

ANEXO V

Currículo del ciclo formativo de formación profesional básica del título profesional básico en Cocina y Restauración

1. Identificación del título.

El título profesional básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: formación profesional básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2. Perfil profesional.

2.1. Competencia general del título.

La competencia general del título profesional básico en Cocina y Restauración consiste en realizar con autonomía las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, así como las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención a la clientela, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, cumpliendo las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal, y comunicándose oralmente y por escrito en lenguas gallega y castellana, así como en alguna lengua extranjera.

2.2. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales y sociales, y las competencias para el aprendizaje permanente del título profesional básico en Cocina y Restauración son las que se relacionan:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y de los protocolos establecidos.



b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos, para garantizar su uso posterior en condiciones higiénico-sanitarias óptimas.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que haya que aplicar a las materias primas, en función de sus características y de la adecuación a sus posibles aplicaciones.

d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo con la definición de los productos y protocolos establecidos, para su conservación o su servicio.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo con las normas establecidas, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarias para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo con la definición de los productos, las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos, para su conservación o su servicio.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o su conservación.

k) Asistir en las actividades de servicio y atención a la clientela, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por la clientela en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.



m) Resolver problemas predecibles relacionados con los ámbitos físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

n) Actuar de modo saludable en contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación ambiental, diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que puedan afectar al equilibrio del medio ambiente.

o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su ambiente personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso como fuente de enriquecimiento personal y social.

q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en contextos sociales o profesionales y por diferentes medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de las lenguas gallega y castellana.

r) Comunicarse en situaciones habituales de carácter laboral, personal y social, utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y de la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y la competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.



w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales, evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad y de accesibilidad y diseño universales que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer los derechos y cumplir 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.

2.3. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

2.3.1. Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina, HOT091_1 (Real decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

– UC0255_1: ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

– UC0256_1: asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar, HOT092_1 (Real decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

– UC0257_1: asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

– UC0258_1: ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

2.3.2. Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering, HOT325_1 (Real decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

– UC1090_1: realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.



b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria, INA173_1 (Real decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

– UC0546_1: realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección medioambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio, COM412_1 (Real decreto 1179/2008, de 11 de julio):

– UC1329_1: proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada a la clientela.

2.4. Entorno profesional.

2.4.1. Estas personas ejercen su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares y cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, el envasado y la distribución de productos alimenticios. También pueden trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

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

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero/a en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero/a en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos en donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.



2.5. Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título.

a) Las actividades relacionadas con la cocina y el servicio están sometidas a cambios como consecuencia de los hábitos de vida de la población consumidora.

b) Al ser España un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de su población están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo y la lejanía de los puestos de trabajo son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, la restauración moderna, los restaurantes temáticos y la neorrestauración, así como la cocina para colectividades, constituyen el subsector que mayor crecimiento está experimentando, lo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio concentrado en momentos cortos incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y la responsabilidad, en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, y también en lo relacionado con la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de las personas dedicadas al servicio a la clientela.

3. Enseñanzas del ciclo formativo.

3.1. Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Reconocer las aplicaciones y los condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento, y asociarlas a cada elemento del menaje, para lavar útiles y equipos en condiciones higiénico-sanitarias.



b) Identificar la necesidad de manipulación previa de las materias primas y de almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y sus posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina, y relacionarlas con las características básicas del producto final, para realizar la decoración o la terminación de las elaboraciones.

e) Analizar las técnicas de servicio en cocina en relación con los procesos establecidos para la satisfacción de la clientela, para colaborar en la realización del servicio.

f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

g) Caracterizar los tipos de servicios de alimentos y bebidas en relación con los procesos establecidos y con el tipo de clientela, para colaborar en el servicio.

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación, para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

i) Caracterizar las actividades de servicio y atención a la clientela aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas, para asistir en las actividades de atención a la clientela.

j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de la clientela reconociendo los contextos y las responsabilidades implicadas, para la atención y la comunicación de quejas y sugerencias.

k) Comprender los fenómenos que suceden en el ámbito natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los campos del conocimiento y de la experiencia.



l) Desarrollar habilidades para formular, interpretar y resolver problemas, y aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad y en el ámbito laboral, y para gestionar sus recursos económicos.

m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva, y valorar la higiene y la salud, para permitir el desarrollo y el afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno.

n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y la sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural, para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación, para obtener y comunicar información en los entornos personal, social o profesional.

o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos, para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas, y alcanzar el nivel requerido de precisión, claridad y fluidez, utilizando los conocimientos sobre las lenguas gallega y castellana, para comunicarse en su contexto social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de manera oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, su evolución histórica y su distribución geográfica, para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida, para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.



u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo/a, la participación y el espíritu crítico, para resolver situaciones e incidencias de la actividad profesional o de índole personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo asumiendo los deberes, cooperando con las demás personas con tolerancia y respeto, para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y medioambientales con la actividad laboral, con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños ambientales y a las demás personas.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, y proponer, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer los derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar en la ciudadanía democrática.

aa) Analizar y valorar la participación, el respeto, la tolerancia y la igualdad de oportunidades, para hacer efectivo el principio de igualdad entre mujeres y hombres.

ab) Rechazar cualquier discriminación por razón de orientación sexual o de identidad de género.

3.2. Módulos profesionales.

Los módulos de este ciclo formativo son los que se relacionan:

- MP3005. Atención a la clientela.
- MP3009. Ciencias aplicadas I.
- MP3011. Comunicación y sociedad I.
- MP3012. Comunicación y sociedad II.



- MP3034. Técnicas elementales de preelaboración.
- MP3035. Procesos básicos de producción culinaria.
- MP3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- MP3037. Técnicas elementales de servicio.
- MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- MP3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- MP3041. Formación en centros de trabajo.
- MP3042. Ciencias aplicadas II.

4. Desarrollo de los módulos

4.1 Módulo profesional: Atención a la clientela

- Código: MP3005.

- Duración: 58 horas.

4.1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Atiende a posible clientela, reconociendo las técnicas de comunicación.
 - CE1.1. Se ha analizado el comportamiento de la clientela posible.
 - CE1.2. Se han adaptado adecuadamente la actitud y el discurso a la situación de partida.
 - CE1.3. Se ha obtenido la información necesaria de la posible clientela.
 - CE1.4. Se ha favorecido la comunicación con el empleo de técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de ésta.



– CE1.5. Se ha mantenido una conversación utilizando las fórmulas, el léxico comercial y los nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita, etc.).

– CE1.6. Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.

– CE1.7. Se ha expresado oralmente un tema prefijado ante un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores/as.

– CE1.8. Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible hacia las demás personas, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

– CE1.9. Se ha transmitido información con claridad, de modo ordenado y con estructura clara y precisa.

• RA2. Comunica a la posible clientela las posibilidades del servicio y las justifica desde el punto de vista técnico.

– CE2.1. Se ha analizado la tipología de público.

– CE2.2. Se ha diferenciado la clientela de proveedores/as y del público en general.

– CE2.3. Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.

– CE2.4. Se ha diferenciado entre información y publicidad.

– CE2.5. Se han adecuando las respuestas en función de las preguntas del público.

– CE2.6. Se ha informado a la clientela acerca de las características del servicio, fundamentalmente de las calidades esperables.

– CE2.7. Se ha asesorado a la clientela sobre la opción más recomendable, cuando existan varias posibilidades, y se ha informado de las características y de los acabados previsibles de cada una.

– CE2.8. Se ha solicitado a la clientela que comunique la elección de la opción elegida.



- RA3. Informa a la probable clientela del servicio realizado y justifica las operaciones ejecutadas.

- CE3.1. Se ha hecho entrega a la clientela de los artículos procesados y se ha informado de los servicios realizados en los artículos.

- CE3.2. Se han transmitido a la clientela, de manera oportuna, las operaciones que haya que llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.

- CE3.3. Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.

- CE3.4. Se ha recogido la conformidad de la clientela con el acabado obtenido y, en caso contrario, se ha tomado nota adecuadamente de sus objeciones.

- CE3.5. Se ha valorado la pulcritud y la corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención a la clientela.

- CE3.6. Se ha mantenido siempre el respeto hacia la clientela.

- CE3.7. Se ha intentado la fidelización de la clientela con el buen resultado del trabajo.

- CE3.8. Se ha definido el período de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

- RA4. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, identificando los requisitos derivados del servicio de atención a la clientela.

- CE4.1. Se ha caracterizado el perfil de persona emprendedora y se han descrito los requisitos y las actitudes necesarias para el desarrollo de la atención a la clientela.

- CE4.2. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, de la creatividad, de la colaboración, de la motivación y de la formación en el éxito de la atención a la clientela.

- CE4.3. Se han reconocido los factores de riesgo inherentes a la actividad emprendedora relacionada con la atención a la clientela.

- RA5. Atiende reclamaciones de posible clientela y reconoce el protocolo de actuación.

- CE5.1. Se han ofrecido alternativas a la clientela ante reclamaciones fácilmente corregibles, exponiendo claramente los tiempos y las condiciones de las operaciones que haya que realizar, así como el nivel de probabilidad de modificación esperable.



– CE5.2. Se han reconocido los aspectos principales en que incide la legislación en relación con las reclamaciones.

– CE5.3. Se ha suministrado a la clientela la información y la documentación necesarias para la presentación de una reclamación escrita, en su caso.

– CE5.4. Se han recogido los formularios presentados por la clientela para la realización de una reclamación.

– CE5.5. Se ha cubierto una hoja de reclamación.

– CE5.6. Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

4.1.2 Contenidos básicos

BC1. Atención a la clientela

- Proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Barreras y dificultades comunicativas.
- Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.

BC2. Venta de productos y servicios

• El/la vendedor/ora: características, funciones y actitudes; cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.

- Exposición de las calidades de los productos y servicios.
- El/la vendedor/ora profesional: modelo de actuación. Relaciones con la clientela.
- Técnicas de venta.

BC3. Información a la clientela

- Papeles, objetivos y relación entre profesionales y la clientela.



- Tipología de clientela y su relación con la prestación del servicio.
- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
- Necesidades y gustos de la clientela, y criterios para su satisfacción.
- Objeciones de la clientela y su tratamiento.

BC4. Iniciativa emprendedora en la atención a la clientela

- La persona emprendedora en el servicio de atención a la clientela.
- Iniciativa, creatividad, colaboración, motivación y formación en la actividad de atención a la clientela.
- El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora relacionada con la atención a la clientela.

BC5. Tratamiento de reclamaciones

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

4.1.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de atención y servicio a la clientela, tanto en la información previa como en la posventa del producto o servicio.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Comunicación con la clientela.
- Información del producto como base del servicio.
- Atención de reclamaciones.



La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales e), i) y j) del ciclo formativo y con las competencias profesionales, personales y sociales k) y l). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Descripción de los productos que comercializan y de los servicios que prestan empresas tipo.
- Realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- Resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

4.2 Módulo profesional: Ciencias aplicadas I

- Código: MP3009.
- Duración: 175 horas.

4.2.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Resuelve problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones.
 - CE1.1. Se han identificado los tipos de números y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa.
 - CE1.2. Se han realizado cálculos con eficacia mediante cálculo mental o mediante algoritmos de lápiz y calculadora (física o informática).
 - CE1.3. Se han utilizado las TIC como medio de búsqueda de información.
 - CE1.4. Se ha operado con potencias de exponente natural y entero aplicando las propiedades.
 - CE1.5. Se ha utilizado la notación científica para representar números muy grandes o muy pequeños y operar con ellos.



- CE1.6. Se han representado los números reales sobre la recta numérica.
- CE1.7. Se ha caracterizado la proporción como expresión matemática.
- CE1.8. Se han comparado magnitudes estableciendo su tipo de proporcionalidad.
- CE1.9. Se ha utilizado la regla de tres para resolver problemas en los que intervienen magnitudes directamente e inversamente proporcionales.
- CE1.10. Se ha aplicado el interés simple y compuesto en actividades cotidianas.
- RA2. Reconoce las instalaciones y el material de laboratorio y los valora como recursos necesarios para la realización de las actividades prácticas.
- CE2.1. Se han identificado las técnicas experimentales que se vayan a realizar.
- CE2.2. Se han manipulado adecuadamente los materiales instrumentales del laboratorio.
- CE2.3. Se han tenido en cuenta las condiciones de higiene y seguridad para las técnicas experimentales que se vayan a realizar.
- RA3. Identifica propiedades fundamentales de la materia en las formas en que se presenta en la naturaleza, manejando sus magnitudes físicas y sus unidades fundamentales en unidades de sistema métrico decimal.
- CE3.1. Se han descrito las propiedades de la materia.
- CE3.2. Se han practicado los cambios de unidades de longitud, masa y capacidad.
- CE3.3. Se ha identificado la equivalencia entre unidades de volumen y capacidad.
- CE3.4. Se han efectuado medidas en situaciones reales utilizando las unidades del sistema métrico decimal y utilizando la notación científica.
- CE3.5. Se ha identificado la denominación de los cambios de estado de la materia.
- CE3.6. Se han identificado, con ejemplos sencillos, diferentes sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.



– CE3.7. Se han identificado los estados de agregación en los que se presenta la materia y se han utilizado modelos cinéticos para explicar los cambios de estado.

– CE3.8. Se han identificado sistemas materiales en relación con su estado en la naturaleza.

– CE3.9. Se han reconocido los estados de agregación de una sustancia dada su temperatura de fusión y de ebullición.

– CE3.10. Se han establecido diferencias entre ebullición y evaporación utilizando ejemplos sencillos.

• RA4. Utiliza el método más adecuado para la separación de componentes de mezclas sencillas en relación con el proceso físico o químico en que se basa.

– CE4.1. Se ha identificado y se ha descrito lo que se considera sustancia pura y mezcla.

– CE4.2. Se han establecido las diferencias fundamentales entre mezclas y compuestos.

– CE4.3. Se han discriminado los procesos físicos y químicos.

– CE4.4. Se han seleccionado, de un listado de sustancias, las mezclas, los compuestos y los elementos químicos.

– CE4.5. Se han aplicado de modo práctico diferentes separaciones de mezclas por métodos sencillos.

– CE4.6. Se han descrito las características generales básicas de materiales en relación con las profesiones, utilizando las TIC.

– CE4.7. Se ha trabajado en equipo en la realización de tareas.

• RA5. Reconoce cómo la energía está presente en los procesos naturales, describiendo fenómenos simples de la vida real.

– CE5.1. Se han identificado situaciones de la vida cotidiana en las que se pone de manifiesto la intervención de la energía.

– CE5.2. Se han reconocido diversas fuentes de energía.



- CE5.3. Se han establecido grupos de fuentes de energía renovable y no renovable.
- CE5.4. Se han mostrado las ventajas y los inconvenientes (obtención, transporte y utilización) de las fuentes de energía renovables y no renovables, utilizando las TIC.
- CE5.5. Se han aplicado cambios de unidades de energía.
- CE5.6. Se ha mostrado, en diferentes sistemas, la conservación de la energía.
- CE5.7. Se han descrito procesos relacionados con el mantenimiento del organismo y de la vida en los que se aprecia claramente el papel de la energía.
- RA6. Localiza las estructuras anatómicas básicas discriminando los sistemas o los aparatos a los que pertenecen y asociándolos a las funciones que producen en el organismo.
- CE6.1. Se han identificado y se han descrito los órganos que configuran el cuerpo humano, y se han asociado al sistema o al aparato correspondiente.
- CE6.2. Se ha relacionado cada órgano, sistema y aparato con su función, y se han indicado sus asociaciones.
- CE6.3. Se ha descrito la fisiología del proceso de nutrición y se ha identificado la función de las estructuras anatómicas de los aparatos digestivo, circulatorio, respiratorio y excretor.
- CE6.4. Se ha descrito la fisiología del proceso de reproducción y se ha identificado la función de las estructuras anatómicas del aparato reproductor.
- CE6.5. Se ha detallado cómo funciona el proceso de relación y se ha identificado la función de las estructuras anatómicas de los sistemas nervioso y endocrino.
- CE6.6. Se han utilizado herramientas informáticas para describir adecuadamente aparatos y sistemas.
- RA7. Diferencia la salud de la enfermedad, relacionando los hábitos de vida con las enfermedades más frecuentes y reconociendo los principios básicos de defensa contra ellas.
- CE7.1. Se han identificado situaciones de salud y de enfermedad para las personas.
- CE7.2. Se han descrito los mecanismos encargados de la defensa del organismo.



