

## DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

### 851

*DECRETO 12/2012, de 7 de febrero, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.*

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

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

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

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo define, en el artículo 9, la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos, de modo que cada título incorporará, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que los títulos de formación profesional respondan de forma efectiva a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales que permitan ejercer una ciudadanía democrática.

El Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y fija sus enseñanzas mínimas ha sustituido la regulación del título de Técnico Superior en Restauración, establecido por el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre.

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

jueves 23 de febrero de 2012

Así, en lo referente al ámbito competencial propio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el Estatuto de Autonomía establece en su artículo 16 que «En aplicación de lo dispuesto en la disposición adicional primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y leyes orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía».

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

De acuerdo con los antecedentes expuestos, el objetivo del presente Decreto es establecer para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, al amparo del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y fija sus enseñanzas mínimas.

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

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

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

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

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Universidades e Investigación, con informe del Consejo Vasco de Formación Profesional y demás informes preceptivos, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 7 de febrero de 2012,

jueves 23 de febrero de 2012

DISPONGO:

## CAPÍTULO I

## DISPOSICIÓN GENERAL

Artículo 1.– Objeto y ámbito de aplicación.

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

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

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

## CAPÍTULO II

## IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y PERFIL PROFESIONAL

## ARTÍCULO 2.– IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO.

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

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

Artículo 3.– Perfil profesional.

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

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

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

## 2.– Competencias profesionales, personales y sociales.

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

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

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

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

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

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

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

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

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de la clientela, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) 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.

k) 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.

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

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

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

ñ) 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.

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

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

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

– Cualificaciones Profesionales completas:

a) Gestión de procesos de servicio en restauración. HOT334\_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1098\_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1103\_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

UC1104\_3: gestionar departamentos de servicio de restauración.

UC1047\_2: asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048\_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1105\_3: aplicar las normas de protocolo en restauración.

UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1051\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

b) Sumillería. HOT337\_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1106\_3: catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1107\_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1108\_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

UC1109\_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

UC1110\_3: realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1111\_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

– Cualificaciones Profesionales incompletas:

a) Dirección en restauración. HOT331\_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1097\_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1098\_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1064\_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099\_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

UC1100\_3: realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

UC1101\_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1051\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

b) Dirección y producción en cocina. HOT332\_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1062\_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

UC1063\_3: diseñar ofertas gastronómicas.

Artículo 4.– Entorno profesional.

1.– Esta figura profesional ejerce su actividad, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente.

También pueden desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

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

Directora o director de alimentos y bebidas.

Supervisora o supervisor de restauración moderna.

Maître.

Jefa o jefe de Sala.

Encargada o encargado de bar-cafetería.

Jefa o jefe de banquetes.

Jefa o jefe de operaciones de catering.

Sumiller.

Responsable de compra de bebidas.

Encargada o encargado de economato y bodega.

## CAPÍTULO III

## ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO, ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS, Y PROFESORADO

Artículo 5.– Enseñanzas del ciclo formativo.

Las enseñanzas del ciclo formativo comprenden los siguientes aspectos:

1.– Objetivos generales del ciclo formativo:

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

b) Identificar los productos y servicios 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) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

i) Controlar los datos originados por la producción y servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de la clientela, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.

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

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

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

q) 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.

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

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

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

a) Control del aprovisionamiento de materias primas.

b) Procesos de servicios en bar-cafetería.

c) Procesos de servicios en restaurante.

d) Sumillería.

e) Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

f) Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

g) Gastronomía y nutrición.

h) Gestión administrativa y comercial en restauración.

i) Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

j) Inglés.

k) Segunda lengua extranjera.

l) Proyecto de dirección de servicios en restauración.

m) Formación y Orientación Laboral.

n) Empresa e Iniciativa Emprendedora.

ñ) Formación en Centros de Trabajo.



jueves 23 de febrero de 2012

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

Tanto la asignación horaria como el curso en el que los módulos se deberán impartir se podrán adaptar a las distintas ofertas formativas que pudieran ser reguladas por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, en consonancia con lo dispuesto en el artículo 11 del presente Decreto.

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

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

#### Artículo 6.– Espacios y equipamientos.

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

#### Artículo 7.– Profesorado.

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

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

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

## CAPÍTULO IV

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

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

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

Artículo 9.– Accesos y vinculación a otros estudios.

La posesión del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración permite:

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

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

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

Artículo 10.– Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

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

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

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

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

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

jueves 23 de febrero de 2012

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

5.– Podrán solicitar la convalidación del módulo de Inglés Técnico quienes hayan obtenido la acreditación de todas las unidades de competencia asociadas al perfil de este Título y acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral, en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.5 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

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

Artículo 11.– Oferta a distancia y otras modalidades.

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

## DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.– Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.

1.– De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésimo primera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los títulos de Técnico Especialista de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración establecido en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo:

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

2.– El título de Técnico Superior en Restauración establecido por el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración establecido en el Real Decreto 688/2010 de 20 de mayo.

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

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

jueves 23 de febrero de 2012

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

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

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

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 7 de febrero de 2012.

El Lehendakari,  
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

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

## ANEXO I AL DECRETO 12/2012, DE 7 DE FEBRERO

## RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES, ASIGNACIÓN HORARIA Y CURSO DE IMPARTICIÓN

Código	Módulo Profesional	Asignación horaria	Curso
0496	1. Control del aprovisionamiento de materias primas	99	1.º
0509	2. Procesos de servicios en bar-cafetería	198	1.º
0510	3. Procesos de servicios en restaurante	264	1.º
0511	Sumillería	100	2.º
0512	4. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	180	2.º
0501	5. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	66	1.º
0502	6. Gastronomía y nutrición	60	2.º
0503	7. Gestión administrativa y comercial en restauración	99	1.º
0504	8. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80	2.º
0179	9. Inglés	165	1.º
0180	10. Segunda lengua extranjera	120	2.º
0513	11. Proyecto de dirección de servicios en restauración	50	2.º
0514	12. Formación y Orientación Laboral	99	1.º
0515	13. Empresa e Iniciativa Emprendedora	60	2.º
0516	14. Formación en Centros de Trabajo	360	2.º
	Total ciclo	2.000	

## ANEXO II AL DECRETO 12/2012, DE 7 DE FEBRERO

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

Módulo Profesional 1: Control del aprovisionamiento de materias primas

Código: 0496

Curso: 1.º

Duración: 99 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

jueves 23 de febrero de 2012

f) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

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

e) Se ha mantenido el almacén, economato y bodega en condiciones de orden y limpieza.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y producción por parte de la proveedora o del proveedor y su control.

d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

## B) Contenidos:

### 1.– Selección de materias primas.

Realización de test sensoriales de las materias primas.

Identificación de las propiedades organolépticas de las materias primas.

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

Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria.

Establecimiento de los estándares de materias primas.

Materias primas en restauración:

Tipos.

Características.

Presentación comercial.

Conservación.

Referentes del código alimentario.

Alimentos con sellos de calidad:

– Tipos.

– Zona geográfica.

– Métodos de obtención-elaboración.

– Información del consejo regulador.

Criterios para la selección de proveedoras o proveedores.

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

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

### 2.– Recepción de materias primas.

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

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

Interpretación del etiquetado de los productos.

