8 Resuelve los conflictos que se presentan en un equipo.

2.9 Aplica habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.

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

Criterios de evaluación

3.1 Identifica las características que definen los nuevos entornos de organización del trabajo.

3.2 Identifica los conceptos básicos del derecho del trabajo.

3.3 Distingue los organismos que intervienen en la relación laboral.

3.4 Determina los derechos y deberes derivados de la relación laboral.

3.5 Analiza el contrato de trabajo y las principales modalidades de contratación aplicables al sector de la hostelería.

3.6 Identifica las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

3.7 Valora las medidas de fomento del trabajo.

3.8 Identifica el tiempo de trabajo y las medidas para conciliar la vida laboral y familiar.

3.9 Identifica las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

3.10 Analiza el recibo de salario e identifica los principales elementos que lo integran.

3.11 Analiza las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

3.12 Determina los elementos de la negociación en el ámbito laboral.

3.13 Identifica la representación de los trabajadores en la empresa.

3.14 Interpreta los elementos básicos de un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de técnico o técnica superior en dirección de cocina y su incidencia en las condiciones de trabajo.

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

Criterios de evaluación

4.1 Valora el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

4.2 Enumera las diferentes contingencias que cubre el sistema de la Seguridad Social.

4.3 Identifica los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social aplicables al sector de la hostelería.

4.4 Identifica las obligaciones de empresario y trabajador en el sistema de la Seguridad Social.

4.5 Identifica las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

4.6 Clasifica las prestaciones del sistema de la Seguridad Social.

4.7 Identifica los requisitos de las prestaciones.

4.8 Determina posibles situaciones legales de desempleo.

4.9 Reconoce la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

Contenidos

1. Búsqueda activa de empleo:

1.1 Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

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

1.3 Las capacidades clave del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

1.4 El sistema de cualificaciones profesionales. Las competencias y las cualificaciones profesionales del título y de la familia profesional de hostelería y turismo.

1.5 Identificación de itinerarios formativos y profesionalizadores relacionados con el título. Titulaciones y estudios de la familia profesional de hostelería y turismo.

1.6 Planificación de la carrera profesional.

1.7 Definición y análisis del sector profesional relacionado con la titulación.

1.8 Yacimientos de empleo en hostelería.

1.9 Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

1.10 Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

1.11 Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

1.12 El proceso de toma de decisiones.

1.13 Ofertas formativas dirigidas a grupos con dificultades de integración laboral.

1.14 Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

1.15 Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción laboral.

1.16 Valoración de los conocimientos y las competencias obtenidas mediante la formación contenida en el título.

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

2.1 Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

2.2 Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que ejercen.

2.3 Formas de participación en el equipo de trabajo.

2.4 Conflicto: características, fuentes y etapas.

2.5 Métodos para resolver o suprimir el conflicto.

2.6 Aplicación de habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.

3. Contratación:

3.1 Ventajas e inconvenientes de las nuevas formas de organización: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.

3.2 El derecho del trabajo: concepto y fuentes.

3.3 Análisis de la relación laboral individual.

3.4 Derechos y deberes que se derivan de la relación laboral y de su aplicación.

3.5 Determinación de los elementos del contrato de trabajo, de las principales modalidades de contratación que se aplican en el sector de la hostelería y de las medidas de fomento del trabajo.

- 3.6 Las condiciones de trabajo: tiempo de trabajo y conciliación laboral y familiar.
- 3.7 Interpretación del recibo de salario.
- 3.8 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- 3.9 Organismos laborales. Sistemas de asesoramiento de los trabajadores con respecto a sus derechos y deberes.
- 3.10 Representación de los trabajadores.
- 3.11 El convenio colectivo como fruto de la negociación colectiva.
- 3.12 Análisis del convenio o convenios aplicables al trabajo del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

4. Seguridad Social, empleo y desempleo:

- 4.1 Estructura del sistema de la Seguridad Social.
- 4.2 Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- 4.3 Requisitos de las prestaciones.
- 4.4 Situaciones protegidas en la protección por desempleo.
- 4.5 Identificación de la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

UF 2: prevención de riesgos laborales

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- 1. Evalúa los riesgos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en el entorno laboral.

