

* * * * *

Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en su artículo 39 que la Formación Profesional en el sistema educativo tiene por finalidad preparar a los alumnos y las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional.

Por otra parte establece en su artículo 6, con carácter general para todas las enseñanzas, que se entiende por currículo el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas en su contenido así como que las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, establece en su artículo 17 que el currículo de las enseñanzas de formación profesional se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional. Igualmente dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos correspondientes respetando lo dispuesto en esa norma y en las normas que regulen los títulos correspondientes y que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

El artículo 18 de ese mismo Real Decreto indica que las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al establecer el currículo de cada Ciclo Formativo, la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, así como las perspectivas de desarrollo económico y social, con la finalidad de que las enseñanzas respondan en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores socioproductivos de su entorno, sin perjuicio alguno de la movilidad del alumnado.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y la Formación Profesional en su artículo 10.2 indica que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Corresponde a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha la competencia en el desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y

grados, modalidades y especialidades según el artículo 37.1 del estatuto de autonomía de Castilla-La Mancha aprobado por Ley Orgánica 9/1982, de 10 de agosto.

Una vez aprobado y publicado 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 sus enseñanzas mínimas, procede establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, en el ámbito territorial de esta Comunidad Autónoma, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa citada anteriormente.

El perfil profesional del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía se encuentra en un momento de evolución y cambio motivado principalmente por el auge turístico que está experimentando la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha con una clara proyección nacional e internacional, plantea la necesidad de promocionar y defender la riqueza natural, cultural, turística y gastronómica de la región, desarrollando un turismo de interior cada vez de mayor calidad que incluya como consecuencia lógica, desde el ámbito educativo, la enseñanza de los usos tradicionales gastronómicos que tengan en cuenta las elaboraciones culinarias basadas en productos con denominación de origen y de otras figuras acogidas a marchamos de calidad y a la vez que profundice en la investigación y utilización de nuevas tecnologías aplicadas al sector de la hostelería y el turismo.

En la definición del currículo de este ciclo formativo en Castilla-La Mancha se ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, mediante la incorporación del módulo de Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería y la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, sobre todo en el módulo de Formación y Orientación Laboral, que permitan que todos los alumnos puedan obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Igualmente, el desarrollo curricular de este ciclo formativo facilita la obtención de Carnet de Manipulador de Alimentos necesario para el desempeño de algunas de las ocupaciones o puestos de trabajo, lo que redundará en una mejor inserción y desarrollo profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía

En el procedimiento de elaboración de este Decreto, ha intervenido la Mesa Sectorial de Educación y han emitido dictamen el Consejo Escolar de Castilla-La Mancha y el Consejo Regional de Formación Profesional de Castilla-La Mancha.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, de acuerdo con el Consejo Consultivo y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su reunión de 16 de septiembre de 2008, dispongo:

Capítulo I

Disposiciones generales.

Artículo 1. Objeto de la norma y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, teniendo en cuenta sus características geográficas, socio-productivas, laborales y educativas, e integra lo dispuesto en 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 sus enseñanzas mínimas.

Capítulo II

Identificación del título, perfil profesional, entorno profesional y titulación.

Artículo 2. Identificación del título y perfil profesional.

1. Según lo establecido en el artículo 2 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Gastronomía
 Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
 Duración: 2.000 horas.
 Familia Profesional: Hostelería y Turismo
 Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2. Según lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, el perfil profesional del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Artículo 3. Competencia general.

Según lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación / presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Artículo 4. Competencias profesionales, personales y sociales.

Según lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración / terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Artículo 5. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Según lo establecido en el artículo 6 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el

Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, la relación de cualificaciones profesionales incluidas en el título son:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Artículo 6. Entorno profesional.

Según lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su

caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

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

Cocinero.

Jefe de partida.

Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Artículo 7. Titulación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 44 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, los alumnos que superen las enseñanzas correspondientes al Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía obtendrán el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Capítulo III

Desarrollo curricular del ciclo formativo, correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia y otros parámetros de contexto.

Artículo 8. Objetivos generales del Ciclo Formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuir las.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las caracte-

rísticas de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

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

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Artículo 9. Módulos profesionales de primer y segundo curso.

1. Son módulos profesionales de primer curso los siguientes:

- a) Ofertas gastronómicas.
- b) Preelaboración y conservación de alimentos.
- c) Técnicas culinarias.
- d) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- e) Procesos básicos de pastelería y repostería.

2. Son módulos profesionales de segundo curso los siguientes:

- a) Productos culinarios.
- b) Postres en restauración.
- c) Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.
- d) Empresa e iniciativa emprendedora.
- e) Formación y orientación laboral.
- f) Formación en centros de trabajo.

3. La duración y distribución horaria semanal ordinaria es la establecida en el anexo III de este Decreto.

Artículo 10. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.