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

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



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

Ejecución del control de recogida de residuos.

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

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

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

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

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

Valoración del orden y limpieza durante el proceso de recepción.

3.– Almacenamiento de materias primas en restauración.

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

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

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

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

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

– Almacén.

– Economato.

– Bodega.

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

Valoración del orden y limpieza durante el proceso de almacenamiento.

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

4.– Control de consumos y existencias.

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

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

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

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

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

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

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

Procedimientos de control y documentos asociados.

La rotación de géneros. Concepto, función y procedimiento.

Inventarios físicos e inventarios permanentes. Concepto y características.

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

Módulo Profesional 2: Procesos de servicio en bar-cafetería Código: 0509

Curso: 1.º

Duración: 198 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 14

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías.

b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería.

c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y eventos.

d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.

e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y eventos.

f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.

g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio.

h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería.

i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

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

Criterios de evaluación:

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

3.– Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

jueves 23 de febrero de 2012

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

## B) Contenidos:

### 1.– Determinación de tipos de servicio.

Interpretación y diseño de organigramas de distintos establecimientos de bar-cafetería.

Asociación entre los distintos tipos de servicio y los establecimientos de bar-cafetería y eventos.

Reconocimiento de las relaciones entre departamentos y dentro de un mismo departamento.

Organización y establecimiento de las funciones a realizar por el personal según el tipo de servicio.

Tipos, definición y clasificación de los establecimientos de bar-cafetería.

Estructuras organizativas y organigramas en los establecimientos de bar-cafetería.

Departamentos y funciones asociadas a los distintos perfiles profesionales.

Deontología profesional del personal de bar-cafetería.

Tipos y características del servicio en las diferentes áreas del bar-cafetería.

Vocabulario técnico específico del sector.

Participación activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la organización de servicios perseverando ante las dificultades.

Implicación y compromiso con la profesión, la empresa y la clientela.

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

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Participación solidaria en tareas de equipo.

### 2.– Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.

Puesta a punto, limpieza, mantenimiento y control de los equipos, útiles y materiales.

Análisis de la información y documentos asociados a los servicios que se van a montar.

Desarrollo de operaciones previas:

– Control de áreas.

– Control de equipos, útiles y materiales.

– Distribución de funciones.

Ejecución y control del aprovisionamiento interno, distribución y conservación de productos y materias primas.

Ejecución y control de las operaciones de montaje.

Control y valoración de resultados.

Tipos, características y aplicaciones de equipos, útiles y materiales.

Tipos de montajes asociados a los servicios.

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

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

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

Participación solidaria en tareas de equipo.

Actitud respetuosa con el medio ambiente evitando el consumo innecesario de recursos.

3.– Selección de bebidas.

Determinación de los factores culturales y sociales asociados a las distintas bebidas.

Observación de diferentes presentaciones comerciales, categorías y etiquetados de bebidas.

Análisis organolépticos de diferentes bebidas.

Ubicación y conservación de las distintas bebidas.

Selección de las bebidas que constituirán la oferta del establecimiento teniendo en cuenta las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.

Procesos de elaboración de:

– Bebidas calientes: cafés, chocolates e infusiones.

– Batidos, zumos, aguas y refrescos.

– Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos.

– Aguardientes y licores.

– Cócteles y combinados.

Interés por la observación y análisis de nuevas tendencias en la oferta y demanda de bebidas.

Iniciativa en la ejecución de las tareas profesionales.

Reconocimiento de las consecuencias y peligros asociados al consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

4.– Preparación y servicio de bebidas.

Verificación de la disponibilidad de los elementos necesarios para la elaboración y servicio de las bebidas.

Desarrollo de la preparación y servicio de bebidas: preservicio o mise en place, servicio y postservicio, siguiendo las fórmulas y protocolos establecidos.

Presentación, acabado y conservación.

Preparación de cócteles y combinados teniendo en cuenta las nuevas tendencias.

Decoración, presentación y servicio de cócteles y distintas combinaciones.

Facturación y cobro de los servicios prestados.

Tipos y características de las técnicas de preparación y servicio de bebidas.

Fórmulas y protocolos en la elaboración de distintas bebidas.

Fases y técnicas de preparación, decoración y presentación de distintas bebidas.

Historia, origen y evolución de la coctelería y combinados.

Tipos, características y recetario de cócteles y combinados.

Nuevas tendencias en coctelería y combinados.

Técnicas de venta y servicio de bebidas.

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

Preparación y servicio de bebidas evitando el consumo innecesario de recursos.

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

5.– Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías.

Verificación de la disponibilidad de los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en bar-cafetería.

Seguimiento de las fórmulas y protocolos establecidos en:

- Las preelaboraciones de materias primas.
- La elaboración de productos culinarios.
- El acabado y presentación de las elaboraciones siguiendo criterios estéticos.
- La conservación y regeneración de alimentos.
- El servicio en barra y mesa de las elaboraciones culinarias realizadas.

Coordinación de las fases de elaboración con las de servicio.

Control y valoración de los resultados.

Diseño y elaboración de soportes informativos para la exposición de la oferta de preparaciones culinarias.

Tipos y características de elaboraciones culinarias propias de bares-cafeterías.

Nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos.

Documentación relacionada con las elaboraciones culinarias.

Técnicas de elaboración y servicio de alimentos en barra y mesa.

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

Creatividad en el diseño y elaboración de soportes informativos de presentación de la oferta de alimentos.

Preparación y servicio de alimentos evitando el consumo innecesario de recursos.

jueves 23 de febrero de 2012

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

Módulo Profesional 3: Procesos de servicios en restaurante

Código: 0510

Curso: 1º

Duración: 264 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 18

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han identificado las operaciones de control sobre equipos, útiles y materiales.
- c) Se han preparado áreas, equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- e) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.



f) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.

g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de materias primas.

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

i) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje y puesta a punto de equipos auxiliares y mobiliario para el servicio.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3.– Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención a la clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las demandas de la clientela para proporcionar la información con inmediatez, dando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.

b) Se ha mantenido una conversación utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).

c) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, como elementos clave en la atención a la clientela.

d) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.

e) Se ha valorado la comunicación con la clientela, como medio de fidelización de la misma.

f) Se ha comunicado a la posible clientela, las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

g) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

h) Se han reconocido los protocolos de actuación en la gestión y tramitación de reclamaciones, quejas o sugerencias.

i) Se han aplicado las técnicas de atención de reclamaciones, quejas o sugerencias de la potencial clientela.

4.– Realiza operaciones de servicio y atención a la clientela, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las distintas fases del servicio.

b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.

c) Se ha reconocido la tipología de la clientela y su tratamiento.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los documentos de control asociados a la facturación y cobro.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro.
- c) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro de los servicios.

- d) Se ha cumplimentado la factura/ticket correctamente.
- e) Se ha comprobado la relación entre lo facturado y lo servido.
- f) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- g) Se han realizado las operaciones de apertura/cierre de caja y control en la facturación y cobro.
- h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

## B) Contenidos:

### 1.– Determinación de tipos de servicios.

Organización de servicios para diferentes tipos de establecimientos o eventos.

Aplicación de los organigramas y funciones del personal relacionados con los tipos de servicios.