Criterios de evaluación

- 1.1 Valora la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
 - 1.2 Relaciona las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
 - 1.3 Clasifica los factores de riesgo en la actividad y los daños que se pueden derivar.
 - 1.4 Identifica las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico o técnica superior en dirección de cocina.
 - 1.5 Determina la evaluación de riesgos en la empresa.
 - 1.6 Determina las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica superior en dirección de cocina.
 - 1.7 Clasifica y describe los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica superior en dirección de cocina.
- 2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Determina los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - 2.2 Clasifica las diferentes formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los diferentes criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - 2.3 Determina las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
 - 2.4 Identifica los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - 2.5 Valora la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
 - 2.6 Define el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico o técnica superior en dirección de cocina.
 - 2.7 Propone mejoras en el plan de emergencia y evacuación de la empresa.
3. Aplica medidas de prevención y protección individual y colectiva, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

Criterios de evaluación

- 3.1 Determina las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar las consecuencias en caso de que sean inevitables.
- 3.2 Analiza el significado y el alcance de los diferentes tipos de señalización de seguridad.
- 3.3 Analiza los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- 3.4 Identifica las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia con víctimas de diversa gravedad.
- 3.5 Identifica los procedimientos de atención sanitaria inmediata.
- 3.6 Identifica la composición y el uso del botiquín de la empresa.
- 3.7 Determina los requisitos y las condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador o trabajadora y su importancia como medida de prevención.

Contenidos:

1. Evaluación de riesgos profesionales:
 - 1.1 La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
 - 1.2 Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad profesional.
 - 1.3 Efectos de las condiciones de trabajo sobre la salud. El accidente de trabajo, la enfermedad profesional y las enfermedades inespecíficas.
 - 1.4 Riesgo profesional. Análisis y clasificación de factores de riesgo.
 - 1.5 Análisis de riesgos relativos a las condiciones de seguridad.
 - 1.6 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ambientales.
 - 1.7 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
 - 1.8 Riesgos genéricos en el sector de la hostelería.
 - 1.9 Daños para la salud ocasionados por los riesgos.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

1.10 Determinación de los posibles daños a la salud de los trabajadores que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en el sector de la hostelería.

2. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

2.1 Determinación de los derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

2.2 Sistema de gestión de la prevención de riesgos en la empresa.

2.3 Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

2.4 Plan de la prevención de riesgos en la empresa. Estructura. Acciones preventivas. Medidas específicas.

2.5 Identificación de las responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

2.6 Determinación de la representación de los trabajadores en materia preventiva.

2.7 Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

3. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

3.1 Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

3.2 Interpretación de la señalización de seguridad.

3.3 Consignas de actuación ante una situación de emergencia.

3.4 Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.

3.5 Identificación de los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Primeras actuaciones en emergencias con heridos.

Módulo profesional 12: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 1.1 Identifica el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
 - 1.2 Analiza el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
 - 1.3 Identifica la importancia que la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración tienen en el éxito de la actividad emprendedora.
 - 1.4 Analiza la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una empresa relacionada con el sector de la restauración.
 - 1.5 Analiza el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la restauración.
 - 1.6 Analiza el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
 - 1.7 Analiza el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
 - 1.8 Relaciona la estrategia empresarial con la misión, la visión y los valores de la empresa.
 - 1.9 Reconoce las nuevas herramientas y recursos para el fomento del autoempleo, en especial los viveros de empresas.
 - 1.10 Define una determinada idea de negocio del sector que servirá de punto de partida para elaborar un plan de empresa, y que debe facilitar unas buenas prácticas empresariales.
2. Define la oportunidad de creación de una microempresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos

Criterios de evaluación

- 2.1 Identifica las funciones de producción o prestación de servicios, económico-financieras, sociales, comerciales y/o de marketing y administrativas de una empresa.
- 2.2 Analiza la empresa dentro del sistema económico global.
- 2.3 Interpreta el papel que tiene la empresa en el sistema económico local.
- 2.4 Analiza los componentes principales del entorno general que rodea una microempresa del sector de la restauración.
- 2.5 Analiza la influencia de las relaciones de empresas del sector de la restauración con los principales integrantes del entorno específico.
- 2.6 Analiza los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.
- 2.7 Analiza el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial y como un mecanismo de retorno a la sociedad.
- 2.8 Elabora el balance social de una empresa relacionada con la restauración, incorporando los costes sociales en los que incurre y los beneficios sociales que produce.
- 2.9 Identifica prácticas que incorporan valores éticos y sociales en empresas relacionadas con la restauración.
- 2.10 Identifica los valores que aportan a la empresa las políticas de fomento de la igualdad dentro de la misma.
- 2.11 Reconoce las oportunidades y amenazas existentes en el entorno de una microempresa del sector de la restauración.
- 2.12 Determina la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con el sector de la restauración.
- 2.13 Identifica los canales de apoyo y los recursos que la Administración pública facilita a los emprendedores.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una microempresa del sector de la restauración, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación

- 3.1 Analiza las diferentes formas jurídicas y organizativas de empresa más habituales.
- 3.2 Identifica los rasgos característicos de la economía cooperativa.
- 3.3 Especifica el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en función de la forma jurídica escogida.
- 3.4. Diferencia el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- 3.5 Analiza los trámites exigidos por la legislación vigente para constituir una microempresa del sector de la restauración, según la forma jurídica escogida.
- 3.6 Identifica los organismos y entidades que intervienen a la hora de poner en funcionamiento una microempresa.
- 3.7 Busca las ayudas para crear microempresas del sector de la restauración disponibles en Cataluña y en la localidad de referencia.
- 3.8 Especifica los beneficios que aportan a la empresa la imagen corporativa y la organización de la comunicación interna y externa.
- 3.9 Identifica las herramientas para estudiar la viabilidad económica y financiera de una microempresa.
- 3.10 Incluye en el plan de empresa todos los aspectos relativos a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones, y el plan de marketing.
- 3.11 Identifica las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en funcionamiento una microempresa.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una microempresa del sector de la restauración, identificando las obligaciones contables y fiscales principales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación

- 4.1 Analiza los conceptos básicos de la contabilidad y las técnicas de registro de la información contable.
- 4.2 Identifica las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- 4.3 Define las obligaciones fiscales de una microempresa relacionada con el sector de la restauración.
- 4.4 Diferencia los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- 4.5 Identifica la documentación básica de carácter comercial y contable para una microempresa del sector de la restauración, y los circuitos que la documentación mencionada sigue dentro de la empresa.
- 4.6 Identifica los principales instrumentos de financiación bancaria.
- 4.7 Sitúa correctamente la documentación contable y de financiación en el plan de empresa.

Contenidos

1. Iniciativa emprendedora:

- 1.1 Innovación y desarrollo económico. Características principales de la innovación en la actividad del sector de

CVE-DOGC-B-14098141-2014

la restauración (materiales, tecnología, organización de la producción).

1.2 Factores clave de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación y liderazgo empresarial.

1.3 La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa relacionada con el sector de la restauración.

1.4 La actuación de los emprendedores como empresarios de una empresa relacionada con el sector de la restauración.

1.5 Instrumentos para identificar las capacidades que favorecen el espíritu emprendedor.

1.6 El empresario. Actitudes y requisitos para ejercer la actividad empresarial.

1.7 Objetivos personales versus objetivos empresariales. Misión, visión y valores de empresa.

1.8 El plan de empresa y la idea de negocio en el ámbito de la restauración.

1.9 Las buenas prácticas empresariales.

1.10 Los servicios de información, orientación y asesoramiento. Los viveros de empresas.

2. La empresa y su entorno:

2.1 Funciones básicas de la empresa: de producción o prestación de servicios, económico-financieras, sociales, comerciales y/o de marketing y administrativas de una empresa.

2.2 La empresa como sistema: recursos, objetivos y métodos de gestión de la calidad y medioambiental.

2.3 Componentes del macroentorno: factores politicolegales, económicos, socioculturales, demográficos y/o ambientales y tecnológicos.

2.4 Análisis del macroentorno de una microempresa del sector de la restauración.

2.5 Componentes del microentorno: los clientes, los proveedores, los competidores, los productos o servicios sustitutivos y la sociedad.