La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía con las unidades de competencia para su acreditación es la determinada en el Anexo V B) del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, que se reproduce a continuación:

| Módulos profesionales superados | Unidades de competencia acreditables |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0045. Ofertas gastronómicas. | UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. |
| 0046. Preelaboración y conservación de alimentos. | UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. |
| 0047. Técnicas culinarias. | UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. |
| 0048. Productos culinarios | UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio. |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. | UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. |
| 0028. Postres en restauración. | UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. |
| 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. |

Artículo 11. Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación.

La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del Título de Técnico de Cocina y Gastronomía para su convalidación o exención es la determinada en el Anexo V A) del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, que se reproduce a continuación:

| Unidades de competencia acreditadas | Módulos profesionales convalidables |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. | 0045. Ofertas gastronómicas. |
| UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. | 0046. Preelaboración y conservación de alimentos. |
| UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. | 0047. Técnicas culinarias. |
| UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio. | 0048. Productos culinarios. |
| UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. | 0045. Ofertas gastronómicas. |
| UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. | 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. |
| UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. | 0028. Postres en restauración. |
| UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. |
| UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. |
| UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. |

Artículo 12. Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, duración, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, duración, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales que forman parte del currículo del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía son los establecidos en el anexo I de este Decreto.

Artículo 13. Módulos profesionales que requieren para su matriculación en la modalidad de oferta modular la superación de otros módulos profesionales en régimen presencial o a distancia.

Los módulos profesionales para cuya matriculación, en la modalidad de oferta modular, es requisito indispensable la superación previa de otros módulos profesionales, son los siguientes:

| Módulo Profesional. | Módulo de superación previa obligatoria |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 0047. Técnicas culinarias. | 0048. Productos culinarios. |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. | 0028. Postres en restauración. |

Artículo 14. Autonomía pedagógica de los centros.

Los centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al Currículo del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía en el marco del Proyecto Educativo del centro.

Artículo 15. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo II A) de este Decreto.

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia a las anteriores, para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el anexo II B) del presente Decreto.

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el anexo II C) del presente Decreto.

Artículo 16. Espacios formativos.

1. Los espacios mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

2. Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

3. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente por cerramientos.

Capítulo IV

Acceso a otros estudios, convalidaciones y exenciones, certificaciones y carnés profesionales.

Artículo 17. Acceso a otros estudios.

1. El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.

2. El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los

ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional, de la familia de Industrias Alimentarias y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3. El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

Artículo 18. Convalidaciones y exenciones.

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, son las establecidas en el anexo IV del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral o el módulo profesional de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3. El módulo profesional de Formación y Orientación Laboral de cualquier título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45 punto 3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

Artículo 19. Certificaciones y carnés profesionales.

1. La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral capacita

para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997 de 17 de enero, por el que se aprueba el reglamento de los servicios de prevención.

2. La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Disposiciones finales.

Primera. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa.

1. La Consejería competente en materia educativa podrá adecuar las enseñanzas de este ciclo formativo a las características de los distintos tipos de oferta educativa, incluida la modalidad a distancia, y de la educación de personas adultas, así como a las características de los alumnos con necesidades especiales de apoyo educativo.

2. Igualmente, la Consejería competente en materia educativa, podrá realizar ofertas formativas relacionadas con el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general personas con riesgo de exclusión social. Dichas ofertas, además de incluir la formación asociada a las cualificaciones profesionales incluidas en este título, incluirán módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario. Las competencias profesionales así adquiridas podrán ser evaluadas y acreditadas de acuerdo con el procedimiento que se establezca en desarrollo del artículo 8.4 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Segunda. Desarrollo.

Se autoriza a la persona titular de la Consejería competente en materia educativa para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Decreto.

Tercera. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Dado en Toledo, el 16 de septiembre de 2008

El Presidente

JOSÉ MARÍA BARREDA FONTES

La Consejera de Educación y Ciencia
MARÍA ÁNGELES GARCÍA MORENO

Anexo I

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, duración, contenidos y orientaciones pedagógicas de los módulos profesionales.

Módulo: Ofertas Gastronómicas
Código: 0045

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han descrito las relaciones externas con otras empresas o con otras áreas.
- g) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración, de acuerdo con la legislación vigente.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta
- c) Se han tenido en cuenta en la elaboración de ofertas gastronómicas, las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta
- h) Se ha actuado con creatividad e imaginación en la presentación de ofertas gastronómicas.
- i) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- j) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han distinguido las diferencias entre alimentación y nutrición

- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- e) Se han descrito las dietas tipo
- f) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.
- h) Se han identificado las diferentes enfermedades ocasionadas por la malnutrición

4. Calcula las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas, redactando órdenes de petición.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de materias primas asociadas a las diferentes ofertas gastronómicas planificadas
- b) Se ha cumplimentado la documentación específica de solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados
- c) Se han utilizado eficazmente medios ofimáticos disponibles para la formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- d) Se han identificado los niveles de existencias del almacén, así como sus métodos de valoración.
- e) Se ha elaborado un fichero de proveedores de materias primas
- f) Se han seleccionado los potenciales proveedores de materias primas atendiendo a criterios de eficacia, eficiencia, calidad, cantidad y coste de materias primas.
- g) Se ha cumplimentado la solicitud de aprovisionamiento al proveedor seleccionado.