– CE7.3. Se han identificado y se han clasificado las enfermedades infecciosas y no infecciosas más comunes en la población, y se han reconocido sus causas, su prevención y sus tratamientos.

– CE7.4. Se han relacionado los agentes que causan las enfermedades infecciosas habituales con el contagio producido.

– CE7.5. Se ha descrito la acción de las vacunas, de los antibióticos y de otras aportaciones de la ciencia médica para el tratamiento y la prevención de enfermedades infecciosas.

– CE7.6. Se ha reconocido el papel de las campañas de vacunación en la prevención de enfermedades infecciosas.

– CE7.7. Se ha descrito el tipo de donaciones y los problemas que se producen en los trasplantes.

– CE7.8. Se han reconocido situaciones de riesgo para la salud relacionadas con el entorno profesional más próximo.

– CE7.9. Se han diseñado pautas de hábitos saludables relacionados con situaciones cotidianas.

• RA8. Elabora menús y dietas equilibradas sencillas diferenciando los nutrientes que contienen y adaptándolos a los parámetros corporales y a situaciones diversas.

– CE8.1. Se ha discriminado entre el proceso de nutrición y el de alimentación.

– CE8.2. Se han diferenciado los nutrientes necesarios para el mantenimiento de la salud.

– CE8.3. Se ha reconocido la importancia de una buena alimentación y del ejercicio físico en el cuidado del cuerpo humano.

– CE8.4. Se han relacionado las dietas con la salud, diferenciando entre las necesarias para el mantenimiento de la salud y las que pueden conducir a una mengua de ésta.

– CE8.5. Se ha realizado el cálculo sobre balances calóricos en situaciones habituales del entorno.

– CE8.6. Se ha calculado el metabolismo basal y sus resultados, y se ha representado en un diagrama estableciendo comparaciones y conclusiones.



– CE8.7. Se han elaborado menús para situaciones concretas, investigando en la red las propiedades de los alimentos.

• RA9. Resuelve situaciones cotidianas, utilizando expresiones algebraicas sencillas y aplicando los métodos de resolución más adecuados.

– CE9.1. Se han concretado propiedades o relaciones de situaciones sencillas mediante expresiones algebraicas.

– CE9.2. Se han simplificado expresiones algebraicas sencillas utilizando métodos de desarrollo y factorización.

– CE9.3. Se han resuelto problemas de la vida cotidiana en que se precise la formulación y la resolución de ecuaciones de primer grado.

– CE9.4. Se han resuelto problemas sencillos utilizando métodos gráficos y las TIC.

4.2.2 Contenidos básicos

BC1. Resolución de problemas mediante operaciones básicas

• Reconocimiento y diferenciación de los tipos de números. Representación en la recta real.

• Utilización de la jerarquía de las operaciones.

• Interpretación y utilización de los números reales y de las operaciones en diferentes contextos.

• Notación científica. Representación y operaciones de suma, resta, multiplicación y división.

• Proporcionalidad directa e inversa. Regla de tres. Comparación de magnitudes.

• Los porcentajes en la economía.

• Técnicas de búsqueda de información con las tecnologías de la información y de la comunicación.



BC2. Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio

- Normas generales de trabajo en el laboratorio.
- Normas de seguridad e higiene en el laboratorio.
- Materiales de laboratorio: tipos y utilidad.
- Técnicas experimentales. Manejo de la instrumentación del laboratorio en la realización de actividades prácticas.

BC3. Identificación de las formas de la materia

- Unidades de longitud, capacidad y masa en el sistema métrico decimal: cálculos, equivalencias y medidas. Uso de la notación científica.
- Materia: propiedades.
- Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
- Estados de agregación: sólido, líquido y gaseoso. Temperatura de fusión y de ebullición.
- Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos. Estados de agregación de los materiales en la naturaleza.
- Naturaleza corpuscular de la materia. Cambios de estado y modelos cinéticos.

BC4. Separación de mezclas y sustancias

- Sustancias puras y mezclas: identificación, descripción y diferenciación.
- Sustancias puras: elementos y compuestos. Tabla periódica.
- Técnicas básicas de separación de mezclas en el laboratorio. Procesos físicos y químicos que intervienen.
- Características básicas de los materiales relacionados con el perfil profesional.
- Trabajo en equipo: repartición de tareas, normas, orden y elaboración de informes.



BC5. Reconocimiento de la energía en los procesos naturales

- Manifestaciones de la energía en la naturaleza: fuentes de energía y procesos en que ésta interviene.
- Fuentes de energía renovable y no renovable: identificación. Ventajas e inconvenientes de cada una.
- La energía en la vida cotidiana: identificación de situaciones próximas.
- Formas de energía y su transformación. Ley de conservación de la energía.
- Energía, calor y temperatura. Unidades más habituales del Sistema Internacional.

BC6. Localización de estructuras anatómicas básicas

- Niveles de organización de la materia viva. Órganos, aparatos y sistemas. Relaciones entre ellos y sus funciones.
- Fisiología del proceso de nutrición: aparatos digestivo, circulatorio, respiratorio y excretor.
- Fisiología del proceso de relación: sistemas nervioso y endocrino.
- Fisiología del proceso de reproducción: aparato reproductor y desarrollo embrionario.

BC7. Diferenciación entre salud y enfermedad

- Salud y enfermedad: concepto y diferenciación.
- Tipos de enfermedades: infecciosas y no infecciosas; enfermedades de transmisión sexual. Causas, prevención y tratamientos.
- Mecanismos encargados de la defensa del organismo. Sistema inmunitario.
- Higiene y prevención de enfermedades. Tratamiento frente a las enfermedades infecciosas. Vacunas.
- Transplantes y donaciones.



- Salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.

• Hábitos de vida saludables relacionados con las enfermedades más frecuentes y con situaciones cotidianas.

BC8. Elaboración de menús y de dietas

• Alimentos y nutrientes: diferenciación. Reconocimiento de nutrientes presentes en los alimentos.

- Alimentación y salud. Hábitos saludables relacionados con la alimentación.

- Concepto y elaboración de dietas. Tipos de dietas. Elaboración de menús.

• Hábitos saludables relacionados con la alimentación. Importancia de una buena alimentación y del ejercicio físico.

BC9. Resolución de ecuaciones sencillas

- Progresiones aritméticas y geométricas.

- Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.

• Transformación de expresiones algebraicas. Operaciones algebraicas de suma, diferencia, multiplicación y factor común.

- Desarrollo y factorización de expresiones algebraicas. Identidades notables.

- Resolución de ecuaciones de primero grado con una incógnita.

- Aplicación de métodos gráficos de resolución de problemas.

4.2.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que el alumnado sea consciente tanto de su propia persona como del medio que lo rodea.

Los contenidos de este módulo contribuyen a afianzar y aplicar hábitos saludables en todos los aspectos de la vida cotidiana.



Asimismo, utilizan el lenguaje operacional de las matemáticas en la resolución de problemas de índole diversa, aplicados a cualquier situación, tanto en la vida cotidiana como en la vida laboral.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo, que integra ciencias como las matemáticas, la química, la biología y la geología, se enfoca a los conceptos principales y a los principios de las ciencias, involucrando al alumnado en la resolución de problemas sencillos y en la realización de otras tareas significativas, y le permite trabajar de modo autónomo para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por él mismo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos k), l), m), n) y ñ) del ciclo formativo y las competencias m), n), ñ) y o). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Utilización de los números y de sus operaciones para resolver problemas.
- Reconocimiento de las formas de la materia.
- Reconocimiento y uso de material de laboratorio básico.
- Identificación y localización de las estructuras anatómicas.
- Realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- Importancia de la alimentación para una vida saludable.
- Resolución de problemas, tanto en el ámbito científico como en el cotidiano.

4.3 Módulo profesional: Comunicación y sociedad I

- Código: MP3011.
- Duración: 206 horas.



4.3.1 Unidad formativa 1: Comunicación en lenguas gallega y castellana I

- Código: MP3011_13.
- Duración: 88 horas.

4.3.1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua gallega y en lengua castellana, aplicando los principios de la escucha activa, estrategias sencillas de composición y las normas lingüísticas básicas.

- CE1.1. Se ha analizado la estructura de textos orales procedentes de los medios de comunicación de actualidad e se han identificado sus características principales.

- CE1.2. Se han aplicado las habilidades básicas para realizar una escucha activa, identificando el sentido global y los contenidos específicos de un mensaje oral.

- CE1.3. Se ha realizado un buen uso de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y en las exposiciones.

- CE1.4. Se han analizado los usos y los niveles de la lengua y las normas lingüísticas en la comprensión y se han aplicado en la composición de mensajes orales, y se han revisado y se han eliminado los usos discriminatorios, fundamentalmente en las relaciones de género.

- CE1.5. Se ha utilizado la terminología gramatical adecuada en la comprensión de las actividades gramaticales propuestas y en su resolución.

- RA2. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información escrita en lengua gallega y en lengua castellana, aplicando a la composición autónoma de textos breves seleccionados estrategias de lectura comprensiva y de análisis, síntesis y clasificación, de modo estructurado y progresivo.

- CE2.1. Se han valorado y se han analizado las características principales de los tipos de textos en relación con su idoneidad para el trabajo que se desee realizar y en función de su finalidad.

- CE2.2. Se han utilizado diversas herramientas de búsqueda en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.



– CE2.3. Se han aplicado sistemáticamente estrategias de lectura comprensiva en la interpretación de los textos, extrayendo conclusiones para su aplicación en las actividades de aprendizaje y reconociendo posibles usos discriminatorios desde la perspectiva de género.

– CE2.4. Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, y se han revisado y se han replanteado las conclusiones obtenidas.

– CE2.5. Se ha analizado la estructura de textos escritos de utilización diaria, reconociendo usos y niveles de la lengua, y pautas de elaboración.

– CE2.6. Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográficas en la redacción de textos, de modo que el texto final resulte claro y preciso.

– CE2.7. Se ha utilizado el léxico específico de la familia profesional del título.

– CE2.8. Se han desarrollado pautas sistemáticas en la elaboración de textos escritos que permiten la valoración de los aprendizajes desarrollados y la reformulación de las necesidades de aprendizaje para mejorar la comunicación escrita.

– CE2.9. Se han seguido pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario adecuado al contexto.

– CE2.10. Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales y se ha comprobado la validez de las inferencias realizadas.

• RA3. Realiza la lectura de textos literarios representativos de la literatura castellana anteriores al siglo XIX, generando criterios estéticos para la construcción del gusto personal.

– CE3.1. Se han contrastado las etapas de evolución de la literatura en lengua castellana en el período considerado y se han reconocido las obras más representativas.

– CE3.2. Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje en la lectura personal de una obra literaria adecuada al nivel, situándola en su contexto y utilizando instrumentos protocolizados de recogida de información.

– CE3.3. Se han expresado opiniones personales razonadas sobre los aspectos más y menos apreciados de una obra y sobre la implicación entre su contenido y las propias experiencias vitales.



– CE3.4. Se han aplicado estrategias para la comprensión de textos literarios, teniendo en cuenta los temas y los motivos básicos.

– CE3.5. Se ha presentado información sobre períodos, autores/as y obras de la literatura en lengua castellana a partir de textos literarios.

• RA4. Realiza la lectura de textos literarios representativos de la literatura en lengua gallega anteriores al siglo XX, generando criterios estéticos para la construcción del gusto personal.

– CE4.1. Se han contrastado las etapas de evolución de la literatura en lengua gallega en el período considerado y se han reconocido las obras más representativas.

– CE4.2. Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje en la lectura personal de una obra literaria adecuada al nivel, situándola en su contexto y utilizando instrumentos protocolizados de recogida de información.

– CE4.3. Se han expresado opiniones personales razonadas sobre los aspectos más y menos apreciados de una obra y sobre la implicación entre su contenido y las propias experiencias vitales.

– CE4.4. Se han aplicado estrategias para la comprensión de textos literarios, teniendo en cuenta los temas y los motivos básicos.

– CE4.5. Se ha presentado información sobre períodos, autores/as y obras de la literatura en lengua gallega a partir de textos literarios.

• RA5. Conoce la formación de la lengua gallega y de la lengua castellana y las distintas etapas de su historia social hasta el siglo XIX, así como los fenómenos de contacto de lenguas, siendo consciente de la necesidad de normalizar la lengua gallega en el marco del plurilingüismo.

– CE5.1. Se han analizado las características de formación de la lengua gallega y de la lengua castellana.

– CE5.2. Se han identificado las causas y consecuencias de los hechos más relevantes de la historia social de la lengua gallega y de la lengua castellana anterior al siglo XX.

– CE5.3. Se han analizado los fenómenos de contacto de lenguas, atendiendo a situaciones de bilingüismo, diglosia, interferencias y el conflicto lingüístico.



– CE5.4. Se ha valorado la necesidad de normalizar la lengua gallega en el marco del plurilingüismo, rechazando los prejuicios lingüísticos.

4.3.1.2 Contenidos básicos

BC1. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua gallega y en lengua castellana

- Textos orales.
- Aplicación de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- Pautas para evitar la interrupción en situaciones de comunicación oral.
- Intercambio comunicativo: elementos extralingüísticos de la comunicación oral; usos orales informales y formales de la lengua; adecuación al contexto comunicativo.
- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral. Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas en lengua gallega y en lengua castellana.
- Composiciones orales: exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad; presentaciones orales sencillas; uso de medios de apoyo (medios audiovisuales y TIC).

BC2. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua gallega y en lengua castellana

- Tipos de textos. Características de textos propios de la vida cotidiana y profesional.
- Estrategias de lectura: elementos textuales.
- Pautas para la utilización de diccionarios diversos.
- Estrategias básicas en el proceso de composición escrita.
- Presentación de textos escritos en distintos soportes. Aplicación de las normas gramaticales y ortográficas en lengua castellana y en lengua gallega.
- Textos escritos. Principales conectores textuales en lengua castellana y en lengua gallega. Aspectos básicos de las formas verbales en los textos, con especial atención a las



perífrasis verbales, a la concordancia y la coherencia temporal y modal. Funciones sustantiva, adjetiva y adverbial del verbo. Sintaxis (enunciado, frase y oración; sujeto y predicado; complemento directo, indirecto, de régimen, circunstancial, agente y atributo). Estructuras subordinadas (sustantivas, adjetivas y adverbiales).

- Léxico específico de la familia profesional del título.

BC3. Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX

- Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
- Características estilísticas y temáticas de la literatura en lengua castellana a partir de la Edad Media y hasta el siglo XVIII.

- Narrativa: temas y estilos recurrentes según la época literaria.

- Poesía: temas y estilos recurrentes según la época literaria. Interpretación.

- Teatro: temas y estilos según la época literaria.

BC4. Lectura de textos literarios en lengua gallega anteriores al siglo XX

- Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
- Características estilísticas y temáticas de la literatura en lengua gallega desde la Edad Media y hasta el siglo XIX.

- La literatura medieval.

- La literatura de los Siglos Oscuros.

- La literatura del siglo XIX: etapas y obras más significativas.

BC5. Conocimiento de la formación de la lengua gallega y de la lengua castellana y de las distintas etapas de su historia social hasta el siglo XIX, así como los fenómenos de contacto de lenguas.