2.6 Análisis del microentorno de una microempresa del sector de la restauración.

2.7 Elementos de la cultura empresarial y valores éticos dentro de la empresa. Imagen corporativa.

2.8 Relaciones de una microempresa del sector de la restauración con los agentes sociales.

2.9 La responsabilidad social de la empresa.

2.10 Elaboración del balance social: costes y beneficios sociales para la empresa.

2.11 Igualdad y empresa: estrategias empresariales para conseguir la igualdad dentro de la empresa.

2.12 Detección de oportunidades y amenazas del sector de la restauración. Instrumentos de detección.

2.13 Determinación de la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con el sector de la restauración.

2.14 Detección de nuevas oportunidades de negocio. Generación y selección de ideas. Técnicas para generar ideas de negocio.

2.15 Búsqueda de ayudas y subvenciones para la creación de una microempresa.

2.16 Instrumentos de apoyo de la Administración pública al emprendedor o la emprendedora.

3. Creación y puesta en funcionamiento de la empresa:

3.1 Tipos de empresa más comunes del sector de la restauración.

3.2 Características de las empresas cooperativas y las sociedades laborales.

3.3 Organización de una empresa de restauración: estructura interna. Organización de la comunicación interna y externa en la empresa.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 3.4 Elección de la forma jurídica y su incidencia en la responsabilidad de los propietarios.
 - 3.5 La fiscalidad de empresas del sector de la restauración.
 - 3.6 Trámites administrativos para constituir una empresa de restauración.
 - 3.7 Búsqueda y tratamiento de la información en los procesos de creación de una microempresa del sector de la restauración.
 - 3.8 Imagen corporativa de la empresa: funciones y relación con los objetivos empresariales.
 - 3.9 Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones de una microempresa relacionada con el sector de la restauración.
 - 3.10 Organización y responsabilidad en el establecimiento del plan de empresa.
-
4. Gestión empresarial:
 - 4.1 Elementos básicos de la contabilidad.
 - 4.2 Cuentas anuales exigibles a una microempresa.
 - 4.3 Análisis de la información contable.
 - 4.4 La previsión de resultados.
 - 4.5 Obligaciones fiscales de las empresas: requisitos y plazos de presentación de documentos.
 - 4.6 Las formas de financiación de una empresa.
 - 4.7 Técnicas básicas de gestión administrativa de una empresa relacionada con el sector de la restauración.
 - 4.8 Documentación básica comercial y contable y conexión entre ellas.
 - 4.9 Importancia de la información contable de la empresa.

Módulo profesional 13: proyecto de dirección de cocina

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: proyecto de dirección de cocina. 66 horas

UF 1: proyecto de dirección de cocina

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica necesidades del sector productivo relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

Criterios de evaluación

- 1.1 Clasifica las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de proyecto o servicio que ofrecen.
 - 1.2 Caracteriza las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
 - 1.3 Identifica las necesidades más demandadas en las empresas.
 - 1.4 Valora las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
 - 1.5 Identifica el tipo de proyecto necesario para dar respuesta a las demandas previstas.
 - 1.6 Determina las características específicas requeridas al proyecto.
 - 1.7 Determina las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación.
 - 1.8 Identifica posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
 - 1.9 Elabora el guión de trabajo a seguir para elaborar el proyecto.
2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación

- 2.1 Recopila información relativa a los aspectos tratados en el proyecto.
 - 2.2 Realiza el estudio de su viabilidad técnica.
 - 2.3 Identifica las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
 - 2.4 Establece los objetivos a alcanzar en el proyecto, identificando el alcance.
 - 2.5 Prevé los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
 - 2.6 Realiza el presupuesto económico correspondiente.
 - 2.7 Identifica las necesidades de financiación para su puesta en marcha.
 - 2.8 Define y elabora la documentación necesaria para su diseño.
 - 2.9 Identifica los aspectos que se tienen que controlar para garantizar la calidad del proyecto.
3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación

- 3.1 Secuencia las actividades, ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
- 3.2 Determina los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
- 3.3 Identifica las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.
- 3.4 Determina los procesos de actuación o ejecución de las actividades.
- 3.5 Identifica los riesgos inherentes a la implementación, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
- 3.6 Planifica la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
- 3.7 Realiza la valoración económica para responder a las condiciones de la implementación.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

3.8 Define y elabora la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

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

Criterios de evaluación

4.1 Caracteriza el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

4.2 Establece los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

4.3 Caracteriza el procedimiento para evaluar las incidencias que pueden presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y su registro.

