

Consejería de Educación

3037 *DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional define la Formación Profesional como el conjunto de las acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Asimismo establece que la Administración General del Estado, de conformidad con lo que se dispone en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución Española, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos de Formación Profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de Formación Profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la propia Ley, cuyos contenidos podrán ampliar las Administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación Profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la Formación Profesional del sistema educativo, define que sean las Administraciones educativas las que, respetando lo que se dispone en dicha norma y en las que regulen los títulos respectivos, establezcan los currículos correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional.

El Gobierno, a propuesta del Ministerio de Educación y Ciencia, ha aprobado el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan las enseñanzas mínimas. El currículo del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía que se establece por la Comunidad de Madrid en este Decreto pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para la incorporación a su estructura productiva. Dicho currículo requiere una posterior concreción en las programaciones que el equipo docente ha de elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículo en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En el proceso de elaboración de este Decreto ha emitido dictamen el Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con el artículo 2.1.b) de la Ley 12/1999, de 29 de abril, del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid.

En virtud de todo lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, a propuesta de la Consejera de Educación y previa deliberación, el Consejo de Gobierno en su reunión del día 17 de julio de 2008,

DISPONE

Artículo 1

Objeto

El presente Decreto establece el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía para su aplicación en la Comunidad de Madrid.

Artículo 2

Referentes de la formación

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y entorno profesionales, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales, los espacios necesarios para su desarrollo, los accesos y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título,

lo, y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 3

Módulos profesionales del ciclo formativo

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son los siguientes:

- a) Los incluidos en el Real Decreto 1396/2007, es decir:
 - Empresa e iniciativa emprendedora.
 - Preelaboración y conservación de alimentos.
 - Procesos básicos de pastelería y repostería.
 - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
 - Técnicas culinarias.
 - Formación y orientación laboral.
 - Ofertas gastronómicas.
 - Postres en restauración.
 - Productos culinarios.
 - Formación en centros de trabajo.
- b) El siguiente módulo profesional propio de la Comunidad de Madrid:
 - Lengua extranjera.

Artículo 4

Currículo

1. Los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las orientaciones pedagógicas del currículo de los módulos profesionales relacionados en el artículo 3.a) son los definidos en el Real Decreto 1396/2007.

2. Los contenidos de los módulos profesionales “empresa e iniciativa emprendedora”, “preelaboración y conservación de alimentos”, “procesos básicos de pastelería y repostería”, “seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”, “técnicas culinarias”, “formación y orientación laboral”, “ofertas gastronómicas”, “postres en restauración” y “productos culinarios” se incluyen en el Anexo I de este Decreto.

3. Los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas del módulo profesional relacionado en el artículo 3.b), son los que se especifican en el Anexo II de este Decreto.

Artículo 5

Organización y distribución horaria

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos. La distribución en cada uno de ellos, su duración y la asignación horaria semanal se concretan en el Anexo III.

Artículo 6

Evaluación, promoción y acreditación

La evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en este Decreto se atenderá a las normas que expresamente dicte la Consejería de Educación.

Artículo 7

Profesorado

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 3.a), son las establecidas en el Anexo III.A) del Real Decreto 1396/2007. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos son las que se concretan en el Anexo III.C) del referido Real Decreto.

2. Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales incluidos

en el artículo 3.b) son las que se determinan en el Anexo IV de este Decreto.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Calendario de aplicación

En cumplimiento de lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 11396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan las enseñanzas mínimas, en el año académico 2008-2009 se implantarán las enseñanzas correspondientes al curso primero del currículo que se determina en el presente Decreto y en el año 2009-2010 las del segundo curso. Paralelamente, en los mismos años académicos dejarán de impartirse las correspondientes al primero y segundo cursos de las enseñanzas establecidas en el Real Decreto 146/1994, de 4 de febrero, que definió el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Normas de desarrollo

Se autoriza a la Consejería de Educación para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID. Dado en Madrid, a 17 de julio de 2008.

La Consejera de Educación,
LUCÍA FIGAR DE LACALLE

La Presidenta,
ESPERANZA AGUIRRE GIL DE BIEDMA

- Procedimientos de ejecución de técnicas de regeneración.
- Control y aplicación de resultados.

Preelaboración de materias primas en cocina:

- Rendimiento de las materias primas. Escandallo.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos.
- Procedimientos de despique y fraccionado.
- Procesos de conservación.

Conservación de géneros crudos:

- Concepto de conservación.
- Descripción de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Identificación y descripción de equipos asociados a cada método.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
- Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
- Control y aplicación de resultados.