- La formación de la lengua gallega y de la lengua castellana.



- Características de las etapas de la historia social de la lengua gallega y de la lengua castellana hasta el siglo XIX.

- Análisis de los fenómenos de contacto de lenguas (bilingüismo, diglosia, conflicto lingüístico e interferencias).

- Adopción de actitudes positivas hacia la normalización de la lengua gallega y conocimiento del proceso.

- Valoración del plurilingüismo como expresión de la riqueza cultural de la humanidad.

- Crítica de los prejuicios lingüísticos.

4.3.2 Unidad formativa 2: Comunicación en lengua inglesa I

- Código: MP3011_23.

- Duración: 59 horas.

4.3.2.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Utiliza estrategias para interpretar y comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal, público o profesional.

- CE1.1. Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos.

- CE1.2. Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos o recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado.

- CE1.3. Se ha identificado el sentido global del texto oral que presenta la información de modo secuenciado y progresivo en situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible.

- CE1.4. Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación común y evidente que ayuden a entender el sentido general del mensaje.



– CE1.5. Se han realizado presentaciones orales breves de textos descriptivos, narrativos e instructivos de los ámbitos personal, público o profesional, de acuerdo con un guión sencillo, aplicando la estructura de cada tipo de texto y utilizando, en su caso, medios informáticos.

– CE1.6. Se han utilizado estructuras gramaticales básicas adaptadas a contextos diferentes (formal, no formal y situaciones profesionales), y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases y palabras de situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible según el propósito comunicativo del texto.

– CE1.7. Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y una pronunciación comprensible, aceptándose las pausas y las dudas frecuentes.

– CE1.8. Se ha mostrado una actitud reflexiva acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.

– CE1.9. Se han identificado las normas de relaciones sociales básicas y estandarizadas de los países en donde se hable la lengua extranjera.

– CE1.10. Se han identificado las costumbres o las actividades cotidianas de la comunidad en donde se hable la lengua extranjera.

• RA2. Participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes de los ámbitos personal o profesional, activando estrategias de comunicación básicas.

– CE2.1. Se ha dialogado, de modo dirigido y siguiendo un guión bien estructurado, utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones breves y básicas, sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido altamente predecible.

– CE2.2. Se ha mantenido la interacción utilizando estrategias de comunicación sencillas para mostrar el interés y la comprensión.

– CE2.3. Se han utilizado estrategias básicas de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera, como la observación de la persona interlocutora y la búsqueda de su ayuda para facilitar la bidireccionalidad de la comunicación.

– CE2.4. Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y un repertorio esencial y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, según el propósito comunicativo del texto.



– CE2.5. Se ha expresado con cierta claridad, utilizando una entonación y una pronunciación comprensibles, aceptándose las pausas y las dudas frecuentes, en un registro formal o neutro y siempre que las condiciones acústicas sean buenas y el mensaje no esté distorsionado.

• RA3. Elabora textos escritos breves y sencillos en lengua inglesa, en situaciones de comunicaciones habituales y frecuentes de los ámbitos personal, público o profesional, desarrollando estrategias estructuradas de composición, y aplica estrategias de lectura comprensiva.

– CE3.1. Se ha leído el texto de modo comprensivo, reconociendo sus rasgos básicos y su contenido global, y se ha analizado su intención y su contexto.

– CE3.2. Se han identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto.

– CE3.3. Se han identificado estructuras gramaticales básicas y un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, en situaciones habituales frecuentes, de contenido muy predecible.

– CE3.4. Se han completado y se han reorganizado frases y oraciones, atendiendo al propósito comunicativo y a normas gramaticales básicas.

– CE3.5. Se han elaborado textos breves y adecuados a un propósito comunicativo, siguiendo modelos estructurados.

– CE3.6. Se ha utilizado el léxico esencial adecuado para situaciones frecuentes y para el contexto de los ámbitos personal o profesional.

– CE3.7. Se ha mostrado interés por la buena presentación de los textos escritos, respetando las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas, y siguiendo sencillas pautas de revisión.

– CE3.8. Se han utilizado diccionarios impresos y en línea y correctores ortográficos de los procesadores en la composición de los textos.

– CE3.9. Se ha mostrado una actitud reflexiva acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.



4.3.2.2 Contenidos básicos

BC1. Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa

- Ideas principales en llamadas, mensajes, órdenes e indicaciones muy claras.
- Descripción general de personas, lugares y objetos de los ámbitos profesional y público.
- Narración y explicación sobre situaciones habituales y frecuentes del presente, del pasado y del futuro.
- Léxico, expresiones y frases sencillas frecuentes para desarrollarse en transacciones y gestiones cotidianas de los ámbitos personal o profesional.
- Recursos gramaticales. Tiempos y formas verbales en presente y pasado; verbos principales, modales y auxiliares. Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales y frecuentes. Elementos lingüísticos fundamentales. Marcadores del discurso para iniciar, ordenar y finalizar.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos de carácter básico que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.
- Estrategias fundamentales de comprensión y escucha activa.
- Formatos electrónicos más usuales.

BC2. Participación en conversaciones en lengua inglesa

- Estrategias de comprensión y escucha activa para iniciar, mantener y acabar la interacción.
- Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa.
- Comprensión de la información global y de la idea principal de textos básicos cotidianos, de los ámbitos personal, público o profesional.



• Léxico frecuente para desarrollarse en transacciones y gestiones cotidianas y sencillas de los ámbitos personal, público o profesional.

- Composición de textos escritos muy breves, sencillos y bien estructurados.

BC3. Interpretación y elaboración de mensajes sencillos escritos en lengua inglesa

• Elementos lingüísticos fundamentales atendiendo a los tipos de textos, a los contextos y a los propósitos comunicativos teniendo en cuenta un enfoque centrado en el uso de la lengua y en su dimensión social.

- Propiedades básicas del texto.
- Estrategias y técnicas de comprensión de lectura.
- Estrategias de planificación y de corrección escrita.
- Estrategias de expresión y de interacción escrita.
- Usos sociales de la lengua: información general, opinión y valoración.
- Funciones comunicativas más habituales de los ámbitos personal, público o profesional en medios escritos.
- Coherencia espacio-temporal y cohesión a través del uso de recursos sencillos para iniciar, desarrollar o acabar un texto escrito.
- Contenidos léxico-semánticos sencillos y básicos de la lengua inglesa.
- Tiempos y formas verbales. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.
- Estructuras gramaticales básicas.
- La oración simple y la oración compuesta con and/or/but.
- Diccionarios impresos y en línea, y correctores ortográficos.



4.3.3 Unidad formativa 3: Sociedad I

- Código: MP3011_33.

- Duración: 59 horas.

4.3.3.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Valora la evolución histórica de las sociedades prehistóricas y de la Edad Antigua, así como sus relaciones con los paisajes naturales, analizando los factores y los elementos implicados, y desarrollando actitudes y valores de aprecio del patrimonio natural y artístico.

- CE1.1. Se han descrito mediante el análisis de fuentes gráficas las principales características de un paisaje natural, y se han reconocido esas características en el entorno más próximo.

- CE1.2. Se han explicado la localización, el desplazamiento y la adaptación al medio de los grupos humanos del período de la hominización, hasta el dominio técnico de los metales por parte de las principales culturas que lo ejemplifican.

- CE1.3. Se han relacionado las características de los hitos artísticos más significativos del período prehistórico con la organización social y con el cuerpo de creencias, y se han valorado sus diferencias con las sociedades actuales.

- CE1.4. Se ha valorado la persistencia de estas sociedades en las actuales, en especial en el territorio gallego y peninsular, identificando y comparando sus principales características.

- CE1.5. Se han discriminado las principales características que requiere el análisis de las obras arquitectónicas y escultóricas mediante ejemplos arquetípicos, diferenciando estilos canónicos.

- CE1.6. Se ha juzgado el impacto de las primeras sociedades humanas en el paisaje natural, analizando las características de las ciudades antiguas y su evolución en la actualidad en el territorio gallego y peninsular.

- CE1.7. Se ha analizado la persistencia en Galicia, en la Península Ibérica y en los territorios extrapeninsulares españoles de las sociedades prehistóricas y de la Edad Antigua.



– CE1.8. Se han elaborado instrumentos sencillos de recogida de información mediante estrategias de composición protocolizadas, utilizando tecnologías de la información y de la comunicación.

– CE1.9. Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo colaborativo.

• RA2. Valora la construcción del espacio europeo hasta las primeras transformaciones industriales de las sociedades agrarias, analizando sus características principales, así como su persistencia en la sociedad actual y en el entorno inmediato.

– CE2.1. Se ha analizado la transformación del mundo antiguo en el medieval, reconociendo la evolución del espacio europeo, sus relaciones con el espacio extraeuropeo y las características más significativas de las sociedades medievales en Galicia y en España.

– CE2.2. Se han valorado las características de los paisajes agrarios medievales y su persistencia en las sociedades actuales gallega y española, identificando sus elementos principales.

– CE2.3. Se han valorado las consecuencias de la construcción de los imperios coloniales en América en las culturas autóctonas y en las europeas.

– CE2.4. Se ha analizado el modelo político y social de la monarquía absoluta durante la Edad Moderna en las principales potencias europeas, así como sus peculiaridades en Galicia y en España.

– CE2.5. Se han valorado los indicadores demográficos básicos de las transformaciones en la población europea, española y gallega durante el período analizado.

– CE2.6. Se han descrito las principales características del análisis de las obras pictóricas a través del estudio de ejemplos arquetípicos de las escuelas y de los estilos que se suceden en Europa, en España y en Galicia desde el Renacimiento hasta la irrupción de las vanguardias históricas.

– CE2.7. Se ha analizado la evolución del sector o de los sectores productivos propios del perfil del título, analizando sus transformaciones y los principales hitos de evolución en sus sistemas organizativos y tecnológicos.



– CE2.8. Se han elaborado instrumentos sencillos de recogida de información mediante estrategias de composición protocolizadas, utilizando las tecnologías de la información y de la comunicación.

– CE2.9. Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo en equipo.

4.3.3.2 Contenidos básicos

BC1. Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural

- Paisajes naturales: aspectos generales y locales.
- Sociedades prehistóricas.
- Nacimiento de las ciudades: hábitat urbano y su evolución; gráficos de representación urbana; sociedades urbanas antiguas; cultura griega (extensión, rasgos, hitos principales y características esenciales del arte griego); cultura romana (características esenciales del arte romano); sociedades prehistóricas y antiguas en el territorio gallego y peninsular.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas: recursos básicos (guiones, esquemas, resúmenes, etc.); herramientas sencillas de localización cronológica; vocabulario seleccionado y específico.

BC2. Valoración de la creación del espacio europeo en la Edad Media y en la Edad Moderna

- Europa medieval: persistencia de usos y costumbres (espacio agrario y sus características); contacto con otras culturas.
- Europa de las monarquías absolutas: grandes monarquías europeas (localización y evolución sobre el mapa en el contexto europeo); monarquía absoluta en España; evolución del sector productivo durante el período.
- Colonización de América.
- Galicia en las épocas medieval y moderna.



- Estudio de la población: evolución demográfica del espacio europeo; comentario de gráficas de población (pautas e instrumentos básicos).

- Evolución del arte europeo, español y gallego de las épocas medieval y moderna. Pautas básicas para el comentario de obras pictóricas.

- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas: recursos básicos (resúmenes, fichas temáticas, biografías, hojas de cálculo o similares, etc.); vocabulario específico.

4.3.4 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que el alumnado sea capaz de reconocer las características básicas de los fenómenos relacionados con la actividad humana y mejorar sus habilidades comunicativas.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo, que integra conocimientos básicos relativos a ciencias sociales, lengua gallega y literatura, lengua castellana y literatura, y lengua inglesa, estará enfocada al uso de herramientas básicas del análisis textual, a la elaboración de información estructurada oral y escrita, a la localización espacio-temporal de los fenómenos sociales y culturales, al respeto por la diversidad de creencias y a las pautas de relación cotidiana en distintas sociedades y grupos humanos, involucrando al alumnado en tareas significativas que le permitan trabajar de modo autónomo y en equipo.

Para facilitar la organización de los contenidos, este módulo se divide en tres unidades formativas: Comunicación en lenguas gallega y castellana I, Comunicación en lengua inglesa I, y Sociedad I.

La lengua gallega y literatura, y la lengua castellana y literatura se abordan desde un enfoque comunicativo que justifica su tratamiento integrado en una única unidad formativa. En cualquier caso, de acuerdo con la legislación vigente, en el proceso de enseñanza y aprendizaje se deben usar ambas lenguas en las destrezas de comprensión y de producción para que el alumnado finalice esta formación siendo competente en las dos.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales ñ), o), p), q), r) y s) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales o), p), q), r) y s). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t),



u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo estarán orientadas a:

– Concreción de un plan personalizado de formación que tenga como objetivo lograr la integración del alumnado en las situaciones de aprendizaje propuestas, mediante la aplicación de estrategias motivadoras.

– Potenciación de la autonomía en la ejecución de las actividades y en la gestión de su tiempo de aprendizaje, en el ámbito de las competencias y de los contenidos del ámbito sociolingüístico.

– Realización de dinámicas sobre el desarrollo de habilidades sociales que favorezcan el asentamiento de hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo.

– Uso de estrategias, recursos y fuentes de información a su alcance, fomentando el uso de las TIC, que contribuyan a la reflexión sobre la valoración de la información necesaria para construir explicaciones estructuradas de la realidad.

– Uso de métodos globalizadores (proyectos, centros de interés, etc.) que permitan la integración del alumnado en las actividades de aprendizaje, concretado en una metodología de trabajo que los relacione con la actualidad.

– Programación de actividades que se relacionen, siempre que sea posible, con capacidades que se deriven del perfil profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con el aprendizaje de las lenguas están relacionadas con:

– Uso de la lengua en la interpretación y en la elaboración de mensajes sencillos orales y escritos, mediante su uso en distintos tipos de situaciones comunicativas y textuales del entorno del alumnado.

– Uso de un vocabulario adecuado a las situaciones de su entorno, que orientará la concreción de los contenidos, de las actividades y de los ejemplos utilizados en el módulo.



– Selección y ejecución de estrategias didácticas que faciliten el autoaprendizaje y que incorporen el uso de la lengua en situaciones de comunicación lo más reales posible, utilizando las posibilidades de la tecnología de la información y de la comunicación (correo electrónico, SMS, internet, redes sociales, etc.).

– Uso de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo en equipo que permita la integración del alumnado en las actividades educativas con garantía de éxito.

– Apreciación de la variedad cultural y de costumbres presentes en el entorno del alumnado, en relación con las necesidades derivadas del uso de la lengua con distintos hablantes.

– Desarrollo de hábitos de lectura que permitan la satisfacción con la producción literaria, mediante el uso de textos seleccionados acordes a sus necesidades y características.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con las ciencias sociales están relacionadas con:

– Integración motivadora de saberes que permitan al alumnado analizar y valorar la diversidad de las sociedades humanas.

– Utilización de recursos y fuentes de información a su alcance para organizar la información que extraiga, para favorecer su integración en el trabajo educativo.

– Reconocimiento de la huella del pasado en la vida diaria mediante la apreciación de la diversidad de los grupos humanos y sus logros a lo largo del tiempo.

– Valoración de los problemas del entorno del alumnado a partir del análisis de la información disponible y de la formulación de explicaciones justificadas y la reflexión sobre su actuación ante éstas, en situaciones de aprendizaje pautadas.

– Potenciación de las capacidades de observación y criterios para la satisfacción con las expresiones artísticas mediante el análisis pautado de producciones artísticas arquetípicas, apreciando sus valores estéticos y temáticos.

4.4 Módulo profesional: Comunicación y sociedad II

• Código: MP3012.

• Duración: 135 horas.