5. Recepciona y almacena las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha comprobado que las materias recibidas se correspondan con las que constan en el pedido.
- b) Se han identificado señas y atributos de calidad de géneros culinarios de acorde a aquello que se especifica en la ficha técnica.
- c) Se han comprobado las unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, temperatura adecuada, embalaje perfecto y registros sanitarios.
- d) Se han identificado los diferentes sistemas de almacenamiento.
- e) Se han almacenado las mercancías teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura, grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento y factores de riesgo.
- f) Se han ordenado alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- g) Se han utilizado los documentos y libros necesarios para el control de almacén.

- h) Se han detectado los posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento y se han efectuado las operaciones de retirada.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen:

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de las elaboraciones culinarias.
- d) Se ha valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han reconocido y realizado los métodos para evaluar las ventas.
- j) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles así como los software específicos.

Duración establecida: 91 Horas

Contenidos:

1. Organización de las empresas de restauración:

Clasificación de las empresas de restauración. Legislación española de restaurantes, cafeterías y bares.

Tipos de establecimientos y formulas de restauración
Estructura organizativa y funcional de los establecimientos de restauración.

Tendencias actuales en restauración

Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

Relaciones externas con otras empresas o áreas.

Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

2. Determinación de ofertas gastronómicas:

Descripción, caracterización y clases de ofertas

Elementos y variables de las ofertas.

Ofertas básicas: menús, cartas y bufé y otros. Descripción y análisis. Planificación y diseños de las ofertas.

Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

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

Diferencia entre alimentación y nutrición

Composición de los alimentos.

Función y degradación de nutrientes.

Necesidades nutricionales

Dietas tipo. Dieta mediterránea.

Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

La malnutrición y enfermedades asociadas

4. Aprovisionamiento:

El departamento de economato y bodega

El ciclo de compra

Registros documentales de compras.

El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias

5. Recepción y almacenamiento de materias primas:

Recepción, inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

Registros documentales

Gestión de stock y control de inventarios.

Aplicación de software a la gestión de almacenes.

6. Control de consumos y costes:

Definición y clases de costes.

Cálculo de coste de materias primas y registro documental: test de rendimiento y escandallo de un plato.

Componentes del precio.

Métodos de fijación de precios.

Métodos para evaluar las ventas: Principios de Omnes, El menú Engineering y Curvas ABC.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios.

La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

- Análisis de la información y necesidades
- Determinación de recursos
- Programación de actividades
- Coordinación vertical y horizontal
- Evaluación de los resultados

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina
- Los procesos de catering y restauración colectiva
- Los procesos de pastelería y repostería
- Los procesos de compra y almacenamiento en cualquier establecimiento de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), e), f), k), y l) del ciclo formativo y las competencias a), b), j), k), y l) del título.

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

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.

- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.

- Las necesidades de materias primas para confeccionar ofertas gastronómicas y su aprovisionamiento.

- La recepción y almacenamiento de las materias primas para su perfecto estado hasta su utilización.

- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procedimientos de fijación de precios.

Módulo: preelaboración y conservación de alimentos.

Código: 0046

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Recepciona materias primas, distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza, utilizando los productos adecuados y/o especificados.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio (ficha técnica, vale de pedido, hojas de pedido a mercado, albaranes, otros).
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo atendiendo a las órdenes de trabajo recibidas.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en las condiciones adecuadas y en los recipientes específicos.

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

3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas, identificando posibles anomalías y cumplimentando correctamente los partes de roturas y averías cuando fuese necesario.

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

4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas aplicando el vocabulario específico

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

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

d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación, atendiendo a evitar contaminaciones cruzadas producidas por recipientes no adecuados o temperaturas inapropiadas teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

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

k) Se ha atendido en todo momento a las medidas de prevención (uso de mascarillas, guantes de látex y otros) para evitar contaminaciones producidas por una mala práctica en la manipulación.

5. Preelabora y presenta platos específicos de cuarto frío (ensaladas, ensaladillas, escabeches, ahumados, salazones, terrinas, patés, galantinas, balotinas, salsas frías, bufés y otros) aplicando las diferentes técnicas (sistemas de conservación físicos, tradicionales y nuevas tecnologías) en función del resultado a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los métodos de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas

b) Se ha reconocido e interpretado la documentación asociada a las diferentes preelaboraciones, sistemas de conservación y platos específicos.

c) Se han retirado los diferentes productos y materias primas en las condiciones establecidas,

d) Se han ejecutado las técnicas de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas específicas siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han realizado acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final.