Producción de elaboraciones culinarias con géneros en crudo o previamente cocinados:

- Identificación de productos para su consumo en crudo.
- Identificación de productos para su utilización en frío.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases de la elaboración.
- Decoración y presentación.

Módulo Profesional 03: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. (CÓDIGO: 0026)

CONTENIDOS (Duración 270 horas)

Terminología culinaria

Recepción de materias primas específicas de pastelería y repostería:

- Materias primas específicas de pastelería y repostería
- Clasificación gastronómica y comercial.
- Tratamientos adecuados según el tipo de producto.
- Calidades.
- Conservación y ubicación de los productos.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos, fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Masas hojaldradas:
 - Descripción y análisis del hojaldrado.
 - Tipos de hojaldre.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas hojaldradas.
 - Elaboraciones de masas hojaldradas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas hojaldradas.

- Masas batidas o esponjadas:
 - Descripción y análisis de masas batidas o esponjadas.
 - Tipos de masas batidas o esponjadas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas batidas o esponjadas.
 - Elaboraciones de masas batidas o esponjadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas batidas o esponjadas.
- Masas escaldadas:
 - Descripción y análisis de masas escaldadas.
 - Tipos de masas escaldadas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas escaldadas.
 - Elaboraciones de masas escaldadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas escaldadas.
- Masas azucaradas:
 - Descripción y análisis de masas azucaradas.
 - Tipos de masas azucaradas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas azucaradas.
 - Elaboraciones de masas azucaradas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas azucaradas.
- Masas leudadas:
 - Descripción y análisis de masas leudadas.
 - Tipos de masas leudadas
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas leudadas.
 - Elaboraciones de masas leudadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas leudadas.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración, conservación y regeneración de jarabes.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración, conservación y regeneración de cremas.
- Elaboración, conservación y regeneración de rellenos salados.
- Elaboración, conservación y regeneración de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería y repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Servicio de las elaboraciones de pastelería y repostería:

- Coordinación con el resto de departamentos.

Módulo Profesional 04: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (CÓDIGO: 0031)

CONTENIDOS (Duración 65 horas)

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.
 - Los materiales de construcción.
 - Distribución en planta por zonas.
 - Cocina: Equipos, instalaciones, superficies de trabajo. Instalaciones para almacenamiento de alimentos y otros usos.
- Conceptos y niveles de limpieza.
 - Limpieza.
 - Desinfección.
 - Esterilización.

Relación de los contenidos y duración de los módulos profesionales del currículo

Módulo Profesional 01: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (CÓDIGO: 0050)

CONTENIDOS (Duración 65 horas)

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en el sector del ciclo formativo.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una pyme del sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia de la empresa, los objetivos y la ventaja competitiva.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito del sector del ciclo formativo.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general y específico de una pyme del sector del ciclo formativo.
- Relaciones de una pyme del sector del ciclo formativo con su entorno y con el conjunto de la sociedad.
- Cultura empresarial e imagen corporativa.
- Concepto y elementos del Balance Social de la empresa: empleo, remuneraciones, medio ambiente y programa de acción social.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- La fiscalidad en las empresas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa: en Hacienda, en la Seguridad Social, en los Ayuntamientos, en el Notario, en el Registro Mercantil y en otros organismos.
- Apartados del plan de empresa:
 - Presentación de los promotores.
 - Estrategia, ventaja competitiva y análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades (D.A.F.O.) en la creación de una empresa.
 - Forma jurídica.
 - Análisis del mercado.
 - Organización de la producción de los bienes y/o servicios.
 - Organización de los Recursos Humanos.
 - Plan de marketing.
 - Análisis económico y financiero de la viabilidad de la empresa.
 - Gestión de ayuda y subvenciones.
 - Documentación de apertura y puesta en marcha.

Función Económico-administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. Las cuentas anuales.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas. El calendario fiscal.
- Gestión administrativa de una empresa del sector del ciclo formativo.
- Aplicación del análisis de la viabilidad económica y financiera a una pyme del sector del ciclo formativo.

Función Comercial:

- Concepto de Mercado. Oferta. Demanda.
- Análisis del Mercado en el sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- Marketing mix: precio, producto, promoción y distribución.

Los Recursos Humanos en la empresa:

- Categorías profesionales en las pymes del sector del ciclo formativo de acuerdo con lo establecido en el convenio colectivo correspondiente.
- Necesidades de personal en las pymes del sector del ciclo formativo. Organigrama.
- El coste del personal de acuerdo con los salarios de mercado en el sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- Liderazgo y motivación. La comunicación en las empresas del sector.