4.4.1 Unidad formativa 1: Comunicación en lenguas gallega y castellana II

- Código: MP3012_13.
- Duración: 67 horas.

4.4.1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

• RA1. Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua gallega y en lengua castellana, en el ámbito laboral y en otros contextos, aplicando los principios de la escucha activa, estrategias razonadas de composición y las normas lingüísticas correctas en cada caso.

– CE1.1. Se han aplicado las técnicas de la escucha activa en el análisis de mensajes orales procedentes de diversas fuentes.

– CE1.2. Se ha reconocido la intención comunicativa y la estructura y cohesión de la comunicación oral, valorando posibles respuestas.

– CE1.3. Se ha realizado un uso correcto de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y en las exposiciones.

– CE1.4. Se han aplicado las técnicas de organización de reuniones y de participación en ellas.

– CE1.5. Se han analizado los usos y los niveles de la lengua y las normas lingüísticas en la comprensión y se han aplicado en la composición de mensajes orales, valorando y eliminando los usos discriminatorios.

– CE1.6. Se ha utilizado la terminología gramatical correcta en la comprensión de las actividades gramaticales propuestas y en su resolución.

• RA2. Utiliza estrategias comunicativas para comunicar información escrita en lengua gallega y en lengua castellana, en el ámbito laboral y en otros contextos, aplicando a la composición autónoma de textos de progresiva complejidad estrategias de análisis, síntesis y clasificación, de modo estructurado.

– CE2.1. Se han valorado y se han analizado las características principales de los tipos de textos en relación con su adecuación para el trabajo que se desee realizar y en función de su finalidad.



– CE2.2. Se han utilizado diversas técnicas de búsqueda en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.

– CE2.3. Se han aplicado sistemáticamente estrategias de lectura comprensiva en la interpretación de los textos, reconociendo posibles usos discriminatorios.

– CE2.4. Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, revisando y reformulando las conclusiones obtenidas.

– CE2.5. Se ha analizado la estructura de diversos textos escritos de uso académico o profesional, reconociendo los usos y los niveles de la lengua, y pautas de elaboración.

– CE2.6. Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográficas en la redacción de textos, de manera que el texto final resulte claro, preciso y adecuado al formato y al contexto comunicativo.

– CE2.7. Se ha utilizado el léxico específico de la familia profesional del título.

– CE2.8. Se han desarrollado pautas sistematizadas en la preparación de textos escritos que permiten mejorar la comunicación escrita.

– CE2.9. Se han seguido pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario correcto según las normas lingüísticas y la finalidad.

– CE2.10. Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales, comprobando la precisión y la validez de las inferencias realizadas.

• RA3. Interpreta textos literarios representativos de la literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad, reconociendo la intención del autor o de la autora y relacionándolos con su contexto histórico, sociocultural y literario.

– CE3.1. Se han descrito los movimientos literarios en lengua castellana en el período considerado, reconociendo las obras más representativas.

– CE3.2. Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje en la lectura personal de obras adecuadas al nivel, situándola en su contexto y utilizando instrumentos pautados.



– CE3.3. Se han expresado opiniones personales fundamentadas sobre los aspectos apreciados en obras literarias.

– CE3.4. Se han aplicado estrategias de análisis de textos literarios, reconociendo los temas y los motivos, los elementos simbólicos y la funcionalidad de los recursos estilísticos más significativos.

– CE3.5. Se ha informado sobre un autor o una autora, un período o una obra de la literatura en lengua castellana, recogiendo de forma analítica la información correspondiente.

• RA4. Interpreta textos literarios representativos de la literatura en lengua gallega desde comienzos del siglo XX hasta la actualidad, reconociendo la intención de la autora o del autor y relacionándolos con su contexto histórico, sociocultural y literario.

– CE4.1. Se han descrito los movimientos literarios en lengua gallega en el período considerado, reconociendo las obras más representativas.

– CE4.2. Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje en la lectura personal de obras adecuadas al nivel, situándola en su contexto y utilizando instrumentos pautados.

– CE4.3. Se han expresado opiniones personales fundamentadas sobre los aspectos apreciados en obras literarias.

– CE4.4. Se han aplicado estrategias de análisis de textos literarios, reconociendo los temas y los motivos, los elementos simbólicos y la funcionalidad de los recursos estilísticos más significativos.

– CE4.5. Se ha informado sobre un autor o una autora, un período o una obra de la literatura en lengua gallega, recogiendo de forma analítica la información correspondiente.

• RA5. Conoce y valora la situación sociolingüística de las distintas lenguas del Estado español y las principales características de las variedades geográficas de la lengua gallega y de la lengua castellana, así como las distintas etapas, desde comienzos del siglo XX, de la historia social de la lengua gallega y de la lengua castellana, valorando la función del estándar, la necesidad de normalizar la lengua gallega y rechazando los prejuicios lingüísticos.

– CE5.1. Se ha identificado la situación sociolingüística de las distintas lenguas del Estado español, valorando la diversidad lingüística como un elemento de enriquecimiento cultural y otorgándoles a todas las lenguas el mismo valor y la misma función comunicativa.



– CE5.2. Se ha reconocido la variedad interna de las lenguas castellana y gallega como símbolo de la riqueza de nuestro patrimonio lingüístico.

– CE5.3. Se han identificado las causas y consecuencias de los hechos más relevantes de la historia social de la lengua gallega y de la lengua castellana desde comienzos del siglo XX.

– CE5.4. Se ha valorado la función del estándar de cualquier lengua, así como la necesidad de normalizar la lengua gallega en el marco del plurilingüismo, rechazando los prejuicios lingüísticos.

4.4.1.2 Contenidos básicos

BC1. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua gallega y en lengua castellana

- Textos orales.
- Técnicas de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- Exposición de ideas y argumentos: organización y preparación de los contenidos (ilación, sucesión y coherencia); estructura.
- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral: organización de la frase (estructuras gramaticales básicas en lengua gallega y en lengua castellana); coherencia semántica.

- Uso de recursos audiovisuales.
- Técnicas de organización de reuniones y de participación en ellas.

BC2. Uso de estrategias de comunicación escrita en lengua gallega y en lengua castellana

- Trabajos, informes, ensayos y otros textos académicos, científicos y profesionales.
- Aspectos lingüísticos a tener en cuenta: registros comunicativos de la lengua y factores que condicionan su uso; variaciones de las formas deícticas en relación con la situación; estilo directo e indirecto.
- Estrategias de lectura con textos académicos.



- Presentación de textos escritos.

- Comprensión y producción de textos escritos: conectores textuales (causa, consecuencia, condición e hipótesis); formas verbales en los textos (perífrasis verbales; concordancia y coherencia temporal y modal); sintaxis (complementos; frases compuestas); estrategias para mejorar el interés de la persona receptora.

- Léxico específico de la familia profesional del título.

BC3. Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX

- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria del período estudiado.

- La literatura en lengua castellana en sus géneros.

- Evolución de la literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad.

- Expresión de opiniones fundamentadas sobre textos y obras literarias en lengua castellana.

BC4. Interpretación de textos literarios en lengua gallega desde comienzos del siglo XX

- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.

- La literatura en lengua gallega en sus géneros.

- Evolución de la literatura en lengua gallega desde comienzos del siglo XX hasta la actualidad.

- Expresión de opiniones fundamentadas sobre textos y obras literarias en lengua gallega.

BC5. Conocimiento y respeto por la diversidad lingüística, la historia social de la lengua gallega y de la lengua castellana desde comienzos del siglo XX y valoración del estándar y de la necesidad de normalizar la lengua gallega.

- La situación sociolingüística de las lenguas del Estado español.

- La variedad interna de la lengua castellana y de la lengua gallega.



- Características de las etapas de la historia social de la lengua gallega y de la lengua castellana desde comienzos del siglo XX.

- Funciones y valor de la lengua estándar.

- Adopción de actitudes positivas hacia la normalización de la lengua gallega y conocimiento del proceso.

- Reconocimiento y rechazo de los prejuicios lingüísticos, valorando el plurilingüismo como expresión de la riqueza cultural de la humanidad.

4.4.2 Unidad formativa 2: Comunicación en lengua inglesa II

- Código: MP3012_23.

- Duración: 34 horas.

4.4.2.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Utiliza estrategias para interpretar y comunicar información oral en lengua inglesa, aplicando los principios de la escucha activa y elaborando presentaciones orales de poca extensión, claras y estructuradas, relativas a temas y aspectos concretos, frecuentes y cotidianos de los ámbitos personal, público y profesional.

- CE1.1. Se han aplicado sistemáticamente las estrategias de escucha activa para la comprensión global y específica de los mensajes recibidos, sin necesidad de entender todos sus elementos.

- CE1.2. Se ha identificado la intención comunicativa de mensajes directos o empleando un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso, estructuradores (de apertura, continuidad y cierre).

- CE1.3. Se ha identificado el sentido global y las ideas principales del texto oral y de estructuras gramaticales básicas en oraciones sencillas, de situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible y concreto.

- CE1.4. Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación esenciales que ayudan a entender el sentido global y las ideas principales y secundarias del mensaje.



– CE1.5. Se han realizado composiciones y presentaciones orales breves de acuerdo con un guión estructurado, aplicando el formato y los rasgos propios de cada tipo de texto de ámbito personal, público o profesional.

– CE1.6. Se han utilizado estructuras gramaticales básicas y marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar y finalizar el discurso en situaciones habituales frecuentes y aspectos concretos.

– CE1.7. Se ha expresado la información usando una entonación y una pronunciación razonables, aceptándose las pautas y pequeñas vacilaciones.

– CE1.8. Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.

– CE1.9. Se han identificado y se han valorado las normas de relación social y las normas de cortesía más frecuentes de los países en donde se habla la lengua extranjera.

– CE1.10. Se han identificado y se han valorado las costumbres o las actividades cotidianas de la comunidad y del lugar de trabajo en donde se habla la lengua extranjera.

– CE1.11. Se han identificado las principales actitudes y los comportamientos profesionales en situaciones de comunicación habituales del ámbito profesional.

• RA2. Mantiene conversaciones sencillas y breves en lengua inglesa en situaciones habituales y concretas, cara a cara o por medios técnicos, del ámbito personal, público y profesional, empleando estrategias de comunicación básica.

– CE2.1. Se ha dialogado siguiendo un guión sobre temas y aspectos concretos y frecuentes del ámbito personal, público y profesional.

– CE2.2. Se han descrito, se han narrado y se han explicado experiencias propias.

– CE2.3. Se ha escuchado y se ha dialogado en interacciones sencillas, cotidianas de la vida profesional, pública y personal, solicitando y proporcionando información con cierto detalle.

– CE2.4. Se ha mantenido la interacción utilizando diversas estrategias de comunicación esenciales para mostrar el interés y la comprensión.



– CE2.5. Se han utilizado estrategias de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera (parafrasear, lenguaje corporal y ayudas audiovisuales), para facilitar la comunicación entre las personas interlocutoras.

– CE2.6. Se han utilizado estructuras gramaticales y oraciones sencillas, y un repertorio esencial y limitado de expresiones, frases, palabras frecuentes y marcadores de discurso lineales.

– CE2.7. Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y una pronunciación razonables y comprensibles, aceptándose algunas pausas y vacilaciones, en un registro formal o neutro y siempre que las condiciones acústicas sean buenas y el mensaje no esté distorsionado.

• RA3. Elabora textos breves y sencillos con cierto detalle en lengua inglesa relativos a situaciones de comunicación habituales del ámbito personal, público y profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias sistemáticas de composición.

– CE3.1. Se ha leído el texto reconociendo los rasgos esenciales del género, su intención, su contexto y su estructura, e interpretando su contenido global y específico sin necesidad de entender todos sus elementos.

– CE3.2. Se ha identificado la intención comunicativa básica del texto, el sentido general, la información esencial y las partes principales, incluso cuando el texto se organiza de distinta manera.

– CE3.3. Se han identificado estructuras gramaticales y oraciones sencillas, y un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso básicos y lineales, en situaciones habituales frecuentes y concretas de contenido predecible.

– CE3.4. Se han completado frases, oraciones y textos sencillos atendiendo al propósito comunicativo, con estructuras gramaticales de escasa complejidad, en situaciones habituales y concretas de contenido predecible.

– CE3.5. Se han elaborado textos breves y sencillos, adecuados a un propósito comunicativo, empleando los conectores más frecuentes para enlazar las oraciones.

– CE3.6. Se han respetado las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas siguiendo pautas sistemáticas y concretas de revisión y corrección.



– CE3.7. Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.

4.4.2.2 Contenidos básicos

BC1. Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa

- Distinción de ideas principales y secundarias, información esencial de textos orales breves y sencillos.

- Descripción de aspectos concretos de personas, lugares, servicios básicos, objetos y gestiones sencillas.

- Experiencias de los ámbitos personal, público y profesional.

- Narración, explicaciones e intercambio de acontecimientos y experiencias del presente, del pasado y del futuro.

- Léxico, frases y expresiones para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas de los ámbitos personal y profesional.

- Tipos de textos y su estructura.

- Recursos tecnológicos.

- Recursos gramaticales. Tiempos y formas verbales simples y compuestas. Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales del ámbito personal, público y profesional. Elementos lingüísticos fundamentales. Marcadores del discurso. Dominio sencillo del discurso: coherencia y cohesión. Oraciones simples y subordinadas de escasa complejidad.

- Estrategias de comprensión y escucha activa.

- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad.

- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales y de las normas de cortesía.

- Reconocimiento y uso de expresiones relacionadas con las costumbres y los ritos en una comunidad de personas usuarias de la lengua inglesa.



BC2. Interacción en conversaciones en lengua inglesa

- Estrategias de interacción para mantener y seguir una conversación.
- Uso de frases estandarizadas.

BC3. Interpretación y elaboración de mensajes sencillos escritos en lengua inglesa

- Información global y específica de mensajes de escasa dificultad referentes a asuntos básicos cotidianos de los ámbitos personal, público y profesional.
- Composición de textos escritos breves y bien estructurados.
- Léxico para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, necesarias, sencillas y concretas de los ámbitos personal, público y profesional.
- Terminología específica del área profesional del alumnado.
- Recursos gramaticales. Marcadores del discurso. Dominio sencillo del discurso: coherencia y cohesión. Uso de las oraciones simples y compuestas en el lenguaje escrito.
- Estrategias y técnicas de comprensión de lectura.
- Propiedades básicas del texto.
- Normas socioculturales en las relaciones de los ámbitos personal, público y profesional en situaciones cotidianas.
- Estrategias de planificación del mensaje.

4.4.3 Unidad formativa 3: Sociedad II

- Código: MP3012_33.
- Duración: 34 horas.

4.4.3.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Infiere las características esenciales de las sociedades contemporáneas a partir del estudio de su evolución histórica, analizando los rasgos básicos de su organización



social, política y económica en distintos momentos, y la sucesión de transformaciones y conflictos acaecidos.

– CE1.1. Se han discriminado las consecuencias para la organización de las sociedades actuales de las corrientes ideológicas que la cimentaron, situándolas en el tiempo y en el espacio.

– CE1.2. Se ha valorado el modelo globalizado actual de relaciones económicas mediante el estudio de las transformaciones económicas producidas como consecuencia de las innovaciones tecnológicas y los sistemas organizativos de la actividad productiva.

– CE1.3. Se han categorizado las características de la organización social contemporánea, en especial la gallega y la española, analizando la estructura y las relaciones sociales de la población actual y su evolución durante el período, utilizando gráficas y fuentes directas seleccionadas.

– CE1.4. Se ha examinado la evolución de las relaciones internacionales contemporáneas, elaborando explicaciones causales y consecutivas que permitan desarrollar opiniones propias sobre los conflictos actuales.

– CE1.5. Se ha valorado el proceso de unificación del espacio europeo, analizando su evolución, sus principios y sus instituciones significativas, y se ha argumentado su influencia en las políticas nacionales de los países miembros de la Unión Europea.