4.4 Caracteriza el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

4.5 Determina y elabora la documentación necesaria para evaluar las actividades y del proyecto.

4.6 Establece el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y elabora los documentos específicos.

4.7 Establece un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto.

Contenidos

Los determina el centro educativo.

Módulo profesional 14: formación en centros de trabajo

Duración: 350 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 22

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de la empresa, centro o servicio, relacionándolas con las actividades que realiza.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las características generales de la empresa, centro o servicio y el organigrama y las funciones de cada área.

1.2 Identifica los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.3 Identifica las competencias de los puestos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.4 Identifica las características del mercado o entorno, tipo de usuarios y proveedores.

1.5 Identifica las actividades de responsabilidad social de la empresa, centro o servicio hacia el entorno.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

- 1.6 Identifica el flujo de servicios o los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- 1.7 Relaciona ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, centro o servicio, frente a otros tipos de organizaciones relacionadas.
- 1.8 Identifica el convenio colectivo o el sistema de relaciones laborales al que se acoge la empresa, centro o servicio.
- 1.9 Identifica los incentivos laborales, las actividades de integración o de formación y las medidas de conciliación con relación a la actividad.
- 1.10 Valora las condiciones de trabajo en el clima laboral de la empresa, centro o servicio.
- 1.11 Valora la importancia de trabajar en grupo para conseguir con eficacia los objetivos establecidos en la actividad y resolver los problemas que se plantean.

2. Desarrolla actitudes éticas y laborales propias de la actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos por el centro de trabajo.

Criterios de evaluación

- 2.1 Cumple el horario establecido.
 - 2.2 Muestra una presentación personal adecuada.
 - 2.3 Es responsable en la ejecución de las tareas asignadas.
 - 2.4 Se adapta a los cambios de las tareas asignadas.
 - 2.5 Muestra iniciativa en la resolución de problemas.
 - 2.6 Valora la importancia de su actividad profesional.
 - 2.7 Mantiene organizada su área de trabajo.
 - 2.8 Cuida los materiales, equipos o herramientas que utiliza en su actividad.
 - 2.9 Mantiene una actitud clara de respeto hacia el medio ambiente.
 - 2.10 Establece una comunicación y relación eficaz con el personal de la empresa.
 - 2.11 Se coordina con los miembros de su equipo de trabajo.
3. Realiza las actividades formativas de referencia siguiendo protocolos establecidos por el centro de trabajo.

Criterios de evaluación

- 3.1 Ejecuta las tareas según los procedimientos establecidos.
- 3.2 Identifica las características particulares de los medios de producción, equipos y herramientas.
- 3.3 Aplica las normas de prevención de riesgos laborales en la actividad profesional.
- 3.4 Utiliza los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas establecidas por el centro de trabajo.
- 3.5 Aplica las normas internas y externas vinculadas a la actividad.
- 3.6 Obtiene la información y los medios necesarios para realizar la actividad asignada.
- 3.7 Interpreta y expresa la información con la terminología o simbología y los medios propios de la actividad.
- 3.8 Detecta anomalías o desviaciones en el ámbito de la actividad asignada, identifica las causas y propone posibles soluciones.

Actividades formativas de referencia

1. Actividades formativas de referencia relacionadas con el aprovisionamiento de materias primas y la gestión de almacén.

1.1 Verificación de la información relativa a las necesidades de aprovisionamiento.

1.2 Verificación del estado operativo de los equipos, cámaras y almacenes.

1.3 Control de la aplicación de métodos y procesos de solicitud, recepción, almacenaje y conservación de mercancías.

1.4 Identificación y control de materias primas recibidas.

1.5 Control de consumos y existencias.

1.6 Gestión de la documentación asociada a la entrada, el almacenaje y el consumo de materias primas.

2. Actividades formativas de referencia relacionadas con los procesos de preelaboración y conservación cocina.

2.1 Realización de la preparación de las zonas de producción atendiendo a las instalaciones, los equipos y los procesos de aprovisionamiento interno.