Los establecimientos de restauración: tipos, clasificación y características.

Tipologías de servicios en los diferentes establecimientos de restauración o eventos:

– Funciones del personal.

– Estructuras organizativas.

Deontología profesional.

Participación activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la organización de servicios perseverando ante las dificultades.

Implicación y compromiso con la profesión, la empresa y la clientela.

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

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

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Participación solidaria en tareas de equipo.

### 2.– Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios

Interpretación de la información previa necesaria para el montaje de servicios.

Planificación, ejecución y control del aprovisionamiento interno.

Ejecución de las operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.

Valoración de resultados.

Equipos, útiles y materiales para la puesta a punto y montaje de servicios:

Descripción, clasificación y características.

Limpieza, mantenimiento y uso.

Tipología de montajes de servicios:

– Montaje de restaurante.

– Montajes en servicios de catering.

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

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

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

Participación solidaria en tareas de equipo.

Actitud respetuosa con el medio ambiente evitando el consumo innecesario de recursos.

3.– Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta.

Desarrollo de la comunicación verbal y no verbal en la restauración.

Aplicación de técnicas de venta en la relación con la clientela.

Cumplimentación de documentos asociados a la prestación de servicios.

Atención de reclamaciones, quejas y sugerencias.

El proceso de comunicación en la restauración:

– Comunicación verbal.

– Comunicación no verbal.

Habilidades de comunicación en restauración: empatía, receptividad, asertividad...

Documentación vinculada a la prestación de servicios: estilos, formatos, tendencias y otros.

Roles, objetivos y relación clientela-profesional.

Técnicas de venta en restauración.

Implicación y compromiso con la profesión, la empresa y la clientela.

Flexibilidad y actitud positiva y de adaptación ante el cambio.

Interés por la adquisición y desarrollo de unas adecuadas técnicas de comunicación.

4.– Realización de operaciones de atención a la clientela y servicio.

Secuenciación y control del servicio.

Ejecución práctica de toma de comandas.

Aplicación de técnicas adecuadas a las fases, clientela y servicios ofrecidos.

Atención personalizada al cliente acorde a su tipología.

Control y valoración de resultados.

Fases del servicio: preservicio, servicio y postservicio:

– Secuenciación.

– Características.

– Puntos críticos de control.

La comanda.

Técnicas de servicio. Tipología y características.

Tipología de clientes.

La atención al cliente.

Participación activa y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la atención a la clientela y servicio, perseverando ante las dificultades.

Implicación y compromiso con la profesión, la empresa y la clientela.

Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas y compromiso con los plazos establecidos.

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

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

Actitud respetuosa con el medio ambiente evitando el consumo innecesario de recursos.

5.– Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.

Preparación y puesta a punto de géneros, materias primas, equipos y útiles.

Aplicación de técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado y decoración/presentación de alimentos a la vista de la clientela.

Valoración y control del proceso de elaboración-manipulación y del producto final y aplicación de medidas correctoras.

Fundamentos culinarios para la realización de elaboraciones y manipulaciones a la vista de la clientela.

Técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado, decoración/presentación y conservación de alimentos a la vista de la clientela:

– Características.

– Aplicaciones.

– Fases.

– Puntos críticos.

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

Actitud respetuosa con el medio ambiente evitando el consumo innecesario de recursos.

Participación activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal perseverando ante las dificultades.

6.– Realización de operaciones de facturación y cobro.

Facturación y cobro a la clientela.

Cumplimentación de documentos de control asociados a la facturación y cobro:

– Diarios de producción.

– Informes.

– Otros.

Utilización de aplicaciones informáticas de facturación y cobro a la clientela.

Realización de operaciones de apertura/cierre de caja.

Sistemas de facturación.

La factura y el ticket.

Sistemas de cobro.

Participación activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la realización de las operaciones de facturación y cobro.

Implicación y compromiso con la profesión, la empresa y la clientela.

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

Módulo Profesional 4: Sumillería

Código: 0511

Curso: 2º

Duración: 100 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 10

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Selecciona vinos identificando sus características y componentes.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.

b) Se han descrito los conceptos de vinos, sus tipos y características.

c) Se han identificado los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vinos.

d) Se han caracterizado los factores que intervienen en los procesos de viticultura.

e) Se han identificado las variedades de uvas destinadas a la vinificación.

f) Se han caracterizado los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos.

g) Se han relacionado las denominaciones de origen con los tipos de uvas y vinos más representativos de estas, así como sus características.

jueves 23 de febrero de 2012

h) Se ha caracterizado la geografía vinícola nacional e internacional.

i) Se han determinado los vinos, que deben ser incluidos en la oferta comercial de la empresa atendiendo a sus características.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas así como sus condiciones ambientales.

b) Se han identificado los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.

c) Se han calculado las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.

d) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento.

e) Se han seleccionado proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.

f) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

g) Se han establecido los procesos de rotación de stocks.

h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han analizado los diferentes tipos de cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa describiendo sus principales características.

c) Se han elaborado cartas de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa, atendiendo a los factores que condicionan la oferta.

d) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos, aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa.

e) Se han diseñado cartas de vinos y otras bebidas, de modo que resulten funcionales, cómodas, atractivas y flexibles.

f) Se han reconocido los factores y criterios a tener en cuenta para la fijación de los precios.

g) Se ha asesorado en la fijación de precios de los vinos y otras bebidas de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, de servicio de vinos y bebidas relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.

b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de transporte, uso, mantenimiento y conservación de equipos, útiles y materiales de servicio de vinos y bebidas.

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

d) Se ha analizado la información sobre los servicios.

e) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de vinos y bebidas atendiendo necesidades del servicio.

f) Se han recepcionado y distribuido vinos y bebidas aplicándole su tratamiento para el servicio.

g) Se ha comprobado el estado de presentación, limpieza y conservación de cartas y otros instrumentos de ventas.

h) Se han controlado las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el concepto de cata, sus tipos y finalidad.

b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.

c) Se han utilizado los equipos de cata relacionándolos con su funcionalidad.

d) Se han descrito los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.

e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos y otras bebidas.

f) Se han identificado y descrito las características organolépticas del vino y otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto.

g) Se han relacionando las sensaciones organolépticas con la calidad del producto.

h) Se han reconocido las fichas de catas asociadas a los diferentes productos.

i) Se han seleccionado, por medio del análisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial de la empresa.

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



6.– Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención a la clientela.

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.– Selección de vinos.

Análisis de la vid y la uva. Variedades empleadas en la vinificación.

Identificación de los sistemas de vinificación:

- Elaboración básica de vinos blancos, rosados y tintos.
- Vinificaciones especiales (espumosos, vinos de podredumbre noble, jerez, vinos de hielo...).

Identificación y caracterización de la geografía vinícola nacional e internacional.

Identificación de las denominaciones de origen y asociación con las variedades de uva empleadas, tipos de vinos elaborados y sus características.

Determinación de los vinos que se deben incluir en la oferta comercial de una empresa teniendo en cuenta sus características.

La cultura del vino. Evolución histórica.

Enología. Definición y concepto.

Tipos, legislación, clasificación y características de vinos.

Viticultura.

– Definición y concepto.

– Factores que influyen en la viticultura para la producción de vinos de calidad: suelo, clima...