– CE1.6. Se ha asociado la evolución de los acontecimientos históricos globales con la evolución histórica del Estado español y del territorio gallego, identificando sus fases de evolución, los principales conflictos y su situación actual.

– CE1.7. Se han identificado los rasgos esenciales del arte contemporáneo, en especial la gallega y la española, y su evolución hasta nuestros días, construyendo opiniones y criterios propios de orden estético.

– CE1.8. Se ha analizado la evolución del sector o de los sectores productivos propios del título y se han descrito sus transformaciones y los principales hitos de evolución en sus sistemas organizativos y tecnológicos.

– CE1.9. Se han elaborado instrumentos pautados de recogida y difusión de información que permitan la evaluación de los aprendizajes realizados, utilizando el vocabulario preciso.



– CE1.10. Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo colaborativo.

• RA2. Valora los principios básicos del sistema democrático analizando sus instituciones y las organizaciones políticas y económicas en que se manifiesta, infiriendo pautas de actuación para acomodar su comportamiento al cumplimiento de dichos principios.

– CE2.1. Se han reconocido los principios básicos de la Declaración Universal de Derechos Humanos y su situación en el mundo de hoy, valorando su implicación para la vida cotidiana.

– CE2.2. Se han analizado los principios rectores, las instituciones y las normas de funcionamiento de las principales instituciones internacionales, juzgando su papel en los conflictos mundiales.

– CE2.3. Se ha valorado la importancia de la mediación y de la resolución de conflictos en la extensión del modelo democrático, desarrollando criterios propios y razonados para la resolución de éstos.

– CE2.4. Se han juzgado los rasgos esenciales del modelo democrático español valorando el contexto histórico de su desarrollo.

– CE2.5. Se ha valorado la implicación del principio de no discriminación en las relaciones personales y sociales del entorno, juzgando comportamientos propios y ajenos e infiriendo pautas y acciones apropiadas para acomodar la actitud a los derechos y a las obligaciones que de ello se derivan.

– CE2.6. Se ha elaborado información pautada y organizada para su utilización en situaciones de trabajo colaborativo y contraste de opiniones

4.4.3.2 Contenidos básicos

BC1. Valoración de las sociedades contemporáneas

• Construcción de los sistemas democráticos: la Ilustración y sus consecuencias, la sociedad liberal y la sociedad democrática.



- Estructura económica y su evolución. Principios de organización económica. Economía globalizada actual. La segunda globalización. Tercera globalización: problemas del desarrollo. Evolución del sector productivo propio en Galicia y en España.

- Relaciones internacionales. Grandes potencias y conflicto colonial. Guerra civil europea. Descolonización y guerra fría. Mundo globalizado actual. Principales instituciones internacionales. Galicia y España en el marco de relaciones actual.

- Construcción europea. Galicia y España en Europa.

- Arte contemporáneo: ruptura del canon clásico; el cine y el cómic como entretenimiento de masas.

- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas: trabajo colaborativo; presentaciones y publicaciones web.

BC2. Valoración de las sociedades democráticas

- Declaración Universal de Derechos Humanos: los derechos humanos en la vida cotidiana; conflictos internacionales actuales.

- Modelo democrático español: construcción de la España democrática; constitución Española. La organización del Estado español. El Estado de las autonomías. El Estatuto de Autonomía de Galicia.

- Principio de no discriminación en la convivencia diaria. Resolución de conflictos.

- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas. Procesos y pautas para el trabajo colaborativo. Preparación y presentación de información para actividades deliberativas. Normas de funcionamiento y actitudes en el contraste de opiniones.

4.4.4 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente del alumnado y contiene la formación para mejorar sus posibilidades de desarrollo personal, social y profesional, utilizando los pasos del método científico, mediante el análisis de los principales fenómenos relacionados con las actividades humanas en el mundo contemporáneo, con el desarrollo de estrategias comunicativas suficientes en lenguas gallega y castellana, y con los fundamentos de la comunicación en lengua inglesa en distintas situaciones habituales.



La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo, que integra materias como las ciencias sociales, la lengua gallega y literatura, la lengua castellana y literatura, y lengua inglesa, se enfocará a la adquisición de herramientas de análisis espacio-temporal, al tratamiento de textos orales y escritos, a la elaboración de mensajes estructurados y al respecto hacia otras sociedades, involucrando al alumnado en tareas significativas que le permitan trabajar de modo autónomo y colaborativo, para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por él mismo.

Para facilitar la organización de los contenidos, este módulo se divide en tres unidades formativas: Comunicación en lenguas gallega y castellana II, Comunicación en lengua inglesa II, y Sociedad II.

La lengua gallega y literatura, y la lengua castellana y literatura se abordan desde un enfoque comunicativo que justifica su tratamiento integrado en una única unidad formativa. En cualquier caso, de acuerdo con la legislación vigente, en el proceso de enseñanza y aprendizaje se deben usar ambas lenguas en las destrezas de comprensión y de producción para que el alumnado finalice esta formación siendo competente en las dos.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales ñ), o), p), q), r) y s) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales o), p), q), r) y s). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo estarán orientadas hacia:

– Concreción de un plan personalizado de formación que tenga como objetivo lograr la implicación activa del alumno en su proceso formativo, en donde la práctica y la funcionalidad de los aprendizajes constituyan un contínuum que facilite la realización de las actividades que lleve a cabo el alumnado.

– Potenciación de la autonomía y de la iniciativa personal, para utilizar las estrategias adecuadas en el ámbito sociolingüístico.

– Realización de dinámicas sobre el desarrollo de habilidades sociales que favorezcan el desarrollo y el asentamiento de hábitos de disciplina y de trabajo individual y colaborativo.



– Uso de estrategias, recursos y fuentes de información a su alcance que contribuyan a la reflexión sobre la valoración de la información necesaria para construir explicaciones razonadas de la realidad.

– Garantía del acceso a la información para todo el alumnado, fomentando el uso de las TIC.

– Uso de métodos globalizadores (proyectos, centros de interés, etc.) que permitan la integración de competencias y contenidos, concretado en una metodología de trabajo que los relacione con la actualidad para permitir la adaptación del alumnado a la realidad personal, social y profesional.

– Programación de actividades que se relacionen, siempre que sea posible, con capacidades que se deriven del perfil profesional y su adaptación a los requisitos profesionales de su entorno.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con el aprendizaje de las lenguas están relacionadas con:

– Uso de la lengua en la interpretación y en la elaboración de mensajes orales y escritos, mediante su uso en situaciones comunicativas y textuales de distintos tipos.

– Uso de un vocabulario adecuado a las situaciones de la vida personal, social y profesional que deberá vehicular la concreción de los contenidos, de las actividades y de los ejemplos utilizados en el módulo.

– Selección y ejecución de estrategias didácticas que faciliten el autoaprendizaje y que incorporen el uso de la lengua en situaciones de comunicación lo más reales posible, utilizando las posibilidades de las tecnologías de la información y de la comunicación (correo electrónico, SMS, internet, redes sociales, etc.).

– Uso de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo colaborativo que permita desarrollar el concepto de inteligencia colectiva y su relación con el ámbito profesional.

– Apreciación de la variedad cultural y de costumbres característica de las sociedades contemporáneas, más específicamente en el ámbito de las culturas de habla inglesa.

– Creación de hábitos de lectura y criterios estéticos propios que permitan al alumnado la satisfacción con la producción literaria, con mayor profundidad en la producción en las lenguas gallega y castellana.



Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo en relación con las ciencias sociales están relacionadas con:

– Integración de saberes que permita el estudio de un fenómeno relacionado con las ciencias sociales desde una perspectiva multidisciplinar que permitan al alumnado valorar la diversidad de las sociedades humanas.

– Uso de estrategias y destrezas de actuación, recursos y fuentes de información a su alcance para se acercar al método científico y organizar la información que extraiga para favorecer su integración en el trabajo educativo.

– Reconocimiento de la huella del pasado en la vida diaria mediante la apreciación de los cambios y de las transformaciones sufridas por los grupos humanos a lo largo del tiempo.

– Valoración de los problemas de la sociedad actual a partir del análisis de la información disponible y de la concreción de hipótesis propias y razonadas de explicación de los fenómenos observados en situación de aprendizaje.

– Potenciación de las capacidades de apreciación y de creación, de educación del gusto por las artes, mediante el desarrollo de contenidos y actividades que se relacionen con obras y expresiones artísticas seleccionadas.

4.5 Módulo profesional: Técnicas elementales de preelaboración

- Código: MP3034.

- Duración: 175 horas.

4.5.1 Unidad formativa 1: Aprovisionamiento de materias primas y preparación de equipos

- Código: MP3034_12.

- Duración: 55 horas.

4.5.1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Aprovisiona y distribuye materias primas, interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.

- CE1.1. Se han reconocido y se han interpretado los documentos asociados al aprovisionamiento.



- CE1.2. Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- CE1.3. Se ha cubierto la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- CE1.4. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- CE1.5. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- CE1.6. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE1.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- RA2. Prepara maquinaria, batería, utillaje y herramientas, teniendo en cuenta la relación entre sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.
- CE2.1. Se han caracterizado las máquinas, la batería, las herramientas y los útiles relacionados con la producción culinaria.
- CE2.2. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, de la batería, de los útiles y de las herramientas.
- CE2.3. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE2.4. Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, de la batería, del utillaje y de las herramientas.
- CE2.5. Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.
- CE2.6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



4.5.1.2 Contenidos básicos

BC1. Aprovisionamiento y distribución de materias primas

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento: albarán, ficha de almacén y vale de pedido interno.

- Normas básicas de etiquetado de materias primas.

- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

- Puntos críticos en el aprovisionamiento y medidas preventivas.

- Contenedores para recogida selectiva de basura y contenedores de residuos peligrosos.

- Medidas de prevención de riesgos durante el aprovisionamiento.

BC2. Preparación de máquinas, batería, utillaje y herramientas

- Clasificación de los equipos de cocina.

- Condiciones específicas de seguridad que deben cumplir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y las herramientas de cocina.

- Maquinaria de cocina: descripción y clasificación, aplicaciones, colocación y distribución, procedimientos de uso y mantenimiento, medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.

- Batería, utillaje y herramientas: descripción y clasificación de la batería, de los útiles y de las herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento, uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa, piezas y equipos de protección individual.

4.5.2 Unidad formativa 2: Preparación de materias primas

- Código: MP3034_22.

- Duración: 120 horas.



4.5.2.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo con normas establecidas e instrucciones recibidas.

- CE1.1. Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

- CE1.2. Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, las herramientas y/o los útiles necesarios.

- CE1.3. Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

- CE1.4. Se han cumplido las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.

- CE1.5. Se han caracterizado los cortes básicos y se han identificado sus aplicaciones a las materias primas.

- CE1.6. Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

- CE1.7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las materias primas y su uso posterior.

- CE1.8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

- RA2. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y los procedimientos adecuados a las materias primas, de acuerdo con normas establecidas e instrucciones recibidas.

- CE2.1. Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, herramientas y/o útiles necesarios.



– CE2.2. Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, utillaje y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

– CE2.3. Se han cumplido las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.

– CE2.4. Se han caracterizado las piezas y los cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las materias primas.

– CE2.5. Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

– CE2.6. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las materias primas y su uso posterior.

– CE2.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

• RA3. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto que haya que regenerar.

– CE3.1. Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

– CE3.2. Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.

– CE3.3. Se han identificado y se han seleccionado los equipos y los procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.

– CE3.4. Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.

– CE3.5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.



4.5.2.2 Contenidos básicos

BC1. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas y tratamientos básicos

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionamiento de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Cortes básicos: descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Medidas de prevención y seguridad.

BC2. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación

- Cortes específicos y piezas con denominación.
- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Medidas de prevención y seguridad.

BC3. Regeneración de materias primas

- Necesidades de regeneración de las materias primas.
- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Equipos asociados a la regeneración de materias primas.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
- Normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.



4.5.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y la regeneración de alimentos en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales a), b), c) y e) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), f) y g). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Descripción, preparación y utilización de máquinas, batería, utillaje y herramientas de cocina.
- Fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de ésta.
- Ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

4.6 Módulo profesional: Procesos básicos de producción culinaria

- Código: MP3035.
- Duración: 179 horas.

4.6.1 Unidad formativa 1: Técnicas culinarias

- Código: MP3035_12.
- Duración: 110 horas.



4.6.1.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y sus aplicaciones.

- CE1.1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

- CE1.2. Se han descrito y se han clasificado las técnicas de cocción.

- CE1.3. Se han identificado y se han relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

- CE1.4. Se han relacionado y se han determinado las necesidades previas al desarrollo de las técnicas de cocción.

- CE1.5. Se han identificado las fases y las formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

- CE1.6. Se han ejecutado las técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

- CE1.7. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

- CE1.8. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las materias primas y su uso posterior.

- CE1.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

- RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, reconociendo y aplicando los procedimientos.

- CE2.1. Se han descrito y se han clasificado las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

- CE2.2. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.



- CE2.3. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE2.4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- CE2.5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- CE2.6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.
- RA3. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, identificando los requisitos derivados de la preparación de elaboraciones culinarias.
 - CE3.1. Se ha caracterizado el perfil de persona emprendedora y se han descrito los requisitos y las actitudes necesarias para la preparación de elaboraciones culinarias.
 - CE3.2. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, de la creatividad, de la colaboración, de la motivación y de la formación en el éxito en la preparación de elaboraciones culinarias.
 - CE3.3. Se han reconocido los factores de riesgo inherentes a la actividad emprendedora relacionada con la preparación de elaboraciones culinarias.
- RA4. Prepara elaboraciones culinarias sencillas, identificando y aplicando los procedimientos.
 - CE4.1. Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
 - CE4.2. Se han realizado en tiempo y forma las tareas de organización y secuencia de las fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones.
 - CE4.3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - CE4.4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.



– CE4.5. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

– CE4.6. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

– CE4.7. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento que se vaya a procesar.

– CE4.8. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

– CE4.9. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

– CE4.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

4.6.1.2 Contenidos básicos

BC1. Ejecución de técnicas elementales de cocción

- Terminología profesional asociada a la producción culinaria.
- Técnicas de cocción: descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

BC2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: fondos de cocina y salsas.
- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las elaboraciones de fondos y salsas.
- Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.



BC3. Iniciativa emprendedora en la preparación de elaboraciones culinarias

- La persona emprendedora en la preparación de elaboraciones culinarias.
- Iniciativa, creatividad, colaboración, motivación y formación en la preparación de elaboraciones culinarias.
- El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora relacionada con la preparación de elaboraciones culinarias.

BC4. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

• Documentos relacionados con la producción en cocina: recetas, fichas técnicas, etc. Descripción e interpretación de la información contenida.

- Organización y secuencia de las fases en la elaboración.
- Selección de utillaje y equipos necesarios.
- Aplicación de cada técnica a las materias primas de diferentes características.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Puntos clave y control de resultados.

4.6.2 Unidad formativa 2: Decoración y presentación en cocina

- Código: MP3035_22.
- Duración: 69 horas.

4.6.2.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

• RA1. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos, en relación con el tipo de elaboración y con la forma de presentación.

– CE1.1. Se han descrito y se han clasificado las guarniciones y las decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.



- CE1.2. Se han determinado las guarniciones y las decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- CE1.3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- CE1.4. Se han elaborado las guarniciones y las decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE1.5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- CE1.6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- CE1.7. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- RA2. Realiza acabados y presentaciones sencillos, valorando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.
- CE2.1. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- CE2.2. Se han dispuesto los elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- CE2.3. Se han relacionado y se han aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE2.4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- CE2.5. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- CE2.6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.