2.2 Realización de los procesos de preelaboración de materias primas en función de su uso posterior.

2.3 Participación en la coordinación y supervisión del equipo de trabajo.

2.4 Participación en la supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos y semielaborados.

2.5 Participación en la determinación de los sistemas y métodos de envasado y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias.

2.6 Realización de los sistemas y métodos de envasado y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias.

2.7 Realización de las operaciones de regeneración de materias primas, semielaborados y elaboraciones culinarias.

2.8 Prevención de consumos innecesarios.

2.9 Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental en los procesos de preelaboración.

3. Actividades formativas de referencia relacionadas con los procesos de elaboración culinaria.

3.1 Participación en la organización de los procesos de elaboración culinaria.

3.2 Realización del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias.

3.3 Aplicación de las diferentes técnicas de cocción.

3.4 Elaboración de productos culinarios básicos, atendiendo a sus costes.

3.5 Realización del acabado y de la presentación de los diferentes productos culinarios.

3.6 Realización del servicio en cocina, atendiendo a la preparación, el servicio y su cierre.

3.7 Participación en el control y la supervisión del servicio en cocina.

3.8 Participación en la evaluación del grado de satisfacción de los clientes en el consumo de las diferentes elaboraciones culinarias.

3.9 Realización de diferentes elaboraciones de cocina creativa y de autor.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

3.10 Realización de diferentes elaboraciones culinarias atendiendo a las modificaciones en las técnicas, las formas, los ingredientes, etc.

3.11 Prevención de consumos innecesarios.

3.12 Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en los procesos de elaboración culinaria.

4. Actividades formativas de referencia relacionadas con las elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

4.1 Participación en la planificación del trabajo en las zonas de producción de postres.

4.2 Realización de las operaciones de puesta en marcha de los espacios y equipamientos.

4.3 Participación en la supervisión de los procesos de producción de postres.

4.4 Elaboración de masas, pastas, bases y elaboraciones básicas de pastelería y repostería.

4.5 Realización de elaboraciones complementarias y específicas en las diferentes aplicaciones de pastelería y repostería.

4.6 Elaboración de postres de cocina y helados.

4.7 Presentación de postres atendiendo al acabado, la decoración y el servicio de emplatado.

4.8 Prevención de consumos innecesarios.

4.9 Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental en los procesos de elaboración de pastelería y repostería.

5. Actividades formativas de referencia relacionadas con la gestión de la producción en cocina.

5.1 Interpretación de las instrucciones y la documentación asociadas a la producción en cocina.

5.2 Participación en la planificación y la organización de las fases de producción, considerando el APPCC, la trazabilidad de los productos y las prácticas correctas de higiene.

5.3 Participación en el diseño de espacios y de equipamientos atendiendo a los sistemas de producción.

5.4 Participación en la programación de actividades para la producción y el servicio de cocina.

5.5 Participación en la coordinación de las actividades con otros departamentos.

5.6 Participación en las operaciones de control de los procesos de producción.

5.7 Participación en la supervisión de los procesos de producción y de servicio en cocina.

5.8 Participación en el control de consumos atendiendo a la productividad, los periodos y los productos, entre otros.

5.9 Participación en la coordinación del servicio de la cocina con la sala.

5.10 Seguimiento de protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.

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

6. Actividades formativas de referencia relacionadas con la gestión del establecimiento.

6.1 Participación en la confección del plan de comercialización de la empresa, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones.

6.2 Participación en el diseño de las ofertas gastronómicas caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

6.3 Participación en el control de la gestión administrativa de las áreas de restauración.

6.4 Participación en el desarrollo de las operaciones administrativas de la empresa.

CVE-DOGC-B-14098141-2014

6.5 Participación en la evaluación de la situación de la empresa con respecto al mercado, analizando variables de posicionamiento y resultados.

6.6 Participación en el cálculo de los costes globales de la empresa.

6.7 Participación en el cálculo del precio de venta de las diferentes ofertas gastronómicas.

6.8 Participación en la gestión de recursos humanos.

6. Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Interpreta información profesional en lengua inglesa (manuales técnicos, instrucciones, catálogos de productos y/o servicios, artículos técnicos, informes, normativa, entre otros), aplicándola en las actividades profesionales más habituales.