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

6. Regenera materias primas y elaboraciones seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.

c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.

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

7. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico - sanitaria

Duración establecida: 279 horas

Contenidos:

1. Recepción de materias primas:

Materias primas

Categorías comerciales y etiquetados.

Presentaciones comerciales.

Selección de proveedores "éticos"

Descripción y características del economato y bodega.

Recepción de géneros. Instrumentos y condiciones.

Clasificación y distribución de mercancías en función de su naturaleza y prioridad u orden de consumo.

2. Acopio y distribución de materias primas:

Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades (ficha técnica, escandallo y otros).

Documentos relacionados con el aprovisionamiento, (ficha técnica, vale de pedido, hojas de pedido a mercado, albaranes, otros).

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros por las diferentes zonas de trabajo en función de las órdenes recibidas.

3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

Ubicación y distribución.

Procedimientos de uso y mantenimiento.

Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas en cocina.

Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento, atendiendo a especificaciones de ficha técnica de maquinaria y / o plan de calidad.

4. Preelaboración de materias primas en cocina:

Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina

Rendimiento de las materias primas.

Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

Procedimientos intermedios de conservación.

Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

Procedimientos de obtención de piezas con denominación y nombre propio.

Procedimientos intermedios e conservación.

Terminología culinaria.

5. Técnicas y sistemas de conservación y platos específicos de cuarto frío:

Sistemas de conservación físicos y tradicionales:

- Salazones y encurtidos.

- Adobos y escabeches.

- Marinadas y ahumados.

- Calor, especias.

- Otros.

Platos específicos:

- Ensaladas y ensaladillas.

- Terrinas y patés.

- Galantinas y balotinas.

- Salsas, sopas y cremas frías.

- Platos, elaboraciones y presentaciones de Bufés.

- Otros.

- Aplicaciones, en todos los casos, para las diversas ofertas gastronómicas.

6. Regeneración de materias primas:

Descripción y análisis de las técnicas de regeneración tradicionales e innovadoras.

Procedimientos de ejecución de técnicas.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

7. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.

Equipos asociados a cada método.

Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en aspectos como:

- Selección de proveedores.

- Compras.

- Recepción y almacenamiento.

- Distribución interna / externa.

- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de comidas preparadas.
- La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), h), i), j), y k) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza – aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina, diferenciando entre Cocina Fría y Cocina Caliente.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Módulo profesional: técnicas culinarias.

Código: 0047

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción, por concentración, expansión y mixto definiendo sus características.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar en el proceso de aplicación en cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos propios de su designación como técnica por concentración, expansión y técnica en mixto.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y criterios para su correcta utilización.
- h) Se han identificado y desarrollado los procesos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboraciones de fondos, salsas, elementos de ligazón y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procesos de obtención de fondos, salsas, elementos de ligazón, mantequillas compuestas, farsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos propios de su designación.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos en las diferentes elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación y regeneración, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las elaboraciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo necesario de los géneros pertenecientes a entremeses, aperitivos, ensaladas templadas, sopas, cremas, potajes y consomés calientes, pastas, huevos, arroces, hortalizas, pescados y mariscos, carnes, aves y despojos y su valoración propia, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de elaboraciones elementales de cocina.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se ha determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompaña.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos en la composición de la elaboración culinaria.
- c) Se han identificado las normas y combinaciones organolépticas básicas.
- d) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado, conservación y regeneración necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados establecidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado elaboraciones obligadas de preparación, desarrollo y acabado en el proceso de ejecución del servicio para el correcto funcionamiento siguiendo los criterios establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos en la composición de la elaboración culinaria.

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

Duración establecida: 279 horas

Contenidos.

1. Ejecución de técnicas de cocción:

Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Técnicas de aprovechamiento, recuperación de géneros cocinados y mantenimiento a temperatura adecuada de servicio.

Terminología culinaria.

2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

Técnicas de aprovechamiento, recuperación de géneros cocinados y mantenimiento a temperatura adecuada de servicio.

3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

Documentos relacionados con la producción en cocina.

Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.

Diagrama de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Aprovechamiento, recuperación de géneros cocinados y mantenimiento a temperatura adecuada de servicio.

4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

Guarniciones y decoraciones.

Guarniciones clásicas.

Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

Fases y puntos clave en la elaboración y control de resultados.

Valoración de la calidad del producto final.

5. Realización de acabados y presentaciones:

Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
 Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 Ejecución de los procesos de acabado y presentación.
 Puntos clave y control de resultados.