- RA3. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, identificando los requisitos derivados de la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

- CE3.1. Se ha caracterizado el perfil de persona emprendedora y se han descrito los requisitos y las actitudes necesarias para la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

- CE3.2. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, de la creatividad, de la colaboración, de la motivación y de la formación en el éxito en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

- CE3.3. Se han reconocido los factores de riesgo inherentes a la actividad emprendedora relacionada con la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

- RA4. Asiste en los procesos de elaboración culinaria complejos y en el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción de la clientela.

- CE4.1. Se han identificado los tipos de servicio y sus características.

- CE4.2. Se han mantenido los productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

- CE4.3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

- CE4.4. Se ha interpretado la documentación y las instrucciones relacionadas con los requisitos del servicio.

- CE4.5. Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

- CE4.6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

- CE4.7. Se ha asistido en la disposición de los elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.

- CE4.8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.



4.6.2.2 Contenidos básicos

BC1. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos

- Guarniciones y decoraciones: descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas: denominaciones, ingredientes y aplicaciones.
- Elementos empleados para la realización de decoraciones.
- Procedimientos de ejecución de las elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

BC2. Realización de acabados y presentaciones sencillos

- Normas de decoración y presentación.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Envasado y conservación de productos
- Normativa higiénico-sanitaria.

BC3. Iniciativa emprendedora en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

- La persona emprendedora en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Iniciativa, creatividad, colaboración, motivación y formación en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora relacionada con la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.



BC4. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y en el servicio en cocina

- Servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios de cocina. “Mise en place”.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

4.6.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que esas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas, y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales a), b), c) y d) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales b), d), e) y f). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Ejecución de técnicas de cocción con sus procedimientos, sus fases y sus puntos clave.
- Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, etc.



– Preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

– Terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.

– Asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

4.7 Módulo profesional: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

• Código: MP3036.

• Duración: 117 horas.

4.7.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

• RA1. Limpia y desinfecta útiles, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

– CE1.1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, los útiles y las instalaciones de manipulación de alimentos.

– CE1.2. Se han evaluado las consecuencias de la limpieza y de la desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de las personas consumidoras.

– CE1.3. Se han descrito los procedimientos, las frecuencias y los equipos de limpieza y desinfección (L+D).

– CE1.4. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

– CE1.5. Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

– CE1.6. Se han descrito los procedimientos para la recogida y la retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.



– CE1.7. Se han clasificado los productos de limpieza y desinfección, y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

– CE1.8. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

• RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

– CE2.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

– CE2.2. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

– CE2.3. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

– CE2.4. Se han reconocido los comportamientos y las aptitudes susceptibles de producir contaminación en los alimentos.

– CE2.5. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

– CE2.6. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

– CE2.7. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas de la persona manipuladora.

• RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, en relación con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

– CE3.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

– CE3.2. Se han clasificado y se han descrito los principales riesgos y las toxiinfecciones de origen alimentario, en relación con los agentes causantes.



- CE3.3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de las personas consumidoras.
- CE3.4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- CE3.5. Se han descrito los métodos de conservación de alimentos.
- CE3.6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.
- CE3.7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- CE3.8. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de éstos.
- CE3.9. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- RA4. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios medioambientales asociados.
 - CE4.1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
 - CE4.2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos le aporta a la protección medioambiental.
 - CE4.3. Se han descrito las ventajas medioambientales del concepto de reutilización de los recursos.
 - CE4.4. Se han reconocido las energías y/o los recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el medio ambiente.
 - CE4.5. Se han caracterizado las metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
 - CE4.6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.



- RA5. Recoge los residuos de modo selectivo y reconoce sus implicaciones a nivel sanitario y medioambiental.
 - CE5.1. Se han identificado y se han clasificado los tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, su estado y la necesidad de reciclado, depuración o tratamiento.
 - CE5.2. Se han reconocido los efectos medioambientales de los residuos, los contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
 - CE5.3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - CE5.4. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos o las emisiones.
 - CE5.5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección medioambiental.
 - CE5.6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
- RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.
 - CE6.1. Se han caracterizado los métodos de envasado y conservación, y los equipos asociados a cada método.
 - CE6.2. Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y los equipos.
 - CE6.3. Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
 - CE6.4. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
 - CE6.5. Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros, hasta el momento de su uso o consumo, o destino final.



– CE6.6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

• RA7. Recibe materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

– CE7.1. Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

– CE7.2. Se han reconocido las materias primas y sus características.

– CE7.3. Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

– CE7.4. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

– CE7.5. Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

– CE7.6. Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

– CE7.7. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

– CE7.8. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

4.7.2 Contenidos básicos

BC1. Limpieza y desinfección de útiles, equipos e instalaciones

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos generales de limpieza de útiles, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza: tipos, características y aplicaciones, medidas de seguridad y normas de almacenaje, interpretación de las especificaciones, peligros asociados a una mala manipulación de los productos,
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y de los materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.



BC2. Buenas prácticas higiénicas

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Limpieza y desinfección.
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Uniformidad y equipo personal de seguridad: características.
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

BC3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

BC4. Reducción de consumos de recursos

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

BC5. Recogida de los residuos

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos medioambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

BC6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

- Sistemas y métodos.
- Descripción y características de los sistemas y de los métodos de envasado y conservación.



- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

BC7. Recepción de materias primas

- Materias primas.
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Necesidades básicas de regeneración y de conservación.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- Economato y bodega: descripción y características, clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y de su consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción y salida.
- Almacenaje: métodos sencillos y aplicaciones.

4.7.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y el personal manipulador de alimentos, así como la recepción de las materias primas, su caracterización y su conservación.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales a), b) y f) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales a) y g). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.



Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

– Limpieza y desinfección de útiles, equipos e instalaciones, así como los procedimientos, la legislación y los peligros asociados.

– Buenas prácticas higiénicas y normativa general de higiene aplicable a la actividad, a las alteraciones y a la contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados del personal manipulador.

– Guías de prácticas correctas de higiene, y aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

– Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

– Recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

4.8 Módulo profesional: Técnicas elementales de servicio

• Código: MP3037.

• Duración: 157 horas.

4.8.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

• RA1. Aprovisiona y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

– CE1.1. Se han identificado y se han interpretado correctamente los documentos asociados al aprovisionamiento, así como las instrucciones recibidas.

– CE1.2. Se han cubierto las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

– CE1.3. Se ha comprobado cuantitativamente y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.

– CE1.4. Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.



– CE1.5. Se han distribuido los géneros y los materiales en los lugares idóneos atendiendo a sus necesidades de conservación y colocación, conforme a normas establecidas e instrucciones recibidas.

– CE1.6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

• RA2. Prepara los equipos, el utillaje y el menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o su funcionamiento.

– CE2.1. Se han descrito y se han caracterizado los equipos, el utillaje y el menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.

– CE2.2. Se han reconocido las aplicaciones de equipos, utillaje y menaje propios del área de restaurante.

– CE2.3. Se han efectuado las operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y la disponibilidad para usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

– CE2.4. Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, utillaje y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

– CE2.5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

• RA3. Realiza operaciones de preservicio previas al desarrollo de los tipos de servicio, identificando y aplicando los procedimientos y las técnicas básicas.

– CE3.1. Se han descrito y se han caracterizado las operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las tipologías y el ámbito de su ejecución.

– CE3.2. Se han relacionado las operaciones de preservicio con sus especificidades y su funcionalidad posterior, según el tipo de servicio que se vaya a desarrollar.

– CE3.3. Se han relacionado y se han determinado las necesidades previas al desarrollo de las técnicas.



– CE3.4. Se han identificado las fases y las formas de operar para el desarrollo idóneo de los procedimientos de preservicio.

– CE3.5. Se han realizado las operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

– CE3.6. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

– CE3.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y la de prevención de riesgos laborales.

• RA4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas propias del área de restaurante, identificando y aplicando las técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

– CE4.1. Se ha interpretado la documentación y las instrucciones relacionadas con los requisitos del servicio.

– CE4.2. Se han descrito y se han caracterizado las técnicas de servicio básicas, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.

– CE4.3. Se han identificado y se han seleccionado los equipos, el utillaje y el menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.

– CE4.4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

– CE4.5. Se han aplicado y se han desarrollado las técnicas y los procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.

– CE4.6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

– CE4.7. Se ha valorado la necesidad de atender a la clientela con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

– CE4.8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.



- RA5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y las técnicas básicas posteriores al desarrollo de los tipos de servicio.

- CE5.1. Se han descrito y se han caracterizado los procedimientos y las etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.

- CE5.2. Se han identificado y se han comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.

- CE5.3. Se han relacionado las operaciones de postservicio con sus especificidades y con la funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, a instrucciones recibidas y/o a normas establecidas.

- CE5.4. Se han realizado las operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

- CE5.5. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

- CE5.6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

4.8.2 Contenidos básicos

BC1. Aprovisionamiento y distribución de géneros y material en la zona de restaurante

- Área de restaurante: descripción y caracterización.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno: identificación, caracterización y cumplimentación de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

BC2. Preparación de equipos, utillaje y menaje propios del área de restaurante

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas: descripción y clasificación.



- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Legislación higiénico-sanitaria.

BC3. Realización de las operaciones de preservicio

- Operaciones de preservicio: identificación y características; fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

BC4. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas propias del área de restaurante

- Servicio en sala: definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención a la clientela. Protocolo básico del servicio de mesa.
- Documentación de uso en los procesos de servicio: identificación, características e interpretación.
- Formalización de comandas sencillas de pedidos.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Comidas y cenas. Transporte, servicio y retirada del servicio.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales (bufete, habitaciones, colectividades, etc.).

- Normativa higiénico-sanitaria.

BC5. Realización de las operaciones de postservicio

- Operaciones de postservicio: identificación y características; fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación la servicios posteriores y cierre.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.



- Legislación higiénico-sanitaria.

4.8.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aprovisionamiento y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o la asistencia durante la prestación de los servicios, y la atención a la clientela.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales a), d), e) y h) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales b), f) y h). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Descripción, preparación y utilización de mobiliario, utillaje, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención a la clientela.
- Ejecución de procesos de postservicio.

4.9 Módulo profesional: Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

- Código: MP3038.
- Duración: 164 horas.

4.9.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Aprovisiona y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.
 - CE1.1. Se han identificado y se han interpretado correctamente los documentos asociados al aprovisionamiento, así como las instrucciones recibidas.



- CE1.2. Se han cubierto las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- CE1.3. Se ha comprobado cuantitativamente y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- CE1.4. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE1.5. Se han distribuido las bebidas y los géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, a normas establecidas y a instrucciones recibidas.
- CE1.6. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- CE1.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.
- RA2. Prepara equipos, utillaje y menaje propios de área de bar-cafetería, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o su funcionamiento.
- CE2.1. Se han descrito y se han caracterizado los equipos, el utillaje y el menaje propios del área de bar-cafetería.
- CE2.2. Se han reconocido las aplicaciones de equipos, utillaje y menaje propios del área de bar-cafetería.
- CE2.3. Se han efectuado las operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y la disponibilidad para usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- CE2.4. Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, utillaje y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE2.5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.



• RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo con instrucciones recibidas y normas establecidas.

– CE3.1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

– CE3.2. Se han descrito y se han caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los tipos de bebidas.

– CE3.3. Se han relacionado las técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, las herramientas y/o los útiles necesarios.

– CE3.4. Se han relacionado y se han determinado las necesidades previas al desarrollo de las técnicas.

– CE3.5. Se han identificado las fases y las formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

– CE3.6. Se han ejecutado las técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.

– CE3.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

• RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las técnicas culinarias básicas.

– CE4.1. Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.

– CE4.2. Se han descrito y se han caracterizado las técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación de calor.

– CE4.3. Se han relacionado las técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, las herramientas y/o los útiles necesarios.



- CE4.4. Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
- CE4.5. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- CE4.6. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
- CE4.7. Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- CE4.8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- CE4.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- RA5. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, identificando los requisitos derivados de la preparación de alimentos y bebidas.
 - CE5.1. Se ha caracterizado el perfil de persona emprendedora y se han descrito los requisitos y las actitudes necesarias para la preparación de alimentos y bebidas.
 - CE5.2. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, de la creatividad, de la colaboración, de la motivación y de la formación en el éxito en la preparación de alimentos y bebidas.
 - CE5.3. Se han reconocido los factores de riesgo inherentes a la actividad emprendedora relacionada con la preparación de alimentos y bebidas.
- RA6. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.
 - CE6.1. Se han descrito y se han caracterizado las técnicas de servicio más comunes y significativas.
 - CE6.2. Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y las normas establecidas.



– CE6.3. Se han identificado y se han seleccionado los equipos, el utillaje y el menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.

– CE6.4. Se han aplicado las operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

– CE6.5. Se ha asistido o se han realizado las técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

– CE6.6. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.

– CE6.7. Se ha valorado la necesidad de atender a la clientela con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

– CE6.8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

– CE6.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

4.9.2 Contenidos básicos

BC1. Aprovisionamiento y distribución de géneros en el área de bar

- Área de bar: descripción y caracterización.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar-cafetería.
- Legislación higiénico-sanitaria.

BC2. Preparación de equipos, utillaje y menaje propios del área de bar

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas: descripción y clasificación.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.



- Normas de prevención de riesgos laborales.

BC3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas

- Terminología profesional.

- Legislación higiénico-sanitaria.

• Bebidas no alcohólicas: identificación, clasificación, características y tipos; organización y secuencia de las fases y las normas básicas de preparación y presentación; procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las preparaciones; métodos de conservación de las bebidas que lo precisen; fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

• Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características y tipos; organización y secuencia de las fases y las normas básicas de preparación y presentación; procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las preparaciones; métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.

• Bebidas combinadas: clasificación de las más conocidas según el momento más adecuado para su consumo.

- Normas básicas de preparación y conservación: aplicaciones.

BC4. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas

• Documentos relacionados con la producción en cocina (recetas, fichas técnicas, etc.): descripción e interpretación de la información contenida.

• Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas: identificación y caracterización.

- Organización y secuencia de las fases y de las normas básicas en las elaboraciones.

- Aplicación de cada técnica la materias primas de diferentes características.

• Procedimientos de ejecución de las preparaciones: canapés y otros aperitivos sencillos, bocadillos, sándwiches, ensaladas y platos combinados.



- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Legislación higiénico-sanitaria.

BC5. Iniciativa emprendedora en la preparación de alimentos y bebidas

- La persona emprendedora en la preparación de alimentos y bebidas.
- Iniciativa, creatividad, colaboración, motivación y formación en la preparación de alimentos y bebidas.
- El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora relacionada con la preparación de alimentos y bebidas.

BC6. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra

- Servicio en barra: definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención a la clientela: fases y modos de operar y actuar.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra: identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención a la clientela en barra.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.

4.9.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo, así como el aprovisionamiento y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, la presentación y el servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales a), d), g) y h) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales a), b), f) e i). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v),



w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Descripción, preparación y utilización del mobiliario, el utillaje, las herramientas y los materiales propios del restaurante.
- Preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- Terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención a la clientela.
- Ejecución de procesos de postservicio.

4.10 Módulo profesional: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering

- Código: MP3039.
- Duración: 90 horas.

4.10.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Aprovisiona materiales para servicios de catering, identificando sus características y sus aplicaciones.
 - CE1.1. Se han descrito y se han caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.
 - CE1.2. Se han identificado y se han analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
 - CE1.3. Se ha descrito y se ha clasificado el material y el equipo que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.



- CE1.4. Se han caracterizado las aplicaciones, las normas de uso y el mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
- CE1.5. Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
- CE1.6. Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- CE1.7. Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- CE1.8. Se han preparado y se han dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo con las normas y/o los protocolos de actuación establecidos.
- CE1.9. Se ha realizado la formalización de documentos asociados al aprovisionamiento y a la preparación de montajes.
- CE1.10. Se han reconocido y se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- RA2. Recibe mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.
- CE2.1. Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.
- CE2.2. Se han descrito y se han caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.
- CE2.3. Se han identificado y se han situado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su control y su distribución posteriores.
- CE2.4. Se ha comprobado el estado de los materiales y de los equipos y se han controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, desperfectos, etc.
- CE2.5. Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.