Módulo Profesional 02: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (CÓDIGO: 0046)

CONTENIDOS (Duración 300 horas)

Sistemas de adquisición de materias primas:

- Selección de proveedores éticos.
- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades..
 - Hojas de cálculo.
 - Programas de gestión.
 - Otros.

Recepción y distribución de materias primas:

- Descripción y características del economato y bodega.
- Equipamiento, útiles y herramientas informáticas.
- Recepción de géneros.
- Documentos relacionados con la recepción de materias primas.
- El albarán y su contraste con el impreso de pedidos.
- Comprobación de la calidad del producto.
 - Temperatura del producto
 - Calibre
 - Presentación
 - Otros
- Materias primas.
 - Clasificación gastronómica y comercial. Materias primas perecederas, semiperecederas y no perecederas
- Tratamientos adecuados según el tipo de producto.
- Calidades.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Reconocimiento y preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación, descripción y ubicación de instalaciones fijas. Equipamiento general. Generadores de calor y de frío.
- Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento de instalaciones fijas.
- Clasificación, descripción y disposición de batería, útiles y herramientas.
- Inventarios.
- Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento de máquinas, batería, útiles y herramientas.

Regeneración de materias primas:

- Definición de regeneración.
- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración en función del estado del producto y sus aplicaciones.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de regeneración.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
 - Medidas de vigilancia y prevención.
 - Medidas de tratamiento y erradicación.
 - Desratización.
 - Desinfección.
 - Desinsectación.
- Procesos y productos de limpieza.
 - Características de los desinfectantes.
 - Utilización de productos adecuados.
- Aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección.
 - Plan de limpieza y plan de desinfección.
 - Procedimientos de limpieza. Periodicidad y registro.
 - Plan de desinfección. Periodicidad y registro.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Certificado de manipulador de alimentos.
- La higiene personal, hábitos y salud.
 - Uso de indumentaria adecuada y objetos personales.
 - Cuidado e higiene personal y de las manos.
 - Otras medidas higiénico-sanitarias.
 - Uso de paños de cocina.
 - Estornudar, toser, trabajar enfermo.
 - Fumar, comer, mascar chicle.
 - Protección de cortes, quemaduras y heridas del manipulador.
- Sanidad: Reconocimiento médico.
- Peligros asociados a la manipulación de alimentos.
 - Peligros asociados al consumo de alimentos contaminados.
- Tipos de peligros:
 - Peligro químico.
 - Peligro físico.
 - Peligro biológico.
 - Formas generales de contaminación.
- Guías de prácticas correctas de higiene en los siguientes procesos en los que intervienen alimentos:
 - Almacenamiento y conservación.
 - Manipulación.
 - Elaboración en frío.
 - Elaboración en caliente.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Recepción de materias primas. Control de proveedores.
 - Conservación y almacenamiento.
- Métodos de conservación de los alimentos.
 - Conservación por acción del calor.
 - Conservación por medio del frío.
 - Conservación por modificación de la actividad del agua.
 - Uso de aditivos.
 - Los tratamientos con radiaciones.
 - Otros métodos de conservación: modificación del pH, en atmósfera controlada, eliminación del oxígeno (vacío)...

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en la Higiene alimentaria.
 - Historia y legislación.
- Implantación y desarrollo del sistema.
- Medidas de control relacionadas con los peligros alimentarios en la manipulación de los alimentos.

- Prerrequisitos del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
 - Concepto y tipos.
 - Responsabilidad y obligatoriedad.
 - Objetivos y ventajas.
 - Bases necesarias para su cumplimiento.
 - Información y registro.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Definición del proceso.
- Normas implantadas en el sector alimentario.

Utilización eficaz de recursos:

- Impactos ambientales en la hostelería.
- Concepto y filosofía de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
 - Ahorro de agua en el departamento de limpieza y restaurante.
 - Buenas prácticas medioambientales en el consumo de energía.
 - Buenas prácticas medioambientales en la cocina.
 - Ventajas en la utilización de energías alternativas.
 - El ruido.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
 - Normativa medioambiental en España y Europa en las empresas de hostelería.
 - La legislación medioambiental en el ámbito de la hostelería.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
 - Residuos urbanos.
 - El PVC.
 - Residuos especiales.
 - Residuos tóxicos y peligrosos.
 - Residuos propios de las empresas de hostelería.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Módulo Profesional 05: TÉCNICAS CULINARIAS. (CÓDIGO: 0047)

CONTENIDOS (Duración 300 horas)

Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones en función de las características del género a tratar.
 - Cocción por expansión.
 - Cocción por concentración.
 - Cocción mixta.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica. Control de resultados.
 - Aplicación de los sistemas en función del medio húmedo, graso o gaseoso.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Confeción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - Definición y aplicaciones.
 - Clasificación, elaboración y resultados.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones.
 - Fondos fundamentales y complementarios.
 - Gelatinas.
 - Salsas.
 - Mantequillas compuestas.
 - Otros.

- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.
- Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
 - Vacío con o sin atmósfera modificada.
 - Etiquetado.
 - Refrigeración, congelación y ultra congelación.

Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
 - Fichas técnicas.
 - Ordenes de trabajo.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración de:
 - Ensaladas.
 - Potajes, sopas, consomés y cremas.
 - Entremeses y aperitivos.
 - Otras
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características:
 - Vegetales y hortalizas.
 - Legumbres y arroz.
 - Pastas.
 - Carnes en todas sus variantes.
 - Pescados y mariscos.
 - Otros.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Definición y clasificación de guarniciones y decoraciones.
 - Guarniciones simples.
 - Guarniciones compuestas.
 - Guarniciones con nombre propio
- Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación:
 - Volumen.
 - Color.
 - Textura
 - Simetría.
 - Afinidad de sabores.
 - Otros.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación.
 - Armonía de elementos como temperatura, decoración, salsa y guarnición.
- Puntos clave y control de resultados.

Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
 - Menú.
 - Carta.
 - Menú concertado.
 - Menú degustación.
 - Banquetes.
 - Buffet.
 - Otros.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place ":
 - Orden y limpieza.
 - Revisión de maquinaria.

- Acopio de géneros y preelaboraciones.
- Acopio de útiles y herramientas.
- Documentación relacionada con los servicios.
 - Comandas.
 - Telecomanda.
 - Órdenes de servicios.
 - Otras
- Coordinación durante el servicio en cocina y sala.
 - Empezar.
 - Marcha y pasa.
 - Termina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
 - Desbarase.
 - Limpieza de maquinaria, útiles, herramientas y elementos comunes.
 - Revisión y comprobación de maquinaria.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.
- Retroalimentación de los procesos.

Módulo Profesional 06: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (CÓDIGO: 0049)

CONTENIDOS (Duración 90 horas)

Orientación profesional y búsqueda activa de empleo:

- El ciclo formativo: normativa reguladora, nivel académico y profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título del ciclo formativo: acceso, convalidaciones y exenciones. Formación profesional del sistema educativo y formación profesional para el empleo.
- La formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado: valoración de su importancia.
- Opciones profesionales: definición y análisis del sector profesional del título del ciclo formativo.
- Empleadores en el sector: empleadores públicos, empleadores privados y posibilidad de autoempleo.
- Proceso, técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo y selección de personal en empresas pequeñas, medianas y grandes del sector.
- Sistema de acceso al empleo público en puestos idóneos para los titulados del ciclo formativo.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Recursos de Internet en el ámbito de la orientación.
- Carrera profesional en función del análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales: autoconocimiento y potencial profesional.
- El proceso de toma de decisiones: definición y fases.
- Asociaciones Profesionales del sector.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Equipos de trabajo: concepto, características y fases del trabajo en equipo.
- La comunicación en los equipos de trabajo: escucha activa, asertividad y escucha interactiva (feedback).
- La inteligencia emocional.
- Ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos de trabajo en el sector en el que se ubica el ciclo formativo según las funciones que desempeñan. Características de eficacia de un equipo de trabajo.
- La participación en el equipo de trabajo: Los roles grupales.
- Dinámicas de trabajo en equipo.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Tipos de conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: conciliación, mediación, negociación y arbitraje.
- La negociación como medio de superación del conflicto: tácticas, pautas y fases.

Contrato de trabajo y relaciones laborales:

- El derecho del trabajo: fuentes y principios.
- Análisis y requisitos de la relación laboral individual.

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El contrato de trabajo: concepto, capacidad para contratar, forma y validez del contrato.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. El fraude de ley en la contratación laboral.
- El período de prueba, el tiempo de trabajo y otros aspectos relevantes: Análisis en el convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del título del ciclo formativo.
- La nómina. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector del título.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo: causas y efectos.
- Medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad y beneficios sociales, entre otros.
- Representación de los trabajadores: unitaria y sindical.
- Derecho procesal social:
 - Plazos de las acciones.
 - Conciliación y reclamación previa.
 - Órganos jurisdiccionales.
 - La demanda y el juicio oral.
- Gestiones a través de Internet en el ámbito laboral.

Seguridad Social, empleo y desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social: modalidades y regímenes de la Seguridad Social.
- Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- Acción protectora de la Seguridad Social: Introducción sobre contingencias, prestaciones económicas y servicios.
- La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación y subsidio por desempleo.