6. Desarrollo de los servicios en cocina:

El servicio en la cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
 Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
 Documentación relacionada con los servicios.
 Coordinación durante el servicio en cocina.
 Ejecución de los procesos propios del servicio.
 Tareas de finalización del servicio.
 Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación y presentación.
- Conservación a temperatura adecuada y regeneración
- Prestación de servicios en cocina

Las actividades van relacionadas a los procesos de producción y servicio en cocinas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades / catering u otras formas de restauración

Los mismos conceptos básicos nos sirven para fijar el proceso de E/A. Las líneas de actuación en el proceso E/A que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el pre-servicio a las tareas posteriores a su ejecución.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a) c) e) f) g) h) i) j) y k) del ciclo formativo y las competencias a) e) f) g) h), i), j), y k) del título.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identifica los principales microorganismos desencadenantes de ETAs (Enfermedades de Transmisión Alimentaria).

- a) Se ha reconocido la estructura de una bacteria, tipos, habitats así como los efectos y alteraciones producidas en los alimentos.
- b) Se ha reconocido la estructura y tipos de hongos (mohos y levaduras), sus habitats y los efectos y alteraciones producidos en los alimentos
- c) Se ha reconocido la estructura vírica, tipos y las enfermedades vehiculadas por los alimentos.
- d) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

2. Analiza las medidas e inspecciones que deben llevarse a cabo en las instalaciones del sector de actividad, adaptándolas a las condiciones de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han asociado las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos que atañe su incumplimiento.
- c) Se han descrito las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, valorando su incidencia sobre el producto y deduciendo las causas originarias.
- d) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

3. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los conceptos y niveles de limpieza utilizados en el sector de actividad correspondiente.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se ha conocido la planificación y se ha realizado la elaboración del programa de limpieza y desinfección (L+ D): descripción de equipos, utensilios, utillaje, ubicación; procedimientos, frecuencias, personal responsable, actividades de comprobación y registros.
- d) Se han descrito los diferentes tipos de equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- e) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- f) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

- g) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- i) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

4. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

5. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación
- b) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- c) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- d) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- e) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- f) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias

6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

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

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

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

7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.

b) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad.

c) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

d) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

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

f) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

g) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

i) Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad.

8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.

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

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

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

9. Reconoce y aplica las principales medidas de prevención y seguridad específicas del sector de actividad.

Criterios de evaluación

a) Se han identificado los riesgos más comunes y los planes de seguridad del sector de actividad.

b) Se han conocido y aplicado las medidas de prevención y protección en las instalaciones y a nivel personal.

Duración establecida: 95 horas

Contenidos:

1. Microbiología de los alimentos:

Microorganismos.

Bacterias.

Levaduras.

Mohos.

Virus.

Estructura y vida.

Influencia sobre otros seres vivos.

Enfermedades de transmisión alimentarias (ETAs).

2. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.

Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.

Materiales y construcción higiénica de los equipos

Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.

Transformaciones y alteraciones.

3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.

Plan de limpieza y desinfección (L + D): Planificación y elaboración.

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

Plan de control de plagas y animales indeseables (Desinsectación y Desratización).

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

Procesos, tipos y propiedades de los productos de limpieza.

Procesos, tipos y propiedades de los productos de desinfección.

4. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

5. 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 sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Métodos de conservación de los alimentos.

6. Aplicación de sistemas de autocontrol:

Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

Sistema de documentación del sistema APPCC. Líneas de actuación. Control de calidad de proveedores.

Trazabilidad.

7. Utilización de recursos eficazmente:

Conceptos básicos en materia medioambiental.

Impacto ambiental provocado por el uso.

Plan de minimización de residuos. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Buenas prácticas y modificación de procesos.

8. Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

9. Prevención y Seguridad alimentaria:

Factores y situaciones de riesgo.

Medidas de protección y protección.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Conocimiento de los mecanismos de transmisión de los principales microorganismos desencadenantes de enfermedades de transmisión alimentaria.

- Aplicación de medidas para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de las materias primas y productos.

- Aplicación de normas de higiene.

- Normas de manipulación de alimentos.

- Control de residuos.

- Minimización del impacto ambiental.
- Conocimiento de los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), g), h) e i) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), g), h), e i) del título.

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

- Identificación de los principales microorganismos desencadenantes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Identificación de los requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, equipos.
- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.
- Situaciones de riesgo y medidas de prevención y protección.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

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

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

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

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 190 horas

Contenidos:

1. 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 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.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

Preparación de latas y moldes.

Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

Refrigeración de productos de pastelería.

3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

Elaboración y conservación de rellenos salados.

Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

Elaboración y conservación de jarabes.

Obtención y conservación de semifríos.

4. Decoración de productos de panadería y repostería:

Decoración de productos en pastelería/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.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), f), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), e), f), h), i) y k) del título.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo: Productos Culinarios

Código: 0048

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y material específico de servicio.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y/o partidas.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo y del servicio.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos y materias primas necesarios para la producción.

f) Se han verificado y valorado las características finales del producto,

g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a los resultados en función de cada situación de servicio: colectividad, catering, menú, carta u otros.

h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del módulo, curso /ciclo.

j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.

b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.

c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.

d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.

e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación / preparación inadecuada.