- CE2.6. Se han trasladado y se han distribuido los materiales y los equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado, en tiempo y forma adecuados.
- CE2.7. Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
- CE2.8. Se han reconocido y se han aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.
- RA3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.
- CE3.1. Se han descrito y se han caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- CE3.2. Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipo para el lavado.
- CE3.3. Se han identificado los productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y los cuidados en su manipulación.
- CE3.4. Se han descrito las operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- CE3.5. Se ha clasificado el material previamente a su lavado, en tiempo y forma adecuados.
- CE3.6. Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- CE3.7. Se han controlado los resultados finales y se ha evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- CE3.8. Se han dispuesto, se han distribuido y se han situado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- CE3.9. Se ha cumplimentado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.



– CE3.10. Se han reconocido y se han aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

• RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

– CE4.1. Se han identificado y se han clasificado los tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, su estado y sus necesidades de reciclado, depuración o tratamiento.

– CE4.2. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

– CE4.3. Se han identificado los riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.

– CE4.4. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

– CE4.5. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

– CE4.6. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

– CE4.7. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

– CE4.8. Se han clasificado y se han descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario en relación con los agentes causantes.

– CE4.9. Se ha participado en la mejora de la calidad.

4.10.2 Contenidos básicos

BC1. Aprovisionamiento de materiales para servicios de catering

• Características de los servicios de catering.

• Áreas de montaje en establecimientos de catering.



• Material y equipos para los servicios de catering: aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.

• Preparación de montajes: fases y características.

• Órdenes de servicio.

• Procesos de aprovisionamiento interno.

• Preparación y disposición de las cargas.

• Documentación asociada.

• Legislación higiénico-sanitaria.

BC2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering

• Recepción de equipos y materiales.

• Zonas de descarga.

• Identificación de equipos, materiales y productos.

• Controles y distribución a otras áreas.

• Controles documentales y administrativos.

• Procedimientos de limpieza de las zonas de descarga.

• Identificación y formalización de documentos: funciones.

BC3. Limpieza de materiales y equipos

• Maquinaria y equipo específico en las áreas de lavado.

• Productos de limpieza para el lavado de materiales.

• Operaciones de lavado.

• Clasificación y colocación previa del material. Caracterización de las operaciones.



- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- Disposición, distribución y colocación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.

- Normas de prevención de riesgos laborales.

BC4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención y protección medioambiental.
- Ahorro hídrico y energético.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección: sistemas y métodos.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), y guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
 - Protocolos de control y mejora de la calidad.

4.10.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, producción, servicios, higiene, calidad y prevención, en las áreas de colectividades y catering.



La definición de esta función incluye aspectos como:

- Recepción, almacenamiento y distribución interna de mercancías.
- Mantenimiento de instalaciones, máquinas, utillaje y herramientas.
- Prestación de los servicios de limpieza.
- Higiene y desinfección.
- Cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.
- Prevención de riesgos.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales a), d), e) y h) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales a), b), h) y j). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Preparación de materiales, equipos y productos envasados necesarios en el montaje de los servicios de catering.
- Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, su control y su posterior higienización.
- Operaciones de lavado de materiales y equipos.
- Colocación y disposición idónea de los equipos y de los materiales en sus lugares de almacenamiento.

4.11 Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo

- Código: MP3041.
- Duración: 320 horas.



4.11.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control, y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo con instrucciones y/o normas establecidas.

- CE1.1. Se han interpretado las instrucciones recibidas y se ha identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

- CE1.2. Se han utilizado los equipos y los instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o los procedimientos establecidos.

- CE1.3. Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo con instrucciones o procedimientos establecidos.

- CE1.4. Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

- CE1.5. Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

- CE1.6. Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

- CE1.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- RA2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas, con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades que se vayan a desarrollar.

- CE2.1. Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.

- CE2.2. Se han preparado las máquinas, la batería, el utillaje y las herramientas, realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.



– CE2.3. Se han trasladado y se han distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

– CE2.4. Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.

– CE2.5. Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, utillaje y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

– CE2.6. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las materias primas y su uso posterior.

– CE2.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

• RA3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

– CE3.1. Se han identificado y se han interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.

– CE3.2. Se han identificado y se han relacionado fases y modos de operar previos al desarrollo de las técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

– CE3.3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

– CE3.4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

– CE3.5. Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, en la terminación y en la presentación de las elaboraciones culinarias, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

– CE3.6. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.



- CE3.7. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- CE3.8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
 - RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas, con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades que se vayan a desarrollar.
- CE4.1. Se han identificado y se han interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.
- CE4.2. Se han identificado y se han relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.
- CE4.3. Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.
- CE4.4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, utillaje y/o herramientas como de géneros.
- CE4.5. Se han ejecutado en tiempo y forma las técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.
- CE4.6. Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- CE4.7. Se han realizado las técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas, o se ha asistido en su realización.
- CE4.8. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- CE4.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



• RA5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas, con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades que se vayan a desarrollar.

– CE5.1. Se han identificado y se han interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requisitos del servicio.

– CE5.2. Se han identificado y se han seleccionado los equipos, el utillaje y el menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.

– CE5.3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

– CE5.4. Se han realizado en tiempo y forma las operaciones de preservicio, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

– CE5.5. Se han aplicado y se han desarrollado las técnicas y los procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o los requisitos de la empresa.

– CE5.6. Se ha atendido a la clientela con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

– CE5.7. Se han realizado en tiempo y forma las operaciones de postservicio, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

– CE5.8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

• RA6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

– CE6.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación, tanto las recogidas en la normativa como las específicas de la propia empresa.



– CE6.2. Se han reconocido todos los comportamientos o las aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

– CE6.3. Se ha reconocido y se ha utilizado vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

– CE6.4. Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias del desarrollo de los procesos de producción culinaria.

– CE6.5. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas de la persona manipuladora.

– CE6.6. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

– CE6.7. Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

– CE6.8. Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el medio ambiente.

• RA7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de modo responsable y respetuoso, tanto con los procedimientos y las normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

– CE7.1. Se han reconocido y se han interpretado los procedimientos y las normas de la empresa que se relacionan con el comportamiento interno en ella.

– CE7.2. Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

– CE7.3. Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

– CE7.4. Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

– CE7.5. Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.



– CE7.6. Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de las funciones propias.

4.11.2 Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y los objetivos generales propios del título profesional básico en Cocina y Restauración que se hayan alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características de difícil consecución en él.

4.12 Módulo profesional: Ciencias aplicadas II

- Código: MP3042.

- Duración: 162 horas.

4.12.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- RA1. Resuelve situaciones cotidianas aplicando los métodos de resolución de ecuaciones y de sistemas, valorando la precisión, la simplicidad y la utilidad del lenguaje algebraico.

- CE1.1. Se han utilizado identidades notables en las operaciones con polinomios.

- CE1.2. Se han obtenido valores numéricos a partir de una expresión algebraica.

- CE1.3. Se han resuelto ecuaciones de primer y segundo grado sencillas de modo algebraico y gráfico.

- CE1.4. Se han resuelto problemas cotidianos y de otras áreas de conocimiento mediante ecuaciones y sistemas.

- CE1.5. Se ha valorado la precisión, la simplicidad y la utilidad del lenguaje algebraico para representar situaciones planteadas en la vida real.

- CE1.6. Se han resuelto sistemas de ecuaciones sencillos.



- RA2. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.

- CE2.1. Se han formulado hipótesis sencillas, a partir de observaciones directas o indirectas recopiladas por distintos medios.

- CE2.2. Se han analizado diversas hipótesis y se ha emitido una primera aproximación a su explicación.

- CE2.3. Se han planificado métodos y procedimientos experimentales sencillos de diversa índole para refutar o no su hipótesis.

- CE2.4. Se ha trabajado en equipo en el planteamiento de la solución.

- CE2.5. Se han recopilado los resultados de los ensayos de verificación y se han reflejado en un documento de modo coherente.

- CE2.6. Se ha defendido el resultado con argumentaciones y pruebas, y verificaciones o refutaciones de las hipótesis emitidas.

- RA3. Realiza medidas directas e indirectas de figuras geométricas presentes en contextos reales, utilizando los instrumentos, las fórmulas y las técnicas necesarias.

- CE3.1. Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de cuerpos y de figuras geométricas, interpretando las escalas de medida.

- CE3.2. Se han utilizado estrategias (semejanzas y descomposición en figuras más sencillas, etc.) para estimar o calcular medidas indirectas en el mundo físico.

- CE3.3. Se han utilizado las fórmulas para calcular perímetros, áreas y volúmenes, y se han asignado las unidades correctas.

- CE3.4. Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.

- CE3.5. Se han utilizado las TIC para representar figuras.

- RA4. Interpreta gráficas de dos magnitudes calculando los parámetros significativos de éstas y relacionándolo con funciones matemáticas elementales y los principales valores estadísticos.

- CE4.1. Se ha expresado la ecuación de la recta de diversas formas.



- CE4.2. Se ha representado gráficamente la función cuadrática aplicando métodos sencillos para su representación.
- CE4.3. Se ha representado gráficamente la función inversa.
- CE4.4. Se ha representado gráficamente la función exponencial.
- CE4.5. Se ha extraído información de gráficas que representen los tipos de funciones asociadas a situaciones reales.
- CE4.6. Se ha utilizado el vocabulario adecuado para la descripción de situaciones relacionadas con el azar y con la estadística.
- CE4.7. Se han elaborado y se han interpretado tablas y gráficos estadísticos.
- CE4.8. Se han analizado características de la distribución estadística obteniendo medidas de centralización y de dispersión.
- CE4.9. Se han aplicado las propiedades de los sucesos y la probabilidad.
- CE4.10. Se han resuelto problemas cotidianos mediante cálculos de probabilidad sencillos.
- RA5. Aplica técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.
- CE5.1. Se ha verificado la disponibilidad del material básico utilizado en un laboratorio.
- CE5.2. Se han identificado y se han medido magnitudes básicas (masa, peso, volumen, densidad, temperatura, etc.).
- CE5.3. Se han identificado tipos de biomoléculas presentes en materiales orgánicos e inorgánicos.
- CE5.4. Se han descrito la célula y los tejidos animales y vegetales mediante su observación a través de instrumentos ópticos.
- CE5.5. Se han elaborado informes de ensayos en donde se incluya la justificación, el procedimiento seguido, los resultados obtenidos y las conclusiones.



- CE5.6. Se han aplicado las normas de trabajo en el laboratorio.
- RA6. Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria, argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen.
- CE6.1. Se han identificado reacciones químicas principales de la vida cotidiana, de la naturaleza y de la industria.
- CE6.2. Se han descrito las manifestaciones de reacciones químicas.
- CE6.3. Se han descrito los componentes principales de una reacción química y la intervención de la energía en ella.
- CE6.4. Se han reconocido algunas reacciones químicas tipo (combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntesis, aeróbica y anaeróbica).
- CE6.5. Se han identificado los componentes y el proceso de reacciones químicas sencillas mediante ensayos de laboratorio.
- CE6.6. Se han elaborado informes utilizando las TIC sobre las industrias más relevantes (alimentaria, cosmética y de reciclado), describiendo de forma sencilla los procesos que tienen lugar en ellas.
- CE6.7. Se han aplicado las normas de seguridad en el trabajo de laboratorio.
- RA7. Identifica aspectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear, y describe los efectos de la contaminación generada en su aplicación.
- CE7.1. Se han analizado efectos positivos y negativos del uso de la energía nuclear.
- CE7.2. Se han diferenciado los procesos de fusión y de fisión nuclear.
- CE7.3. Se han identificado algunos problemas sobre vertidos nucleares producto de catástrofes naturales o de mala gestión y mal mantenimiento de las centrales nucleares.
- CE7.4. Se ha argumentado sobre la problemática de los residuos nucleares.
- CE7.5. Se ha trabajado en equipo y se han utilizado las TIC.



- RA8. Identifica los cambios que se producen en el planeta Tierra argumentando sus causas y teniendo en cuenta las diferencias entre relieve y paisaje.
 - CE8.1. Se han identificado los agentes geológicos externos y cuál es su acción sobre el relieve.
 - CE8.2. Se han diferenciado los tipos de meteorización y se han identificado sus consecuencias en el relieve.
 - CE8.3. Se ha analizado el proceso de erosión, reconociendo los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
 - CE8.4. Se ha descrito el proceso de transporte discriminando los agentes geológicos externos que intervienen y las consecuencias en el relieve.
 - CE8.5. Se ha analizado el proceso de sedimentación discriminando los agentes geológicos externos que intervienen, las situaciones y las consecuencias en el relieve.
- RA9. Categoriza los contaminantes atmosféricos principales identificando sus orígenes y relacionándolos con sus efectos.
 - CE9.1. Se han reconocido los fenómenos de la contaminación atmosférica y los principales agentes que la causan.
 - CE9.2. Se ha investigado sobre el fenómeno de la lluvia ácida, sus consecuencias inmediatas y futuras, y cómo sería posible evitarla.
 - CE9.3. Se ha descrito el efecto invernadero argumentando sus causas o agentes que contribuyen a él, así como las medidas para su reducción.
 - CE9.4. Se ha descrito la problemática que ocasiona la pérdida paulatina de la capa de ozono, y las consecuencias para la salud de las personas, el equilibrio de la hidrosfera y las poblaciones.
- RA10. Identifica los contaminantes del agua teniendo en cuenta la relación entre su efecto en el medio ambiente y su tratamiento de depuración.
 - CE10.1. Se ha reconocido y se ha valorado el papel del agua en la existencia y en la supervivencia de la vida en el planeta.



– CE10.2. Se ha identificado el efecto nocivo de la contaminación de los acuíferos en las poblaciones de seres vivos.

– CE10.3. Se han identificado posibles contaminantes en muestras de agua de distinto origen, planificando y realizando ensayos de laboratorio.

– CE10.4. Se han analizado los efectos producidos por la contaminación del agua y el uso responsable de ésta.

• RA11. Contribuye al equilibrio medioambiental, analizando y argumentando las líneas básicas sobre el desarrollo sostenible y proponiendo acciones para su mejora y su conservación.

– CE11.1. Se han analizado las implicaciones positivas de un desarrollo sostenible.

– CE11.2. Se han propuesto medidas elementales encaminadas a favorecer el desarrollo sostenible.

– CE11.3. Se han diseñado estrategias básicas para posibilitar el mantenimiento del medio ambiente.

– CE11.4. Se ha trabajado en equipo en la identificación de los objetivos para la mejora medioambiental.

• RA12. Relaciona las fuerzas que aparecen en situaciones habituales con los efectos producidos teniendo en cuenta su contribución al movimiento o al reposo de los objetos y las magnitudes puestas en juego.

– CE12.1. Se han discriminado movimientos cotidianos en función de su trayectoria y de su celeridad.

– CE12.2. Se han relacionado entre sí la distancia recorrida, la velocidad, el tiempo y la aceleración, expresándolas en unidades de uso habitual.

– CE12.3. Se han representado vectorialmente determinadas magnitudes como la velocidad y la aceleración.

– CE12.4. Se han relacionado los parámetros que definen el movimiento rectilíneo uniforme utilizando las expresiones gráfica y matemática.



– CE12.5. Se han realizado cálculos sencillos de velocidades en movimientos con aceleración constante.

– CE12.6. Se ha descrito la relación causa y efecto en distintas situaciones, para encontrar la relación entre fuerzas y movimientos.

– CE12.7. Se han aplicado las leyes de Newton en situaciones de la vida cotidiana.

• RA13. Identifica los aspectos básicos de la producción, el transporte y la utilización de la energía eléctrica, y los factores que intervienen en su consumo, describiendo los cambios producidos y las magnitudes y los valores característicos.