La vendimia.

La fermentación. Concepto, características y tipos.

La crianza de los vinos. Definición, características y tipos.

Los procesos de clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica del mundo del vino.

Actitud activa en la búsqueda y análisis de información.

Establecimiento de pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental y cultural de la sociedad.

2.– Gestión y control de la bodega.

Planificación, ejecución y control del aprovisionamiento de la bodega:

– Identificación de las necesidades en función de la previsión de servicios.

– Selección de proveedoras o proveedores atendiendo a la oferta e intereses de la empresa.

– Recepción y control.

– Distribución y almacenamiento de productos.

Cumplimentación y gestión de los documentos del aprovisionamiento.

Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos e identificación de los puntos críticos de control.

Análisis del periodo de consumo óptimo de cada tipo de vino.

Establecimiento de los procesos de rotación de stocks: control de existencias y consumos.

Utilización de aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

Gestión y control eficaz para evitar consumos y gastos innecesarios.

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

La bodega:

– Definición y características.

– Condiciones ambientales.

– Equipamiento y maquinaria necesaria.

– Programas de limpieza y mantenimiento de la bodega.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización, gestión y control de la bodega.

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

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

3.– Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.

Análisis de los factores que influyen en la determinación de la oferta de vinos y otras bebidas.

Selección de la oferta de vinos y otras bebidas (aguas, cafés, bebidas de aperitivos y sobremesa...).

Elaboración de las cartas de vinos, aguas, cafés y otras bebidas.

Fijación de precios.

Identificación de los factores determinantes de los precios.

Tendencias actuales en el diseño de ofertas.

Tipos de cartas de vinos, aguas, cafés y otras bebidas:

– Formatos y estructuras.

– Soporte material.

– Información.

– Redacción.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas de la profesión.

Interés por la observación y análisis de nuevas tendencias.

Iniciativa y creatividad en el diseño de cartas.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.

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

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

4.– Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas.

Mantenimiento, limpieza y previsión del periodo de utilización de los equipos, materiales y utensilios para el servicio de vinos y bebidas.

Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas.

Recepción y distribución interna de vinos y bebidas:

– Interpretación y formalización de la documentación asociada.

– Conservación en condiciones óptimas.

Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío.

Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta.

Desarrollo de los procesos de puesta a punto respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental, y evitando el consumo innecesario de recursos.

Equipos, materiales y utensilios básicos para el servicio de vinos y bebidas: tipos y características.

Maquinaria y equipos de frío: tipos y características.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas de la profesión.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.

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

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

5.– Realización de catas de vinos y otras bebidas.

Puesta a punto y control de salas y equipos de cata.

Identificación de las fases de cata.

Realización de catas de vinos básicos y otras bebidas:

– Asociación de las características organolépticas con el nivel de calidad del producto.

– Identificación y cumplimentación de las fichas de cata.

– Selección de vinos y otras bebidas en base a análisis sensoriales.

Realización de catas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Catas. Definición, tipos y sentidos utilizados.

Salas y equipos de cata. Definición, tipos y características.

Factores que determinan la respuesta de la catadora o del catador.

Terminología específica de la cata de vinos y otras bebidas.

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

Actitud de respeto ante las opiniones de los demás.

6.– Control del servicio de vinos y otras bebidas.

Presentación de la oferta.

Asesoramiento al cliente atendiendo a sus expectativas.

Utilización correcta de las herramientas y los utensilios de servicio.

Realización de operaciones de control del servicio.

Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.

Desarrollo de los procesos de control respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental, y evitando el consumo innecesario de recursos.

El sumiller: definición, perfil profesional y funciones.

Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.

El servicio del vino y otras bebidas:

- Fases y procedimientos habituales.
- Temperaturas de servicio.
- Técnicas de servicio especiales.

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

Desarrollo de actitudes que permitan la mejora en la comunicación con la clientela.

Actitud resolutiva frente a quejas y reclamaciones de la clientela.

Módulo Profesional 5: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración

Código: 0512

Curso: 2.º

Duración: 180 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 10

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria.
- b) Se ha reconocido y analizado la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones.
- c) Se han ubicado las zonas o espacios destinados al servicio.
- d) Se han relacionado las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos.
- e) Se ha caracterizado la distribución de espacios y equipos en el establecimiento.
- f) Se ha establecido el aforo del local.
- g) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos, según las características y necesidades del establecimiento.
- h) Se han realizado el estudio de tiempos y los recorridos en los procesos.
- i) Se han identificado nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de restauración.
- j) Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

jueves 23 de febrero de 2012

2.– Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.

Criterios de evaluación:

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

3.– Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.

Criterios de evaluación:

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio que se va a prestar y se han detectado los puntos críticos de control.

b) Se ha transmitido la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación.

c) Se ha transmitido la información al personal de servicio de los elementos que componen la oferta gastronómica.

d) Se ha recibido y asesorado a la clientela sobre la oferta del establecimiento.

e) Se han coordinado todas las fases del servicio con los departamentos implicados.

f) Se ha controlado la correcta aplicación de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención a la clientela y recogida.

g) Se han coordinado los protocolos de actuación en la solución de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.

h) Se han controlado los procesos de facturación y cobro.

i) Se ha gestionado toda la documentación relacionada con el servicio.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

5.– Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han señalado las características de los tipos de protocolos.

b) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.

c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo de acto a organizar.

d) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.

e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios.

f) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional.

g) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.

h) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales.

i) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

## B) Contenidos:

### 1.– Asesoramiento en el diseño de instalaciones.

Organización de servicios para diferentes tipos de establecimientos o eventos.

Distribución de espacios en servicios y eventos de restauración.

Interpretación de la normativa vigente.

Cálculo de necesidades y criterios de adquisición de recursos materiales necesarios para el montaje de servicios y eventos.

El local. Características de la construcción y la decoración.

Normativa vigente aplicable a servicios y eventos de restauración: suelos, paredes, iluminación, insonorización, aforos y otros.

Circuitos de trabajadores y clientes.

Nuevas tendencias en las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

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

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

Flexibilidad y actitud positiva y de adaptación ante el cambio.

### 2.– Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración.

Organización de catering y eventos. Operaciones previas:

- Análisis de la información previa.
- Distribución lógica y planificación de los espacios.
- Planificación de las instalaciones que se han de emplear.
- Selección y justificación de recursos materiales y humanos.

Ejecución de las operaciones posteriores al evento. Valoración y control.

Normativa vigente aplicable a catering-banqueting y eventos en restauración.

Servicios complementarios: seguridad, decoración, transporte y otros. Descripción y características.

Nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering y eventos.

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

Participación activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración perseverando ante las dificultades.

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



Disposición e iniciativa personal para la innovación en la organización de los procesos.

Actitud respetuosa con el medio ambiente evitando el consumo innecesario de recursos.

3.– Organización del servicio.

Desarrollo de los protocolos de actuación establecidos para la gestión de reservas.

Análisis e interpretación de informaciones previas. Datos, expectativas de la clientela...

Coordinación del proceso de servicio con todos los departamentos implicados.

Determinación del tipo de servicio:

– Estudio de posibilidades y limitaciones.

– Objetivos de la empresa.

– Secuenciación.