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas: accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, otras patologías derivadas del trabajo.
- Marco normativo básico de la prevención: derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Principios y técnicas de prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades y sanciones.

Evaluación de riesgos profesionales: riesgos generales y riesgos específicos:

- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Los riesgos generales:
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Los riesgos específicos:
 - Riesgos específicos en el sector profesional en el que se ubica el título.
 - Consideración de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de los riesgos específicos del sector profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Aplicación de las medidas de prevención.
- Medidas de protección:
 - Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad.
 - Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual.
 - Especial protección a colectivos específicos: maternidad, lactancia, trabajadores de una empresa de trabajo temporal, trabajadores temporales.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- El Plan de prevención de riesgos laborales:
 - Evaluación de riesgos.
 - Organización y planificación de la prevención en la empresa:
 - El control de la salud de los trabajadores.
 - El Plan de autoprotección: Plan de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
 - Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.
 - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Elementos básicos de la gestión de la prevención en la empresa:
 - La gestión de la prevención en la empresa: definición conceptual.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - Representación de los trabajadores en materia preventiva.
 - Funciones del prevencionista de nivel básico.

Primeros auxilios:

- Urgencia médica y primeros auxilios: conceptos básicos.
- Clasificación de los heridos según su gravedad.
- Aplicación de las técnicas de primeros auxilios según el tipo de lesión del accidentado.

Módulo Profesional 07: OFERTAS GASTRONÓMICAS (CÓDIGO: 0045)

CONTENIDOS (Duración 80 horas)

Organización de las empresas en restauración:

- Concepto de Restauración en Hostelería.
- Normativa de clasificación.
- Clasificación de los subsectores de la restauración.
 - Restauración Pública o Comercial.
 - Cautiva o Institucional.
 - Social-Comercial.
- Diferenciación y características de los segmentos de restauración.
 - Food Delivery.
 - Fast Food
 - Catering.
 - Vending.
 - Alimentación Hospitalaria.
- Formulas de restauración, tipos de establecimientos y características determinantes.
- Tendencias actuales y evolución del sector en restauración.
- Características de las empresas, volumen y crecimiento.
- Estructuras organizativas más comunes.
- La dirección de la organización.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Perfiles fisiográficos.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Alimentación, nutrición y dietética. Analogías y diferencias.
- Los alimentos: agrupación y clasificación.
- Función y degradación de nutrientes. Transformación de los alimentos en nutrientes.
- Composición de los alimentos. Sustancias nutritivas.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Composición del producto restauración.
 - Elementos determinantes y variables en la oferta.
 - Variables de las ofertas.

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
 - Desayunos: continental o europeo, americano, español, buffet
 - Brunch.
 - Almuerzo o cena.
 - Cóctel.
 - Vino español.
 - Lunch.
- Ofertas gastronómicas. Descripción y análisis:
 - Menú fijo
 - Menú-Carta
 - Menú degustación
 - Menú largo y estrecho
 - Menú de Banquetes
 - Jornadas gastronómicas.
 - Menú dietético
- El buffet: Concepto y evolución.
 - Teoría y técnica en la presentación
 - Distribución, circulación y abastecimiento.
 - Tipos.
- Self-service (Autoservicio).
 - Teoría y técnica en presentación.
 - Distribución, circulación y abastecimiento.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- La carta del restaurante:
 - Planificación y estructuración.
 - Presentación y redacción del nombre de los platos.
 - Aspectos gastronómicos en consideración.
 - Sugerencias comerciales para la elaboración de la carta.
- La carta de vinos.
- La carta de room-service.
- La baraja de menús de banquetes.
- La oferta del autoservicio o self-service. Composición, distribución y presentación.
- La Dieta Mediterránea como composición de las ofertas gastronómicas.
- Informatización para la estructuración y presentación de las ofertas gastronómicas.

Determinación de compras:

- Realización de compras.
 - Aprovisionamiento externo.
 - Ámbito de actuación y contenidos.
 - Función de compras y sus objetivos.
- Proceso de la función de compras. Ciclo de compras.
 - Identificación de necesidades.
 - Establecimiento de estándares
- Perfil del responsable de compras.
 - Organización del departamento de compras.
- La recepción de mercancías.
 - Inspección.
 - Control.
 - Distribución
 - Almacenamiento.
- Registros documentales.
 - Solicitud de pedidos.
 - Albarán
 - Parte diario de compras.
 - La factura.
 - Vale de pedidos internos.
 - Parte de consumos o imputación departamental.
- Departamento de economato-bodega.
 - Características de las instalaciones.
 - Organización del almacén.
 - Procesos y operaciones básicas.