Criterios de evaluación

1.1 Aplica en situaciones profesionales la información contenida en textos técnicos o normativa relacionados con el ámbito profesional.

1.2 Identifica y selecciona con agilidad los contenidos relevantes de novedades, artículos, noticias, informes y normativa, sobre diferentes términos profesionales.

1.3 Analiza detalladamente las informaciones específicas seleccionadas.

1.4 Actúa en consecuencia para dar respuesta a los mensajes técnicos recibidos a través de soportes convencionales (correo postal, fax) o telemáticos (correo electrónico, web).

1.5 Selecciona y extrae información relevante en lengua inglesa según prescripciones establecidas para elaborar en la lengua propia comparativas, informes breves o extractos.

1.6 Completa en lengua inglesa documentación y/o formularios habituales del campo profesional.

1.7 Utiliza soportes de traducción técnicos y herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

2. Se comunica en lengua inglesa, por escrito y/o oralmente, con clientes o usuarios utilizando situaciones profesionales habituales.

Criterios de evaluación

2.1 Elabora documentación y textos relacionados con las funciones más habituales de la profesión.

2.2 Utiliza con agilidad documentación y textos escritos en lengua inglesa habituales en diferentes situaciones profesionales.

2.3 Mantiene conversaciones en lengua inglesa en situaciones profesionales habituales.

2.4 Utiliza normas de protocolo en la atención al cliente o usuario.

2.5 Aplica con fluidez la terminología de la profesión en lengua inglesa.

2.6 Utiliza las estrategias comunicativas adecuadas en cada situación profesional.

2.7 Resuelve con autonomía los problemas de comprensión y de expresión en las comunicaciones profesionales.

2.8 Utiliza soportes de traducción técnicos y herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

Estos resultados de aprendizaje deben de aplicarse al menos en uno de los módulos del ciclo formativo: control de aprovisionamiento de materias primas, procesos de preelaboración y conservación en cocina, elaboraciones de pastelería y repostería en cocina, procesos de elaboración culinaria, gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias, gastronomía y nutrición, gestión administrativa y comercial en restauración, recursos humanos y dirección de equipos en restauración

7. Espacios

Espacio formativo	Superficie m² (30 alumnos)	Superficie m² (20 alumnos)	Grado de uso
Aula polivalente	45	30	50%
Taller de cocina	210	160	40%
Taller de panadería y repostería	150	120	10%

8. Profesorado

8.1 Profesorado de centros docentes dependientes del Departamento de Enseñanza

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde a los profesores del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria y del cuerpo de profesores técnicos de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas a continuación.

Especialidades de los profesores con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de dirección de cocina:

Módulo profesional	Especialidad de los profesores	Cuerpo
Control de aprovisionamiento de materias primas	Cocina y pastelería Servicios de restauración	Profesores técnicos de formación profesional
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Procesos de elaboración culinaria	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Gestión de la producción en cocina	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Gastronomía y nutrición	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria

CVE-DOGC-B-14098141-2014

		Profesores de enseñanza secundaria
Gestión administrativa y comercial en restauración	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Inglés	Inglés Hostelería y turismo*	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Proyecto de dirección de cocina	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Formación y orientación laboral	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria

*con habilitación lingüística correspondiente al nivel B2 del Marco común europeo de referencia.

8.2 Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpo	Especialidad de los profesores	Titulación
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Formación y orientación laboral	Diplomado o diplomada en ciencias empresariales Diplomado o diplomada en relaciones laborales Diplomado o diplomada en trabajo social Diplomado o diplomada en educación social Diplomado o diplomada en gestión y administración pública
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Hostelería y turismo	Diplomado o diplomada en turismo
Profesores técnicos de formación profesional	Cocina y pastelería	Técnico o técnica superior en restauración Técnico o técnica especialista en hostelería