Organización de recursos humanos. Establecimiento de horarios del personal.

Distribución de funciones. Nivelación, coordinación de funciones y responsabilidades del personal de servicio.

Control de las operaciones de montaje.

Ejecución de operaciones de control de la presentación final.

La clientela en restauración, tipología y expectativas.

Funciones y responsabilidades del personal de servicio.

Deontología del personal de servicio.

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

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

Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

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

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

4.– Dirección de servicios.

Análisis e interpretación de la información en el servicio.

Control de puntos críticos.

Coordinación y control de las operaciones de recepción y asesoramiento a la clientela:

– Procesos, secuencias y tiempos de servicio.

– Operaciones de atención y asesoramiento a la clientela.

– Facturación y cobro.

Ejecución de operaciones de postservicio.

Control de los procesos de coordinación interdepartamental.

Coordinación de operaciones de atención de sugerencias, quejas, reclamaciones e imprevistos.

Gestión y tramitación de la documentación asociada al servicio.

Servicios de restauración: tipos, características, operaciones y procesos.

La clientela en restauración: tipos, características y atención esperada.

Documentación asociada al servicio.

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

Implicación y compromiso con la profesión, la empresa y la clientela.

Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas y compromiso con los plazos establecidos.

Disposición e iniciativa personal en la dirección de servicios.

Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías en la dirección de servicios.

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

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

5.– Aplicación del protocolo.

Planificación de diferentes actos protocolarios en restauración y eventos.

Interpretación de la normativa de protocolo institucional (presidencia, precedencias, ordenación de banderas...).

El protocolo. Definición y tipos.

El protocolo en restauración.

El protocolo en la mesa.

El protocolo en la organización de eventos.

El protocolo institucional.

Normativa en materia de protocolo, precedencias oficiales de estado y de otras instituciones.

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

Valoración de la importancia de la imagen corporativa.

Responsabilidad con el trabajo y funciones encomendadas.

Participación solidaria en tareas de equipo.

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

Código: 0501

Curso: 1.º

Duración: 66 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 5

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.
- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.

- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

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

c) Se han identificado aquellas energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

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

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

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

B) Contenidos:

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

Determinación y análisis de las expectativas y percepciones de la clientela.

Determinación y fijación de objetivos estratégicos tanto a medio como a largo plazo.

Análisis de los procedimientos de difusión de la política de calidad, gestión medioambiental y de seguridad higiénico-sanitaria en la empresa.

Introducción a la calidad. Definición. Referencias históricas.

Características de la calidad en el sector servicios.

La calidad total y los recursos humanos.

Manuales de calidad.

Nombres propios en materia de calidad.

Interés por descubrir la evolución histórica de los sistemas de gestión de la calidad.

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

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

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

– El plan de calidad.

– Fases de desarrollo de un plan de calidad.

– Las certificaciones. Pasos a seguir.

Utilización de las herramientas y técnicas de la calidad:

– Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.

– Técnicas grupales.

– Herramientas de organización.

– Herramientas de planificación.

– Datos. Proceso y medición. Herramientas estadísticas. Las encuestas internas y externas.

Calibración de los instrumentos y patrones presentes en el proceso de seguimiento y medición.

Modelos de calidad. Descripción, tipos y características.

La autoevaluación y la auditoría.

El plan de calidad y la mejora continua.

Participación activa y solidaria en tareas de grupo.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas.

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

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

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

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

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

Conceptos y niveles de limpieza.

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

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

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

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

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

4.– Verificación de buenas prácticas higiénicas.

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

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

Implementación de procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Normativa general de las prácticas higiénicas.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):

– Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.

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

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

Mantenimiento de una higiene personal adecuada.

Rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta.

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

5.– Aplicación de sistemas de autocontrol.

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

Cumplimentación de los registros asociados al sistema.

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

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

Diseño higiénico de las instalaciones y planes de apoyo.

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

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

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

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

Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

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

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

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

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

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

Responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

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

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

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

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

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

Concepto de gestión ambiental y supuestos prácticos de aplicación.

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

Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.

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

Respeto por el medio ambiente.

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

Módulo Profesional 7: Gastronomía y Nutrición

Código: 0502

Curso: 2.º

Duración: 60 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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



jueves 23 de febrero de 2012

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».

b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.

d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

b) Se han identificado las características de la gastronomía española.

c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.

d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.

e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.

f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.

b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.

c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.

e) Se ha descrito el concepto de nutrición.

f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.

g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.– Identificación de tendencias gastronómicas.

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

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

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

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

Gastronomía: concepto y origen del vocablo.

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

Distinciones gastronómicas más relevantes.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica de la gastronomía.

2.– Gastronomía española e internacional.

Análisis de la relación entre cultura y gastronomía.

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

Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.

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

Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

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

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

3.– Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.

Análisis de la relación entre alimentación y salud. Identificación de los hábitos alimentarios sanos. Observación y análisis de los nuevos hábitos alimentarios.

Análisis de la relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.

Concepto de alimento y alimentación.

Grupos de alimentos. Caracterización.

Pirámide de los alimentos.

Concepto de nutrición.

Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.

Valoración de la importancia de unos hábitos alimentarios saludables.

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

4.– Aplicación de principios básicos de dietética.

Utilización de las tablas de composición nutricional de alimentos.

Identificación de las dietas tipo en restauración. Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de dietas y menús en restauración.

Caracterización y realización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Dietética. Concepto y finalidad.

Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.

Dietas y estilos de vida.

La dieta mediterránea.

La rueda de los alimentos.

Alergias e intolerancias alimentarias.

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

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

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.

Módulo Profesional 8: Gestión administrativa y comercial en restauración

Código: 0503

Curso: 1.º

Duración: 99 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 4

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.

c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.

d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.

e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.

f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.

g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.

c) Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada.

d) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.

e) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.

f) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.

g) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.

h) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresas de restauración.

b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.

c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.

d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.

e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.

f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.

g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedoras o proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.

h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.

b) Se ha identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.

c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.

d) Se ha identificado los factores y las motivaciones de la demanda.

e) Se ha clasificado la clientela, según su tipología.

f) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos.

g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.

h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.– Análisis de las estructuras organizativas.

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

Análisis de los factores que determinan una organización eficaz.

En supuestos prácticos de planificación empresarial:

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

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

Diseño de organigramas de empresas de restauración.

Tipología, clasificación y características de los establecimientos de restauración.

La planificación en el proceso de administración empresarial. Etapas de la planificación empresarial. Objetivos, estrategias y planes; relación entre ellos. Revisión periódica de los planes empresariales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas empresas.

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

Relaciones departamentales internas y externas.

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

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

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de tareas.

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

Interés por descubrir diferentes estructuras organizativas en empresas del entorno.

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

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

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

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

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

Obtención de la información básica que refleja la documentación gestionada.

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

Archivo de la documentación según los procedimientos establecidos.

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

Objetivos de la gestión documental.

Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.

Sistemas y métodos de archivo de la documentación.

Normativa de la gestión documental.

Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación documental.

Valoración de la importancia de la gestión documental.

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

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

Rigor en el archivo de la documentación.

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

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

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

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

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

Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.

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

Cálculo del umbral de rentabilidad.

Utilización de sistemas ofimáticos y de comunicación.