- Gestión de stocks:
 - Stock operativo.
 - Stock de seguridad.
 - Stock máximo.
 - Stock mínimo.
 - Rotura de stock.
 - Documentos de control.
 - Ficha de inventario permanente.
 - Inventario físico. Sistemas de valoración de consumos.
- Informatización en las compras, aprovisionamiento y su control.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Los costes: definición y clases
- Componentes del precio.
- Cálculo de los costes y determinación de los márgenes de rentabilidad.
 - Ventas o ingresos.
 - Coste de materias primas o de alimentos
 - Margen bruto de explotación
 - Prime cost o coste de fabricación
 - Costes de personal
 - Costes generales o gastos de explotación
- Cálculo del coste de las materias primas.
 - Escandallo o test de rendimiento.
 - Ficha técnica u hoja de coste del plato.
 - Ficha técnica de producción o fabricación.
- Determinación del coste o rendimiento de ventas de un plato.
- Costes de un banquete y su rendimiento.
- Estructura de la cuenta de explotación.
- Análisis del umbral de rentabilidad o punto muerto.
- Precio de venta de las ofertas gastronómicas.
 - Políticas de precios.
 - Criterios de consideración.
 - Factores psicológicos.
- Métodos para el cálculo del precio.
 - El precio en función de los costes.
 - Métodos de fijación de los precios.
- Márgenes y análisis de rentabilidad de la oferta gastronómica. Técnica del menú "engineering".
- Informatización para el cálculo del coste de materia prima, determinación del precio de venta y rentabilidades en la cuenta de explotación.
- Posibilidades de ahorro energético o suministros: Agua, Gas, Electricidad, Teléfono.

Módulo Profesional 08: POSTRES EN RESTAURACIÓN (CÓDIGO: 0028)

CONTENIDOS (Duración 185 horas)

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
 - Fichas.
 - Ordenes de trabajo.
 - Otras.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
 - Temporalidad de las frutas.
 - Presentación en el mercado.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de frutas.
 - Peladoras.

- Refinadora
 - Escarchadoras.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Preelaboración de la fruta según sus características. Lavado, pelado e hidratado entre otros.
 - Porcionado en función del uso.
 - Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de frutas.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de frutas.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características y aplicaciones.
- Tipos de leches.
 - Productos lácteos. Cuajada, nata, yogures y quesos entre otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de lácteos.
- Batidora.
 - Yogurtera.
 - Cortadores de queso.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Preelaboración de los lácteos según sus características.
 - Porcionado en función del uso.
 - Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de lácteos.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de lácteos.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base fritos o de sartén.
- Freidoras
 - Sartenes.
 - Escurridores.
 - Dosificadores.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Elaboración de las masas según la ficha técnica.
 - Porcionado en función del producto final
 - Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos. Glaseado, flambeado, relleno y otros.
- Conservación de postres fritos y de sartén.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres fritos y de sartén.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Helados de crema.
 - Helados de fruta.
 - Sorbetes con alcohol.
 - Sorbetes de fruta.
 - Biscuit y perfectos.
 - Otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de helados y sorbetes.
- Heladoras.
 - Sorbeteras.
 - Moldes de perfecto.

- Moldes de bombas.
 - Otras.
- Ingredientes específicos en la elaboración de helados y sorbetes.
- Estabilizantes.
 - Colorantes.
 - Emulsionantes.
 - Saborizantes.
 - Otros.
- Procedimientos de ejecución de helados y sorbetes.
- Preelaboración de los helados y sorbetes según sus características.
 - Cremas inglesas.
 - Almíbares.
 - Zumos.
 - Biscuit.
 - Otros.
 - Aplicación de la técnica en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de helados y sorbetes.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos y aplicaciones.
- Bavarois.
 - Carlotas.
 - Mousses.
 - Otros.
- Maquinaria, útiles y herramientas específica para la elaboración de semifríos.
- Moldes de bavarois.
 - Moldes de carlotas.
 - Otras.
- Procedimientos de ejecución de semifríos.
- Preelaboración de los ingredientes según sus características y el producto final.
 - Aplicación de la técnica en función del producto final.
 - Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
 - Acabado del semifrío según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de semifríos.
- Regeneración a temperatura de servicio de semifríos.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Por temperaturas.
 - Por texturas.
 - Por sabores.
 - Otros.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Realización de las operaciones necesarias para el servicio de los diferentes tipos de postres según la definición del producto y la terminación del mismo.
- Postres emplatados.
 - Carros de postre.
 - Otros.

Módulo Profesional 09: PRODUCTOS CULINARIOS (CÓDIGO: 0048)

CONTENIDOS (Duración 195 horas)

Organización de los procesos productivos:

- Análisis del mercado.
- Descripción de las tendencias actuales.