CVE-DOGC-B-14098141-2014

8.3 Profesorado de centros de titularidad privada o de titularidad pública diferentes del Departamento de Enseñanza

Módulos profesionales	Titulación
Control de aprovisionamiento de materias primas Procesos de preelaboración y conservación en cocina Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina Procesos de elaboración culinaria Gestión de la producción en cocina Proyecto de dirección de cocina	Licenciado o licenciada, ingeniero o ingeniera, arquitecto o arquitecta, o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado o diplomada, ingeniero técnico o ingeniera técnica, arquitecto técnico o arquitecta técnica, o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico o técnica superior en restauración. Técnico o técnica especialista en hostelería.
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias Gastronomía y nutrición Gestión administrativa y comercial en restauración Recursos humanos y dirección de equipos en restauración Inglés Proyecto de dirección de cocina Formación y orientación laboral Empresa e iniciativa emprendedora	Licenciado o licenciada, ingeniero o ingeniera, arquitecto o arquitecta, o título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.

9. Convalidaciones

9.1 Convalidaciones entre los créditos y módulos profesionales del ciclo formativo de restauración al amparo de la LOGSE (Decreto 206/1997, de 30 de julio) y los módulos profesionales del currículo que se establecen en este Decreto

CFGS (LOGSE)		CFGS (LOE)
Créditos	Módulos	Módulos profesionales
Géneros en restauración Elaboraciones culinarias	Procesos de cocina	Procesos de preelaboración y conservación en cocina Procesos de elaboración culinaria
Procesos de pastelería y panadería	Procesos de pastelería y panadería	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
Administración de establecimientos de restauración	Administración de establecimientos de restauración	Gestión administrativa y comercial en restauración

CVE-DOGC-B-14098141-2014

Marketing en restauración	Marketing en restauración	
Lengua extranjera	Lengua extranjera	Inglés

9.2 Otras convalidaciones

Convalidaciones entre los créditos del CFGS restauración LOGSE y las unidades formativas del currículo que se establecen en este Decreto.

Créditos del CFGS restauración	Unidades formativas de los módulos profesionales del CFGS dirección de cocina
Formación y orientación laboral	Unidades formativas del módulo de formación y orientación laboral: UF1: incorporación al trabajo
Síntesis	Unidades formativas del módulo de proyecto de dirección de cocina: UF1: proyecto de dirección de cocina

10. Correspondencias

10.1 Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman el currículo de este ciclo formativo para su convalidación

Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña	Módulos profesionales
UC_2-1058-11_3: aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
UC_2-1059-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones UC_2-1060-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor	Procesos de elaboración culinaria
UC_2-1061-11_3: desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería	Elaboración de pastelería y repostería en cocina
UC_2-1062-11_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería UC_2-1064-11_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Control del aprovisionamiento de materias primas
UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería UC_2-1100-11_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias
UC_2-1065-11_3: organizar procesos de producción culinaria UC_2-1066-11_3: administrar unidades de producción culinaria	Gestión de la producción en cocina

CVE-DOGC-B-14098141-2014

UC_2-1097-11_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
UC_2-1099-11_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración UC_2-1101-11_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración UC_2-1063-11_3: diseñar ofertas gastronómicas	Gestión administrativa y comercial en restauración
UC_2-1051-11_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	Inglés (*)

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo que dispone el artículo 66.4 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación.

10.2 Correspondencia de los módulos profesionales que forman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para su acreditación

Módulos profesionales	Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña
Control del aprovisionamiento de materias primas	UC_2-1062-11_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería UC_2-1064-11_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	UC_2-1058-11_3: aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos
Elaboración de pastelería y repostería en cocina.	UC_2-1061-11_3: desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería
Procesos de elaboración culinaria	UC_2-1059-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones UC_2-1060-11_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor
Gestión de la producción en cocina	UC_2-1065-11_3: organizar procesos de producción culinaria UC_2-1066-11_3: administrar unidades de producción culinaria
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería UC_2-1100-11_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración
Gestión administrativa y comercial en restauración	UC_2-1099-11_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración UC_2-1101-11_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración UC_2-1063-11_3: diseñar ofertas gastronómicas
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	UC_2-1097-11_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración
Inglés	UC_2-1051-11_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en

CVE-DOGC-B-14098141-2014

los servicios de restauración

(14.098.141)