Concepto de presupuesto y tipos.

Elementos que integran los presupuestos.

Características y estructuras de los presupuestos.

Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.

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

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

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

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

Orden y rigor en el trabajo.

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

4.– Evaluación de la situación empresarial y del mercado.

Identificación de las empresas tradicionales de restauración.



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

Análisis de las nuevas tendencias empresariales en restauración.

Clasificación de los clientes según su tipología.

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

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

Las empresas tradicionales de restauración.

Nuevas tendencias empresariales en restauración.

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

Factores y motivaciones que influyen en la demanda.

Elementos de la demanda.

Tendencias actuales de la demanda.

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

Interés por la observación de tendencias del sector en su entorno, así como por la recogida de información.

Curiosidad por descubrir las tendencias actuales de la demanda en su entorno.

5.– Elaboración del plan de comercialización.

Análisis de la situación actual de la empresa.

Determinación de los objetivos del plan de comercialización.

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

Planificación económica del plan de comercialización.

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

Presentación del plan de comercialización.

El plan de comercialización en restauración:

– Concepto, estructura y diseño.

– Objetivos, estrategias y planes.

– Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.

Características de la presentación.

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

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

6.– Diseño de ofertas gastronómicas.

Clasificación de los diferentes tipos de ofertas gastronómicas.

Relación de ofertas con fórmulas de restauración.

En el diseño de ofertas gastronómicas:

- Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- Análisis de las características y necesidades de la clientela.
- Aplicación de criterios de equilibrio nutricional.
- Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- Análisis de las nuevas tendencias.
- Consideración del grado de satisfacción de la clientela.

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

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

Valoración de resultados.

Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros.

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

Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

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

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

Marketing y precios en restauración.

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

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

Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.

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

Interés por el equilibrio nutricional en las dietas.

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

Código: 0504

Curso: 2.º

Duración: 80 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 3

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.

f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.

b) Se han caracterizado las funciones que debe desempeñar el personal dependiente.

c) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.

d) Se han definido los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.

e) Se ha operado con software de gestión de plantillas.

f) Se han establecido las técnicas de métodos de medición de tiempos.

g) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.

h) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

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

jueves 23 de febrero de 2012

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de las trabajadoras y de los trabajadores de la empresa.
- b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- c) Se han identificado las diferentes formas de formación.
- d) Se ha reconocido la finalidad de la formación.
- e) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.
- f) Se han identificado técnicas de motivación.
- g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.
- h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevas trabajadoras o nuevos trabajadores.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el plan de dirección.
- b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.
- c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.
- d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.
- e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

## B) Contenidos:

### 1.– Determinación de puestos de trabajo.

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

Diseño de procesos de previsión de personal.

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

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

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

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

La profesionalidad en restauración: competencia profesional y principios deontológicos.

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

Compromiso con las normas éticas de conducta asociadas a la profesión.

### 2.– Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa.

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

Definición de las funciones a desempeñar por el personal dependiente.

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

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

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

Manejo de software de gestión de plantillas.

Modelos tipo de plantillas.

Ejemplos de planificación de plantillas.

Métodos de medición de tiempos.

Aplicaciones informáticas para la gestión de plantillas y turnos.

Normativa laboral.

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

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

jueves 23 de febrero de 2012

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

### 3.– Colaboración en la selección del personal

Identificación de las fases del proceso de selección de personal.

Definición y caracterización de las técnicas de selección de personal.

Elaboración del plan secuenciado de selección de personal.

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

Deducción de los costes del proceso de selección.

Identificación de nuevas formas de selección.

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

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

El reclutamiento. Concepto y características. Investigación y ejecución.

Sistemas de reclutamiento interno y externo. Fuentes para reclutar.

El currículum Vitae.

La solicitud de empleo.

La preselección.

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

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

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

### 4.– Integración del personal en la empresa de restauración.

Deducción de los diferentes factores de motivación de las trabajadoras y de los trabajadores.

Diseño del plan de acogida en la empresa.

Deducción de las necesidades de formación del personal dependiente.

Identificación de los diferentes modos de formación.

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

Identificación de las técnicas de comunicación y motivación del personal.

Manuales de acogida del personal de nueva incorporación.

Planes y programas de formación.

Concepto de motivación. Evolución.

Los principios de la motivación y las técnicas de motivación.

Planes de incentivos.

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

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

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

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

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

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

5.– Dirección de equipos.

Definición del plan de dirección.

Deducción de los principios básicos de la gestión de equipos.

Identificación de las funciones del director de equipos de trabajo.

Caracterización de los estilos de liderazgo.

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

Evolución histórica de la dirección de equipos.

Leyes básicas de la dirección de equipos.

Plan de dirección.

Funciones del director de equipos.

Principios de la dirección:

– Sistemas de organización de la dirección.

– Estrategias y liderazgo.

– Estilos de liderazgo.

Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica habida en la dirección de equipos.

Valoración de la importancia que supone una buena dirección en la gestión de equipos.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Valoración positiva de las iniciativas (o aportaciones) que nos presentan.

Reconocimiento de diferentes formas de comunicación interpersonal según la situación en que se producen.

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

Módulo Profesional 10: Inglés

Código: 0179

Curso: 1.º

Duración: 165 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 7

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.
- c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.



d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.

f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.

g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.

h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.

c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.

e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.

g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.

b) Se ha organizado la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y facilitando información de tipo general o detallada.

c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.

f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.

g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.

c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

B) Contenidos:

1.– Comprensión de mensajes orales.

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

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

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

Terminología específica del sector.

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

Diferentes acentos de lengua oral.

Interés por comprender.

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

2.– Interpretación de mensajes escritos.

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

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

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

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

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

Terminología específica del sector.

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

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

Interés por comprender.

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

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

Actitud reflexiva y crítica hacia las fuentes de información.

3.– Producción de mensajes orales.

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

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

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

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

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

Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

Terminología específica del sector turístico.

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

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

Participación activa en el intercambio de información.

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

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

4.– Emisión de textos escritos.

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

Elaboración de textos coherentes:

- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Tipo y formato del texto.
- Variedad de lengua.
- Registro.
- Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación. Conclusión y resumen del discurso.
- Utilización adecuada de la terminología específica del sector.
- Selección de estructuras sintácticas.
- Uso de los signos de puntuación.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales necesarios para la emisión de textos: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.

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

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

Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.

Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Módulo Profesional 11: Segunda lengua extranjera

Código: 0180

Curso: 2.º

Duración: 120 horas

Equivalencia en créditos: 7

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comunicado utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- b) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

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

4.– Elabora textos sencillos, relacionado reglas gramaticales con el propósito de los mismos.

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

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

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

B) Contenidos:

1.– Comprensión de mensajes orales.

Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.

Identificación de mensajes directos, telefónicos, grabados.

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Reconocimiento de otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.

Identificación de la actitud y la intención de la interlocutora o del interlocutor: exigencia, enfado, ironía.

Determinación de los roles profesionales de los y las participantes en un diálogo o situación de comunicación.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros.

Diferentes niveles de lengua oral: coloquial, protocolaria según la profesión.

Toma de conciencia de la importancia de la lengua extranjera en el mundo profesional.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Respeto por las normas y protocolos socio-profesionales.

2.– Interpretación de mensajes escritos.