– CE13.1. Se han identificado y se han manejado las magnitudes físicas básicas para tener en cuenta en el consumo de electricidad en la vida cotidiana.

– CE13.2. Se han analizado los hábitos de consumo y de ahorro eléctrico y se han establecido líneas de mejora en ellos.

– CE13.3. Se han clasificado las centrales eléctricas y se ha descrito la transformación energética en ellas.

– CE13.4. Se han analizado las ventajas y las desventajas de las centrales eléctricas.

– CE13.5. Se han descrito básicamente las etapas de la distribución de la energía eléctrica desde su génesis a la persona usuaria.

– CE13.6. Se ha trabajado en equipo en la recopilación de información sobre centrales eléctricas en España.

• RA14. Previene la posibilidad de aparición de enfermedades básicas, utilizando técnicas de mantenimiento y desinfección de los útiles y de los aparatos utilizados en las actuaciones derivadas de su profesión.

– CE14.1. Se han caracterizado microorganismos y parásitos comunes que afectan a la piel y al aparato digestivo.

– CE14.2. Se han categorizado los principales agentes causantes de infecciones por contacto con materiales infectados o contaminados.



– CE14.3. Se han reconocido las enfermedades infecciosas y parasitarias más frecuentes que afectan a la piel y al aparato digestivo.

– CE14.4. Se han propuesto formas de prevención de infecciones y parasitosis que afectan a la piel y al aparato digestivo.

– CE14.5. Se han identificado las principales sustancias utilizadas en el procesado de los alimentos que pueden actuar como tóxicos.

– CE14.6. Se ha analizado y se ha protocolizado el procedimiento de lavado de las manos antes y después de cualquier manipulación, al objeto de prevenir la transmisión de enfermedades.

– CE14.7. Se han identificado y se han tipificado distintos tipos de desinfectantes y métodos de esterilización.

– CE14.8. Se han analizado y se han experimentado diversos procedimientos de desinfección y esterilización.

4.12.2 Contenidos básicos

BC1. Resolución de ecuaciones y de sistemas en situaciones cotidianas

- Transformación de expresiones algebraicas. Operaciones algebraicas de suma, diferencia, producto, cociente y factor común.

- Obtención de valores numéricos en fórmulas. Regla de Ruffini.

- Polinomios: raíces y factorización. Teorema del resto y teorema del factor.

- Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y de segundo grado.

- Resolución de sistemas de ecuaciones sencillos.

- Técnicas de resolución de problemas con ecuaciones y sistemas.

- Lenguaje algebraico. Precisión y simplicidad en la traducción de situaciones reales.



BC2. Resolución de problemas sencillos

- Método científico.
- Fases del método científico: observación, elaboración de hipótesis, experimentación, análisis de resultados, y leyes o teorías.
- Aplicación de las fases del método científico a situaciones sencillas.
- Trabajo en equipo: reparto de tareas y de responsabilidades, cooperación, respeto y orden. Elaboración de informes.

BC3. Realización de medidas en figuras geométricas

- Puntos y rectas.
- Rectas secantes y paralelas.
- Ángulo: medida.
- Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación.
- Triángulos. Semejanza; teoremas de Tales y de Pitágoras.
- Circunferencia y sus elementos. Medida y cálculo de longitudes, áreas y volúmenes. Asignación de unidades.
- Cálculo de medidas indirectas. Semejanzas; descomposición en figuras más simples.
- Trabajo en equipo: reparto de tareas y de responsabilidades, cooperación y respeto. Presentación de resultados.
- Uso de aplicaciones informáticas de geometría dinámica para el estudio y la representación de figuras geométricas.

BC4. Interpretación de gráficos

- Interpretación de un fenómeno descrito mediante un enunciado, una tabla, una gráfica o una expresión analítica.



- Funciones lineales. Ecuación de la recta.
- Funciones cuadráticas. Representación gráfica.
- Representación gráfica de la función inversa y de la función exponencial.
- Uso de aplicaciones informáticas para la representación, la simulación y el análisis de la gráfica de una función.
- Estadística. Tablas y gráficos estadísticos. Medidas de centralización y dispersión.
- Cálculo de probabilidades. Propiedades de los sucesos y de la probabilidad. Resolución de problemas.

BC5. Aplicación de técnicas físicas o químicas

- Material básico en el laboratorio. Inventario.
- Normas de trabajo en el laboratorio.
- Medida de magnitudes fundamentales: longitud, masa, peso, volumen, densidad, temperatura, etc.
- Reconocimiento de biomoléculas orgánicas e inorgánicas.
- Microscopio óptico y lupa binocular: fundamentos ópticos y manejo; utilización para describir la célula, y los tejidos animales y vegetales.
- Informes de trabajo en el laboratorio: estructura y formato.

BC6. Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas

- Reacción química. Componentes y procesos. Ensayos de laboratorio.
- Condiciones de producción de las reacciones químicas: intervención de energía.
- Reacciones químicas en ámbitos de la vida cotidiana, de la naturaleza y en la industria.
- Reacciones químicas básicas: combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntesis, aeróbica y anaeróbica.



- Procesos que tienen lugar en las industrias más relevantes (alimentarias, cosmética y de reciclado).

- Normas de seguridad en el trabajo de laboratorio.

BC7. Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear

- Origen de la energía nuclear.

- Tipos de procesos para la obtención y el uso de la energía nuclear: fusión y fisión.

- Residuos radioactivos provenientes de las centrales nucleares: problemática de su gestión y de su tratamiento.

- Trabajo en equipo: reparto de tareas y de responsabilidades, normas, orden y elaboración de informes.

BC8. Identificación de los cambios en el relieve y en el paisaje de la Tierra

- Agentes geológicos externos e internos.

- Acción de los agentes geológicos externos: meteorización, erosión, transporte y sedimentación.

- Identificación de los resultados de la acción de los agentes geológicos.

- Relieve y paisaje. Factores condicionantes.

BC9. Categorización de los contaminantes atmosféricos principales

- Concepto.

- Lluvia ácida.

- Efecto invernadero.

- Destrucción de la capa de ozono.



BC10. Identificación de contaminantes del agua

- Agua: factor esencial para la vida en el planeta.
- Contaminación del agua: causas y efectos.
- Tratamientos de depuración y potabilización de agua.
- Métodos de almacenamiento del agua proveniente de los deshielos, las descargas fluviales y la lluvia.

BC11. Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible

- Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible.
- Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente.
- Acciones que contribuyen al mantenimiento y en la mejora del equilibrio medioambiental.

BC12. Influencia de las fuerzas sobre el estado de reposo y de movimiento de los cuerpos

- Clasificación de los movimientos según su trayectoria y su aceleración.
- Distancia recorrida, velocidad y aceleración. Unidades del Sistema Internacional y más habituales. Cálculos en movimientos con aceleración constante.
- Magnitudes escalares y vectoriales: distancia recorrida, velocidad y aceleración.
- Movimiento rectilíneo uniforme: características. Interpretación gráfica.
- Fuerza: resultado de una interacción. Relación entre fuerzas y movimientos.
- Representación de fuerzas aplicadas a un sólido en situaciones habituales. Resultante.
- Leyes de Newton.



BC13. Producción y utilización de la energía eléctrica

- Electricidad y desarrollo tecnológico.
- Materia y electricidad.
- Magnitudes básicas manejadas en el consumo de electricidad: energía y potencia. Aplicaciones en la vida cotidiana: interpretación del recibo de la luz.

- Hábitos de consumo y ahorro de electricidad.
- Sistemas de producción de energía eléctrica: tipos de centrales eléctricas, sus ventajas y sus desventajas.
- Transporte y distribución de la energía eléctrica: etapas.
- Trabajo en equipo: reparto de tareas y de responsabilidades; elaboración de informes.

BC14. Prevención de enfermedades

- Microorganismos y parásitos más comunes que afectan a las personas.
- Clasificación de las enfermedades infecciosas y parasitarias que afectan a la piel y al aparato digestivo.
- Limpieza, conservación, cuidado y almacenamiento del material de trabajo.
- Protocolo del lavado de manos.
- Tipos de desinfectantes y formas de uso.
- Limpieza, desinfección y esterilización del material de trabajo. Riesgos derivados de su deficiente procedimiento de desinfección y esterilización.
- Riesgos provenientes de una deficiente limpieza del personal, del material y del lugar de trabajo.
- Medidas de protección personal según el perfil profesional.



4.12.3 Orientaciones pedagógicas

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que, utilizando los pasos del razonamiento científico, básicamente la observación y la experimentación, el alumnado aprenda a interpretar fenómenos naturales y, del mismo modo, pueda afianzar y aplicar hábitos saludables en todos los aspectos de su vida cotidiana.

Igualmente se forma para que utilice el lenguaje operacional de las matemáticas en la resolución de problemas de distinta índole, aplicados a cualquier situación, en su vida cotidiana y en su vida laboral.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo, que integra ciencias como las matemáticas, la física y la química, la biología y la geología, se enfocará a los conceptos principales y a los principios de las ciencias, involucrando al alumnado en la solución de problemas y en otras tareas significativas, y le permitirá trabajar de modo autónomo para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por él mismo.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales k), l), m), n) y ñ) del ciclo formativo, y con las competencias profesionales, personales y sociales m), n), ñ) y o). Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z), y con las competencias t), u), v), w), x), y) y z), que se incluirán en este módulo profesional de modo coordinado con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- Resolución de problemas, tanto en el ámbito científico como en el cotidiano.
- Interpretación de gráficos y curvas.
- Aplicación, cuando proceda, del método científico.
- Valoración del medio ambiente y de la influencia de los contaminantes.
- Características de la energía nuclear.
- Aplicación de procedimientos físicos y químicos elementales.



- Realización de ejercicios de expresión oral.
- Representación de fuerzas.
- Cuidados básicos de la piel.
- Prevención de enfermedades.

5. Requisitos mínimos de calidad del contexto formativo

5.1. Espacios

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie en m ² (30 alumnos/as)	Superficie en m ² (20 alumnos/as)	Grado de utilización
Aula polivalente.	60	40	50 %
Taller de cocina y office	210	160	30 %
Taller de restaurante y bar	160	100	20 %

La consellería con competencias en materia de educación podrá autorizar unidades para menos de treinta puestos escolares, por lo que será posible reducir los espacios formativos proporcionalmente al número de alumnos y alumnas, tomando como referencia para la determinación de las superficies necesarias las cifras indicadas en las columnas segunda y tercera de la tabla.

El grado de utilización expresa en tanto por ciento y con carácter orientativo la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas en el centro educativo, por un grupo de alumnado, respecto de la duración total de éstas. El centro educativo, en el ejercicio de su autonomía y en función de la distribución horaria semanal de los módulos profesionales y de la tutoría, podrá determinar otro grado de utilización.

En el margen permitido por el grado de utilización, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos y alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.



5.2. Equipamientos mínimos

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"> Equipos audiovisuales. Equipos informáticos en red y con conexión a internet. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	<ul style="list-style-type: none"> Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	<ul style="list-style-type: none"> Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). Material para cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

6. Profesorado

6.1. Especialidades del profesorado del sector público a las que se atribuye la impartición de los módulos profesionales asociados al perfil profesional

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
<ul style="list-style-type: none"> MP3005. Atención a la clientela. 	Especialidad: <ul style="list-style-type: none"> Cocina y pastelería. Servicios de restauración. Procesos comerciales. Otros: <ul style="list-style-type: none"> Profesorado especialista, en su caso. 	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP3034. Técnicas elementales de preelaboración. MP3035. Procesos básicos de producción culinaria. MP3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. MP3037. Técnicas elementales de servicio. MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. MP3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. 	Especialidad: <ul style="list-style-type: none"> Cocina y pastelería. Servicios de restauración. Otros: <ul style="list-style-type: none"> Profesorado especialista, en su caso. 	Profesorado técnico de formación profesional.



Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
<ul style="list-style-type: none"> • MP3041 Formación en centros de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y pastelería. • Servicios de restauración. 	Profesorado técnico de formación profesional.

6.2. Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales, para los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas

Módulos profesionales	Titulaciones
<ul style="list-style-type: none"> • MP3034. Técnicas elementales de preelaboración. • MP3035. Procesos básicos de producción culinaria. • MP3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. • MP3037. Técnicas elementales de servicio. • MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. • MP3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. • MP3005. Atención a la clientela. • MP3041. Formación en centros de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes.

6.3. Titulaciones habilitantes a efectos de docencia para la impartición de los módulos profesionales, para los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas

Módulos profesionales	Titulaciones
<ul style="list-style-type: none"> • MP3034. Técnicas elementales de preelaboración. • MP3035. Procesos básicos de producción culinaria. • MP3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. • MP3037. Técnicas elementales de servicio. • MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. • MP3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. • MP3005. Atención a la clientela. • MP3041. Formación en centros de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a o arquitecto/a técnico/a, o el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes. • Técnico/a superior en Dirección de Cocina, técnico/a superior en Dirección de Servicios en Restauración, u otros títulos equivalentes.



7. Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación o convalidación

Módulos profesionales	Unidades de competencia acreditables
• MP3034. Técnicas elementales de preelaboración.	• UC0255_1: ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
• MP3035. Procesos básicos de producción culinaria.	• UC0256_1: asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
• MP3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	• UC0546_1: realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones, y de apoyo a la protección medioambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas
• MP3037. Técnicas elementales de servicio.	• UC0257_1: asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
• MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	• UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
• MP3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	• UC1090_1: realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
• MP3005. Atención a la clientela.	• UC1329_1: proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada a la clientela.

8. Ciclos formativos de grado medio a los que el título profesional básico en Cocina y Restauración permite la aplicación de criterios de preferencia para la admisión en caso de concurrencia competitiva

El título profesional básico en Cocina y Restauración tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de:

- Hostelería y Turismo.
- Industrias Alimentarias.
- Imagen Personal.



9. Distribución horaria

Organización de los módulos profesionales del ciclo formativo de formación profesional básica de Cocina y Restauración para el régimen ordinario

Curso	Módulo profesional	Duración horas
1º	MP3005. Atención a la clientela.	58
1º	MP3009. Ciencias aplicadas I.	175
1º	MP3011. Comunicación y sociedad I.	206
1º	MP3034. Técnicas elementales de preelaboración.	175
1º	MP3035. Procesos básicos de producción culinaria.	179
1º	MP3036. Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	117
Total 1º (FCE)		910
2º	MP3012. Comunicación y sociedad II.	135
2º	MP3037. Técnicas elementales de servicio.	157
2º	MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	164
2º	MP3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	90
2º	MP3042. Ciencias aplicadas II.	162
Total 2º (FCE)		708
2º	MP3041. Formación en centros de trabajo.	320

Tutoría

En el primer curso del ciclo formativo se dedicarán 35 horas a la tutoría, y 27 horas en el segundo curso.

10. Unidades formativas

Organización de los módulos profesionales en unidades formativas de menor duración

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración horas
• MP3011. Comunicación y sociedad I.	• MP3011_13. Comunicación en lenguas gallega y castellana I.	88
	• MP3011_23. Comunicación en lengua inglesa I.	59
	• MP3011_33. Sociedad I.	59
• MP3012. Comunicación y sociedad II.	• MP3012_13. Comunicación en lenguas gallega y castellana II.	67
	• MP3012_23. Comunicación en lengua inglesa II.	34
	• MP3012_33. Sociedad II.	34



Módulo profesional	Unidades formativas	Duración horas
• MP3034. Técnicas elementales de preelaboración.	• MP3034_12. Aprovisionamiento de materias primas y preparación de equipos.	55
	• MP3034_22. Preparación de materias primas.	120
• MP3035. Procesos básicos de producción culinaria.	• MP3035_12. Técnicas culinarias.	110
	• MP3035_22. Decoración y presentación en cocina.	69