- Adecuación de la información que se genera a los gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda.
- Adaptación de las elaboraciones a realizar de acuerdo con las expectativas del cliente. Necesidad de prever posibles alternativas a las elaboraciones culinarias planificadas.
- Fase de ejecución de las elaboraciones culinarias. Observación de los objetivos y niveles de calidad previamente determinados. Valoración y control de resultados.
- Información relacionada con la organización de los procesos.
 - Fichas técnicas de producción.
 - Órdenes de trabajo.
 - Otras.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Fases de producción y servicio en cocina. Descripción y análisis.
 - Acabado.
 - Emplatado según las características del servicio.

Organización y desarrollo de procesos culinarios y de servicios en restauración directa y diferida:

- Organización del proceso.
 - Organización del proceso en la restauración directa.
 - Organización del proceso en la restauración diferida.
- Descripción y análisis básico de la restauración directa y diferida.
- Características identificadoras:
 - En función de la elaboración.
 - En función de la conservación.
 - En función de la regeneración.
 - En función del servicio.
- Diagramas de organización y secuenciación en función de las diversas fases productivas.
- Etapas del desarrollo productivo.
- Aplicación en función de la distribución. Cadena fría, caliente y mixta

Elaboración de productos culinarios:

- Descripción y características generales de las cocinas territoriales.
- La cocina internacional: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Cocina europea.
 - Cocina latino americana.
 - Cocina asiática.
 - Otras.
- La cocina española: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Productos más significativos sujetos a: denominación de origen (DO), indicación geográfica protegida (IGP), denominación genérica (DG), entre otros.
 - Platos típicos de la gastronomía española.
 - Tendencias actuales.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del panorama culinario español e internacional. Ferias, convenciones y congresos gastronómicos.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios.
- Ejecución de las preelaboraciones básicas, técnicas culinarias complejas y procedimientos de ejecución y control.
- Esquemas, graficas y diagramas de flujo para la elaboración de platos.
- Elaboración de platos característicos de la cocina española e internacional, teniendo en cuenta las preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
 - Vacío con o sin atmósfera modificada.
 - Etiquetado.
 - Refrigeración, congelación y ultra congelación.

Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Cualidades organolépticas de las materias primas.
- Peculiaridades y combinaciones básicas.
 - Sabores esenciales: dulce, salado, amargo y ácido.

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Carnes, pescados, hortalizas, legumbres, huevos, etc.
- Experimentación y evaluación de posibles tratamientos innovadores.
 - Sistemas de cocción a baja temperatura.
 - Vacío.
 - Nitrógeno.
 - Texturizador de alimentos congelados.
 - Destilación de sólidos a baja temperatura utilizando bomba de vacío.
 - Nuevos productos texturizantes y emulsionantes.
 - Otros.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Fases, técnicas, puntos clave y de control y valoración de resultados.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
 - Intolerancia a la lactosa.
 - Intolerancia al gluten
 - Intolerancia al huevo
 - Intolerancia a los mariscos
 - Otras.
- Dieta, régimen, dietética y dietoterapia.
- Tipos de dieta. Descripción y caracterización.
 - Modificaciones según los distintos tipos de criterios.
 - Textura: blanda, líquida clara, líquida espesa; triturada, basal.
 - Energía: hipercalórica, hipocalórica.
 - Azúcares: hipoglúcida, sin lactosa u otros disacáridos, pobre en fibra, rica en fibra.
 - Lípidos: pobre en grasa, pobre en colesterol, rica en ácidos grasos esenciales, rica en grasa.
 - Proteínas: hipoprotéica, hiperprotéica, con restricción de ciertos aminoácidos.
 - Otras sustancias nitrogenadas: sin gluten; con restricción de purinas.
 - Minerales: hiposódica, con restricción de potasio, pobre en calcio, rica en hierro.
 - Líquidos: dieta seca.
 - Volumen: hipovolémica, absoluta.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
 - Orden y limpieza.
 - Revisión de maquinaria.
 - Acopio de géneros y preelaboraciones.