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

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

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

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

Interpretación de una oferta de trabajo aparecida en prensa. Utilización de diccionarios y otros materiales y fuentes de consulta.

Terminología profesional propia del sector.

Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax. Páginas web.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Muestra de interés por aspectos profesionales de otras culturas.

3.– Producción de mensajes orales.

Selección de registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros, respondiendo a preguntas breves e intercambiando informaciones específicas.

Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

Expresión de preferencias laborales del sector.

Producción adecuada de sonidos y fonemas para una comprensión suficiente.

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

Terminología propia de la profesión, de las actividades y de su entorno laboral próximo.

Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

Normas de protocolo en presentaciones sencillas propias de su nivel.

Estructuras sencillas para preguntar y responder con coherencia.

Participación activa en el intercambio de información.

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

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

4.– Emisión de textos escritos.

Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.

Adecuación del texto al contexto comunicativo.

Uso de los signos de puntuación.

Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante para una utilización adecuada de los mismos.

Elaboración de textos coherentes.

Elaboración de su curriculum vitae acompañado de carta de presentación y motivación.

Registros de la lengua escrita profesional.

Modelo de presentación de un curriculum.

Modelos de cartas comerciales: pedidos, facturas, reservas, fichas de inscripción.

Respeto ante los hábitos de otras culturas y sociedades y su forma de pensar.

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

Valoración de la exactitud en la cumplimentación de documentos.

5.– Comprensión de la realidad socio-cultural propia del país.

Interpretación de los elementos culturales más significativos para cada situación de comunicación.

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

Elementos culturales y protocolos más significativos de los países de lengua extranjera.

Aspectos socio-profesionales propios del sector en los diferentes países.

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

Respeto para con otros usos y maneras de pensar.

Módulo Profesional 12: Proyecto de dirección de servicios en restauración



Código: 0513

Curso: 2.º

Duración: 50 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 5

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.

f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.

g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.

h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.

i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.

b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.

c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.

d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.

f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de las usuarias y usuarios o la clientela y se han elaborado los documentos específicos.

g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha elaborado un documento-memoria del proyecto.

b) Se ha preparado una presentación del mismo utilizando las NTIC.

c) Se ha realizado una exposición del proyecto, describiendo sus objetivos, principales contenidos y justificando la elección de las diferentes propuestas de acción contenidas en el mismo.

d) Se ha utilizado un estilo de comunicación adecuado en la exposición, haciendo que esta sea organizada, clara, amena y eficaz.

e) Se ha realizado una defensa del proyecto, respondiendo razonadamente a preguntas relativas al mismo planteadas por el equipo evaluador.

Módulo Profesional 13: Formación y Orientación Laboral

Código: 0514

Curso: 1.º

Duración: 99 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 5

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o titulada.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

jueves 23 de febrero de 2012

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de la figura del empresario o empresaria y de la del trabajador o trabajadora dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador o trabajadora y las cuotas correspondientes a la figura del trabajador o trabajadora y a la del empresario o empresaria.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o de la trabajadora.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del título.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras y su importancia como medida de prevención.

B) Contenidos:

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

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

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.

Definición y análisis del sector profesional del título.

Planificación de la propia carrera:

– Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias.

– Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.

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

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

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

El proceso de toma de decisiones.

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

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

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

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

Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.

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

2.– Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

Análisis de una organización como equipo de personas.

Análisis de estructuras organizativas.

Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.

Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.

Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.

Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.

Análisis de la formación de los equipos de trabajo.

La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.

Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.

La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.

Características de un equipo de trabajo eficaz.

Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.

Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.

Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.

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

Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.

Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.

Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

3.– Condiciones laborales derivadas del contrato de trabajo.

Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.

Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).

Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.

Interpretación de la nómina.

Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.

Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.

El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o empresaria, medidas generales de empleo.

Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.

La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).

El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.

Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF).

Modificación, suspensión y extinción del contrato.

Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.

El convenio colectivo. Negociación colectiva.

Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...

Valoración de necesidad de la regulación laboral.

Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.

Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.

Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores y trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos.

Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

4.- Seguridad Social, empleo y desempleo.

Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.

Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.

El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.



Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.

Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.

Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.

Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en la cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

5.– Evaluación de riesgos profesionales.

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.

Análisis de factores de riesgo.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.

Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.

Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.

El concepto de riesgo profesional.

La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.

Daños a la salud del trabajador o trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

Interés en la adopción de medidas de prevención.

Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

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

Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.

Análisis de la norma básica de prevención de riesgos laborales (PRL).

Análisis de la estructura institucional en materia prevención de riesgos laborales (PRL).

- Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.
  - Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.
  - El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.
  - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
  - Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Niveles de responsabilidad en la empresa.
  - Agentes intervinientes en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) y Salud y sus diferentes roles.
  - Gestión de la prevención en la empresa.
  - Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (técnico básico o técnica básica en prevención de riesgos laborales).
  - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
  - La planificación de la prevención en la empresa.
  - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
  - Valoración de la importancia y necesidad de la prevención de riesgos laborales (PRL).
  - Valoración de su posición como agente de prevención de riesgos laborales (PRL) y salud laboral (SL).
  - Valoración de los avances para facilitar el acceso a la salud laboral (SL) por parte de las instituciones públicas y privadas.
  - Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.
- 7.– Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.
- Identificación de diversas técnicas de prevención individual.
  - Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.
  - Aplicación de técnicas de primeros auxilios.
  - Análisis de situaciones de emergencia.
  - Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.
  - Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.
  - Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
  - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
  - Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos.
  - Tipos de señalización.

Valoración de la previsión de emergencias.

Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.

Participación activa en las actividades propuestas.

Módulo Profesional 14: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0515

Curso: 2.º

Duración: 60 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 4

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la dirección de servicios de restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.

b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.

c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.

d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.

e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el título.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pequeña y mediana empresa.

j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.

k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el título.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

B) Contenidos:

1.– Iniciativa emprendedora.

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

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

Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.

Innovación y desarrollo económico en el sector.

La cultura emprendedora como necesidad social.

Concepto de empresario o empresaria.

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

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

La colaboración entre emprendedores o emprendedoras.

Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

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

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

Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje.

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

2.– Ideas empresariales, el entorno y su desarrollo.

Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial.

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

Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar.

Análisis de una empresa tipo de la familia profesional.

Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.

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

Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.

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

La conciliación de la vida laboral y familiar.

Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.

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

Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa.

Respeto por la igualdad de género.

Valoración de la ética empresarial.

3.– Viabilidad y puesta en marcha de una empresa.

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

Elaboración del plan de producción.

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

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

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

Concepto de empresa. Tipos de empresa.

Elementos y áreas esenciales de una empresa.

La fiscalidad en las empresas.

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

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

La responsabilidad de los propietarios o propietarias de la empresa.

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

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

4.– Función administrativa.

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

Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.