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

Duración establecida: 274 horas

Contenidos:

1. Organización de los procesos productivos:

Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis:

- Cocina de colectividades – tipos –
- Cocina de restaurantes, temático, tradicional. (Menú, carta)
- Grandes hoteles. (eventos, banquetes)
- Catering.
- Otros.

Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.

Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.

Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

2. Elaboración de productos culinarios:

Cocinas territoriales. Descripción y características generales.

Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.

Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.

Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

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

Transformaciones físico – químicas de los alimentos. Descripción y características.

Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.

Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras a partir de productos y materias primas específicas con y sin D.O. e I.G.P. de Castilla la Mancha. Recetarios.

4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias:

alergias e intolerancias.

Dietas tipo. Descripción y caracterización.

Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.

Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Medidas de precaución para evitar contaminaciones siguiendo las medidas higiénico-sanitarias establecidas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción y servicio en cocina.

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
- Programación de actividades.
- La elaboración de diferentes platos culinarios.
- La elaboración de productos culinarios específicos, y de cocina regional, internacional y de autor.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
- Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.
- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), c), e), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j), k), y l) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza – aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 173 horas

Contenidos básicos:

1. 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.
Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

2. Elaboración de postres a base de frutas:

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

5. Elaboración de helados y sorbetes:

Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. Elaboración de semifríos:

Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

7. 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.
Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración.

La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base de fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina, pastelería/repostería y colectividades/catering en el ámbito de las empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), d), e), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), d), f), g), h), i) y k) del título.

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

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
 - Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
 - Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
 - Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Módulo Profesional: Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.

Código: CLM0003

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Valora la importancia del idioma en los procesos de cocina propios de los servicios de cocina y restauración, tanto para la propia etapa formativa como para su inserción laboral, orientando su aprendizaje a las necesidades específicas del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado las situaciones más frecuentes en las que el idioma será necesario para su desempeño profesional y académico.
 b) Se han identificado las destrezas comunicativas que se deben mejorar de cara a responder a las necesidades planteadas.
 c) Se ha desarrollado interés en el idioma no sólo como instrumento para la consecución de objetivos profesionales, sino que se han valorado, además, sus aspectos sociales y culturales, lo que favorece la integración en un entorno laboral cada vez más multicultural y plurilingüe.

2. Comprende tanto textos estándar de temática general como documentos especializados, sabiendo extraer y procesar la información técnica que se encuentra en manuales y textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y comprendido las ideas centrales de los textos tanto de temas generales como especializados.
 b) Se han localizado y seleccionado, tras una lectura rápida, datos específicos en textos breves, cuadros, gráficos y diagramas.

c) Se ha accedido a la bibliografía complementaria y materiales de consulta necesarios o recomendados para el resto de módulos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, encontrando en catálogos, bibliotecas o Internet la información deseada.

d) Se ha familiarizado con los patrones de organización más habituales de los textos, facilitando así tanto la comprensión como la rápida localización de la información en los mismos.

e) Se ha deducido el significado de palabras desconocidas a través de su contexto, gracias a la comprensión de las relaciones entre las palabras de una frase y entre las frases de un párrafo.

f) Se han entendido y utilizado las instrucciones y explicaciones de manuales (de mantenimiento, de instrucciones, tutoriales...) para resolver un problema específico.

3. Inicia y mantiene conversaciones a velocidad normal y en lengua estándar sobre asuntos cotidianos del trabajo propios del sector de la cocina y los servicios de hostelería y turismo de carácter general, aunque para ello se haya recurrido a estrategias comunicativas como hacer pausas para clarificar, repetir o confirmar lo escuchado / dicho.

Criterios de evaluación:

a) Se ha intercambiado información técnica mediante simulaciones de las formas de comunicación más habituales en el trabajo: conversaciones telefónicas, reuniones, presentaciones...

b) Se han explicado y justificado planes, intenciones, acciones y opiniones.

c) Se ha desarrollado la capacidad de solicitar y seguir indicaciones detalladas en el ámbito laboral para la resolución de problemas, tales como el funcionamiento de objetos, maquinaria o programas de ordenador.

d) Se han practicado estrategias de clarificación, como pedir a alguien que aclare o reformule de forma más precisa lo que acaba de decir o repetir parte de lo que alguien ha dicho para confirmar la comprensión.

e) Se ha mostrado capacidad de seguir conferencias o charlas en lengua estándar sobre temas de su especialidad, distinguiendo las ideas principales de las secundarias, siempre que la estructura de la presentación sea sencilla y clara.

f) Se ha practicado la toma de notas de reuniones en tiempo real para posteriormente ser capaz de transmitir los puntos esenciales de la presentación.

g) Se ha transmitido y resumido oralmente de forma sencilla lo leído en documentos de trabajo, utilizando algunas palabras y el orden del texto original.

h) Se han descrito procedimientos, dando instrucciones detalladas de cómo realizar las actuaciones más frecuentes dentro del ámbito laboral.

i) Se han realizado con éxito simulaciones de entrevistas laborales, asumiendo tanto el rol de entrevistado como de entrevistador, siempre que el cuestionario haya sido preparado con antelación.

j) Se ha logrado un discurso que, si bien afectado por ocasionales pérdidas de fluidez y por una pronunciación, entonación y acento influenciados por la lengua materna,

permite hacer presentaciones breves sobre temas conocidos que son seguidas y comprendidas sin dificultad.