Módulo profesional incorporado por la Comunidad de Madrid

Módulo profesional 10: Lengua extranjera (CÓDIGO: CM0003)

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Obtiene información global, específica y profesional en situaciones de comunicación, tanto presencial como no presencial.	<ul style="list-style-type: none"> En supuestos prácticos de audición o visualización de una grabación de corta duración en lengua extranjera, emitidos en lengua estándar y articulado con claridad: <ul style="list-style-type: none"> Se ha captado el significado del mensaje. Se han identificado las ideas principales Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones. Se han reconocido las técnicas profesionales que aparecen en la grabación. Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> Se ha captado su contenido global. Se ha identificado el objetivo de la conversación. Se ha especificado el registro lingüístico utilizado por los interlocutores.
Produce mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.	<ul style="list-style-type: none"> En una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> Contestar identificando al interlocutor. Averiguar el motivo de la llamada. Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda. Dar respuesta a una pregunta de fácil solución. Se ha solicitado información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes. Se han enumerado las actividades de la tarea profesional. Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia. En simulaciones de conversación en una visita o entrevista: <ul style="list-style-type: none"> Se han respetado las normas de protocolo al presentar y presentarse. Se ha mantenido la conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita...).
Traduce textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.	<ul style="list-style-type: none"> Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos. Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua extranjera. Se ha traducido un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico. Se ha traducido un texto sencillo relacionado con el sector profesional.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Elabora y cumplimenta documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.	<ul style="list-style-type: none"> A partir de unos datos generales, Se ha cumplimentado o completado un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc.). A partir de un documento escrito, oral o visual: <ul style="list-style-type: none"> Se han extraído las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema. Se ha resumido en inglés el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla. Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada: <ul style="list-style-type: none"> Se ha escrito un fax, télex, telegrama... Se ha redactado una carta transmitiendo un mensaje sencillo. Se ha elaborado un breve informe en lengua extranjera.
Valora y aplica los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.	<ul style="list-style-type: none"> A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc.), se han señalado y diferenciado los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera, comparándolos con los del propio. A partir de la información de un supuesto un viaje a uno de los países de lengua extranjera, se ha respondido a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta. Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país. Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

CONTENIDOS (Duración 80 horas)

Uso de la lengua oral.

- Aspectos formales y funcionales.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto...
- Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
- Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Diferentes acentos de lengua oral.
- Glosario de términos socioprofesionales y terminología específica asociada a la cocina.
- Expresiones idiomáticas y de uso frecuente en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.

Uso de la lengua escrita.

- Léxico básico, general y profesional. Uso de un diccionario.
- Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos...).
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

Aspectos socioculturales.

- Análisis de los comportamientos propios de los países de lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.
- Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones socioprofesionales.
- Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en lengua extranjera.

Estas funciones incluyen aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.
- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de protocolo e imagen personal utilizando la lengua extranjera.
- La caracterización de los actos protocolarios y los sistemas de organización de invitados en lengua extranjera.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en lengua extranjera.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en lengua extranjera.

ANEXO III

Organización académica y distribución horaria semanal

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO					
Ciclo Formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA					
Grado: Medio		Duración: 2000 horas			Código: HOTM01
Módulos profesionales				CENTRO EDUCATIVO	CENTRO DE TRABAJO
Clave	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º	
			1º-2º-3º trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2		
02	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9		
03	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8		
04	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
05	Técnicas culinarias	300	9		
06	Formación y orientación laboral	90		4	
07	Oferas gastronómicas	80		4	
08	Postres en restauración	185		9	
09	Productos culinarios	195		9	
10	Lengua extranjera	80		4	
11	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370			370
HORAS TOTALES		2.000	30	30	370

ANEXO IV

Especialidades y titulaciones del profesorado con atribución docente en el módulo profesional incorporado al ciclo formativo por la Comunidad de Madrid.

Módulo profesional	Cuerpo docente y especialidad (1)		Titulaciones (3)
	Cuerpo (2)	Especialidad	
• Lengua extranjera	PS	La correspondiente a la Lengua extranjera	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

(1) Profesorado de centros públicos.

(2) CS = Catedráticos de Enseñanza Secundaria PS = Profesor de Enseñanza Secundaria PT = Profesor Técnico de Formación Profesional.

(3) Profesorado de centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa.

(03/21.953/08)

I. COMUNIDAD DE MADRID

A) Disposiciones Generales

Advertidos errores en la publicación del Decreto 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 180, de 30 de julio de 2008), se procede a su corrección en los siguientes términos:

1. En la disposición adicional, donde dice “En cumplimiento de lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 11396/2007, de 29 de octubre”, debe decir “En cumplimiento de lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre”.

2. En la tabla incluida en el Anexo II, en la cuarta fila de la segunda columna (Criterios de evaluación), donde dice “Se ha resumido en inglés el contenido del documento”, debe decir “Se ha resumido en lengua extranjera el contenido del documento”.

3. En la segunda columna (denominada “Cuerpo”) de la tabla incluida en el Anexo IV, se debe incorporar la sigla “CS”.

Madrid, a 2 de septiembre de 2008.—El Secretario General Técnico, Manuel Pérez Gómez.

(03/24.922/08)

Consejería de Educación

3500 *CORRECCIÓN de errores del Decreto 96/2008, de 17 de julio, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.*