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

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

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

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

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

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Módulo Profesional 15: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0516

Curso: 2.º

Duración: 360 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 22

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientela con el desarrollo de la actividad empresarial.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disponibilidad personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del o de la profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de riesgos laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizado, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto, que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

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

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



jueves 23 de febrero de 2012

Criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las fórmulas y tipos de ofertas de vinos y bebidas que ofrece la empresa en cada área o departamento.
- b) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de vinos y bebidas en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
- c) Se han realizado y controlado las operaciones de aprovisionamiento y el control de la bodega.
- d) Se han realizado y controlado las operaciones de puesta a punto de útiles y equipos para el servicio, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.
- e) Se han realizado fichas de cata de vinos y bebidas, identificando las características organolépticas esenciales a través de la cata.
- f) Se han realizado las operaciones de servicio de vinos y otras bebidas y atención al cliente en sus diversos ámbitos y fases, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo normas establecidas.
- g) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado y caracterizado las áreas de los departamentos relacionados con los servicios de alimentos y bebidas.

b) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a cada uno de los servicios o eventos ofertados por el establecimiento.

c) Se ha participado activamente en las tareas de planificación y organización de las áreas del establecimiento.

d) Se ha participado activamente en el diseño de instalaciones para eventos de catering.

e) Se ha participado activamente en las tareas de planificación y organización del servicio.

f) Se ha participado en las operaciones de control en cada una de las fases del servicio:

– Operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.

– Recepción y atención a la clientela.

– Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

– Facturación y cobro.

– Recogida y cierre del establecimiento.

g) Se han establecido y aplicado los elementos de protocolo en los servicios y eventos.

h) Se ha proporcionado a los clientes la información requerida, aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

i) Se han seguido los protocolos de gestión de calidad y gestión ambiental de la empresa.

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

jueves 23 de febrero de 2012

## ANEXO III AL DECRETO 12/2012, DE 7 DE FEBRERO

## ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

## Apartado 1.- Espacios.

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 30 alumnos/Alumnas	Superficie m <sup>2</sup> 20 alumnos/alumnas
Aula polivalente	60	40
Taller de Catas	90	60
Taller de Bar-Cafetería	120	100
Taller de Restaurante	180	120

## Apartado 2.- Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	Equipos audiovisuales. PCs instalados en red. Cañón de proyección. Internet.
Taller de Catas	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Equipos de frío (eurocave, armarios y cámaras de frío). Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata. Utillaje de cata. Copas de cata Normalizadas. Pizarra. Estanterías. Armarios de custodia de material. Kit degüelle de oportes. Kit aromas del vino. Kit aromas de defectos del vino. Luz blanca artificial. Fichas normalizadas de cata. Impresos. CPU con conexión a Internet. Cañón y pantalla.
Taller de Bar-Cafetería	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares). Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda). Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo). Fregadero acero inoxidable con escurridor. Maquinaria de Bar-Cafetería (cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío). Generadores de calor (Plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora). Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación. Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción. Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada,...). Cristalería para Bar-Cafetería. Vajilla para Bar-Cafetería. Cubertería para Bar-Cafetería. Útiles para Bar-Cafetería (lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros).

jueves 23 de febrero de 2012

	<p>Taquillas para vestuarios.          Equipo de facturación (TPV táctil, con comanderos electrónicos).          Cubos basura seleccionada.          Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños y otros).          Deberán estar físicamente delimitados:          - Almacenillo de Bar-Cafetería.          - Vestuarios.          - Sanitarios.          - Office.</p>
Taller de Restaurante	<p>Servicio de energía eléctrica.          Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente.          Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, otros).          Generadores de frío.          Eurocave.          Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas,...).          Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, rachead con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calienta fuentes, calentaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón).          Útiles de trinchaje.          Vajilla de Restaurante.          Cristalería de Restaurante.          Cubertería de Restaurante.          Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración mesas).          Equipo de facturación (TPV con comanderos electrónicos).          Ropa de Restaurante (mulettones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, paños).          Deberán estar físicamente delimitados:          - Almacenillo de restaurante.          - Oficinas.          - Vestuarios.          - Sanitarios</p>

jueves 23 de febrero de 2012

## ANEXO IV AL DECRETO 12/2012, DE 7 DE FEBRERO

## PROFESORADO

Apartado 1.- Especialidades del profesorado y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Instalaciones Frigoríficas y de Climatización.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	Cocina y Pastelería Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0509. Procesos de servicio en bar-cafetería	servicios en Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0510. Procesos de servicios en restaurantes	servicios en Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0511. Sumillería	servicios en Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	servicios en Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0502. Gastronomía y nutrición	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0179. Inglés	Inglés	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

jueves 23 de febrero de 2012

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0180. Segunda lengua extranjera	Segunda lengua extranjera	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración	Servicios en Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0514. Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0515. Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0516. Formación en Centros de Trabajo	Cocina y Pastelería Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

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

Apartado 2.- Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Formación y Orientación Laboral	Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales Diplomada o Diplomado en Trabajo Social Diplomada o Diplomado en Educación Social Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública
	Hostelería y turismo	Diplomada o Diplomado en Turismo
Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Servicios en Restauración	Técnica o Técnico Superior en Restauración Técnica o Técnico Especialista en Hostelería

jueves 23 de febrero de 2012

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.

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

Módulos profesionales	Titulaciones
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas 0509. Procesos de servicios en bar-cafetería 0510. Procesos de servicios en el restaurante 0511. Sumillería 0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración 0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración	Licenciada o Licenciado, Ingeniera o Ingeniero, Arquitecta o Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomada o Diplomado, Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico, Arquitecta Técnica o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnica o Técnico Superior en Restauración Técnica o Técnico Especialista en Hostelería
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria 0502. Gastronomía y nutrición 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración 0179. Inglés 0180. Segunda lengua extranjera 0514. Formación y orientación laboral 0515. Empresa e iniciativa emprendedora	Licenciada o Licenciado, Ingeniera o Ingeniero, Arquitecta o Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.

jueves 23 de febrero de 2012

## ANEXO V AL DECRETO 12/2012, DE 7 DE FEBRERO

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

Módulos profesionales del ciclo formativo (LOGSE 1/1990) restauración	Módulos profesionales del ciclo formativo Dirección de servicios de restauración (LOE 2/2006)
Procesos de servicio	0509. Procesos de servicios de bar-cafetería 0510. Procesos de servicio en restaurante
Administración de establecimientos de restauración Marketing en restauración	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
Lengua extranjera	0179. Inglés
Segunda lengua extranjera	0180. Segunda lengua extranjera
Formación en centro de trabajo del título de Técnico Superior en Restauración	0516. Formación en centros de trabajo



jueves 23 de febrero de 2012

## ANEXO VI AL DECRETO 12/2012, DE 7 DE FEBRERO

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

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

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC1098_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: aplicar las normas de protocolo en restauración.	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
UC1103_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: realizar los procesos de servicio especializado de vinos.	0510. Procesos de servicios en restaurante
UC1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería
UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
UC1107_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	0511. Sumillería

jueves 23 de febrero de 2012

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC1111_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	0180. Segunda lengua extranjera (*)
UC1064_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1062_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas
UC1097_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
UC1099_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: diseñar ofertas gastronómicas	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
UC1051_2: comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés (*)

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

Módulo profesional	Unidad de competencia
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	UC1062_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	UC1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
0510. Procesos de servicios en restaurante	UC1103_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
0511. Sumillería	UC1107_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

Módulo profesional	Unidad de competencia
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	UC1098_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: aplicar las normas de protocolo en restauración.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	UC1097_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	UC1099_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: diseñar ofertas gastronómicas.
0179. Inglés	UC1051_2: comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
0180. Segunda lengua extranjera	UC1111_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.