4. Es capaz de escribir textos coherentes y bien estructurados sobre temas habituales del sector de la Hostelería y turismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han elaborado ejemplos de los escritos más habituales del ámbito laboral, ajustando éstos a los modelos estándar propios del sector: informes de actuaciones, entradas en libros de servicio, presentaciones y respuestas comerciales...
- b) Se ha redactado el currículum vitae y sus documentos asociados (carta de presentación, respuesta a una oferta de trabajo...) de cara a preparar la inserción en el mercado laboral.
- c) Se ha solicitado o transmitido por carta, fax, correo electrónico o circular interna una información puntual breve al entorno laboral: compañeros de trabajo, clientes...
- d) Se han redactado descripciones detalladas de los objetos, procesos y sistemas más habituales del sector.
- e) Se ha resumido información recopilada de diversas fuentes acerca de temas habituales del sector profesional y se ha expresado una opinión bien argumentada sobre dicha información.

5. Posee y usa el vocabulario y los recursos suficientes para producir y comprender textos tanto orales como escritos sobre los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo. Los errores gramaticales no suelen dificultar la comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha adquirido el vocabulario técnico necesario, de manera que se recurre al diccionario tan sólo ocasionalmente para la comprensión de los documentos y el desarrollo de actividades más frecuentes del sector.
- b) Se han puesto en práctica las estructuras gramaticales básicas más utilizadas dentro del sector profesional, consiguiendo comunicar con un satisfactorio grado de corrección.
- c) Se han desarrollado estrategias de aprendizaje autónomo para afrontar los retos comunicativos que el idioma planteará a lo largo de la carrera profesional.

Duración: 64 horas.

Contenidos:

1. Análisis de las necesidades comunicativas propias de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo:

Determinación de las necesidades objetivas y de aprendizaje en el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía.

Identificación de los objetivos del alumnado mediante métodos que fomenten su participación para recabar información acerca de sus intereses, prioridades y nivel de

partida: cuestionarios, entrevistas, pruebas evaluadoras y de autoevaluación, debates en clase.

2. Comprensión de la lectura de textos propios de los servicios de Hostelería y turismo:

La organización de la información en los textos técnicos: índices, títulos, encabezamientos, tablas, esquemas y gráficos,

Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal (skimming) y lectura orientada a encontrar una información específica (scanning).

Estrategias de lectura activa: análisis previo, toma de notas, clarificación de conceptos, revisión de la comprensión y predicción.

Comprensión, uso y transferencia de la información leída: Síntesis, resúmenes, esquemas o gráficos realizados durante y después de la lectura.

Las relaciones internas en los textos: causa/efecto, comparación, contraste, secuenciación...

Elementos de cohesión y coherencia en los textos: conjunciones y otros nexos (discourse markers).

Estudio de modelos de correspondencia profesional y su propósito: cartas, faxes o emails para pedir o responder a información solicitada, formular y/o contestar a pedidos, reclamaciones...

Características de los tipos de documentos propios del sector profesional: manuales de mantenimiento, libros de instrucciones, informes, planes estratégicos, normas de seguridad...

3. Interacción oral en el ámbito profesional de la cocina y gastronomía dentro del sector de la hostelería y turismo:

Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar conversaciones en diferentes entornos (llamadas telefónicas, presentaciones, reuniones, entrevistas laborales...) atendiendo a las convenciones del ámbito laboral propio del sector.

Estrategias para mantener la fluidez en las presentaciones: "rellenadores" del discurso (fillers), introducción de ejemplos, formulación de preguntas para confirmar comprensión...

Funciones de los marcadores del discurso y de las transiciones entre temas en las presentaciones orales, tanto formales como informales.

Identificación del objetivo y tema principal de las presentaciones y seguimiento del desarrollo del mismo.

Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante la deducción por el contexto y la familiarización con la estructura habitual de las mismas.

Simulaciones de conversaciones profesionales en las que se intercambian instrucciones de trabajo, planes, intenciones y opiniones.

Estrategias de "negociación del significado" en las conversaciones: fórmulas de petición de clarificación, repetición y confirmación para la comprensión.

4. Producción escrita de textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo:

Características de la comunicación escrita profesional: factores y estrategias que contribuyen a la claridad, unidad, coherencia, cohesión y precisión de los escritos, así como atención a las fórmulas y convenciones del sector.

Correspondencia profesional. Estructura y normas de cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorándums, respuestas comerciales y otras formas de comunicación escrita entre trabajadores del sector.

Fórmulas habituales en el sector para la redacción de descripciones estáticas y dinámicas.

Técnicas para la elaboración de resúmenes y esquemas de lo leído o escuchado.

Redacción del Currículum Vitae y sus documentos asociados según los modelos estudiados.

5. Medios lingüísticos utilizados:

Las funciones lingüísticas propias del idioma especializado en los procesos de Cocina y Gastronomía y los elementos gramaticales asociados:

Principales funciones: Descripciones estáticas (de características y atributos de componentes, sistemas, herramientas de trabajo...), descripciones dinámicas (secuenciación de los pasos de procesos y procedimientos), instrucciones, definiciones y expresión de la finalidad, clasificación, causa y consecuencia, ejemplificación, obligación, posibilidad, opinión...

Principales elementos gramaticales: revisión de los tiempos verbales básicos, los comparativos, el modo imperativo, la voz pasiva, el infinitivo de finalidad, los conectores y marcadores del discurso, los verbos modales, las oraciones de relativo, las oraciones condicionales...

Estrategias de adquisición y desarrollo del vocabulario propio de los procesos de Cocina y Gastronomía Formación de palabras mediante el estudio de prefijos y sufijos, identificación de los tipos de palabras, nominalización, clasificaciones léxicas, "collocations", deducción del significado de palabras a través del contexto.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para responder a las necesidades de comunicación en lengua extranjera para el desarrollo de su actividad formativa, su inserción laboral y su futuro ejercicio profesional.

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía y todas las competencias del Título de Técnico en Cocina y gastronomía

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar los siguientes aspectos:

- La didáctica del Idioma para Fines Específicos (o ESP) sitúa al alumno en el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, lo que conlleva que el diseño y desarrollo del programa y los materiales estará determinado por las necesidades comunicativas del alumno.

- Es fundamental, por tanto, llevar a cabo un análisis de cuáles son las necesidades del sector de la Hostelería y turismo, así como un estudio de las situaciones en las que el alumno tendrá que utilizar la lengua.

- Teniendo en cuenta estos principios y la duración del módulo, resulta aconsejable plantear, desde el punto de vista metodológico, la adopción de enfoques comunicativos, y más específicamente los basados en "tareas" (Task-Based Language Teaching) a la hora de concretar el currículum. Estas aproximaciones plantean clases en las que el alumno desarrolla una serie de tareas en las que sólo se presta una atención consciente al aspecto lingüístico si es necesario para el desarrollo de la actividad. Lo importante es que el alumno desarrolle su competencia comunicativa poniendo en práctica las destrezas básicas y que la actividad no la realice de una forma mecánica, sino espontánea, natural y creativa. La puesta en práctica de esta metodología resultará particularmente útil para los alumnos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, ya que necesitan la lengua inglesa como un medio a través del cual realizar algunas actividades académicas o profesionales. Y con este enfoque se refuerza la conexión entre las tareas de clase y las que el estudiante desempeñará en su trabajo, lo que indudablemente potencia su interés y motivación.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral
Código: 0049

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- Se han identificado los principales yacimientos de empleo, autoempleo, así como de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- Se ha valorado la importancia de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación para la búsqueda activa de empleo.
- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, intereses, actitudes y formación propia para la toma de decisiones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.

- i) Se han identificado las posibilidades del Técnico en Cocina y Gastronomía en las ofertas de empleo público de las diferentes Administraciones.
- j) Se han valorado las oportunidades del Técnico en Cocina y Gastronomía en un contexto global así como las posibilidades de transferencia de las cualificaciones que lo integran, a través del principio de libertad de circulación de servicios en la Unión Europea.
- k) Se han identificado las habilitaciones especiales requeridas para el desempeño de determinadas actividades profesionales en el sector de la cocina y restauración.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía, frente al trabajo individual.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han identificado las fases que atraviesa el desarrollo de la actividad de un equipo de trabajo.
- d) Se han aplicado técnicas de dinamización de grupos de trabajo.
- e) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces mediante la adecuada gestión del conocimiento en los mismos.
- f) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- g) Se ha descrito el proceso de toma de decisiones en equipo, valorando convenientemente la participación y el consenso de sus miembros.
- h) Se ha valorado la necesidad de adaptación e integración en aras al funcionamiento eficiente de un equipo de trabajo.
- i) Se han analizado los procesos de dirección y liderazgo presentes en el funcionamiento de los equipos de trabajo
- j) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- k) Se han identificado los tipos de conflictos, etapas que atraviesan y sus fuentes.
- l) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
- m) Se han analizado las distintas tácticas y técnicas de negociación tanto para la resolución de conflictos como para el progreso profesional.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo y sus normas fundamentales.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores y las fuentes legales que las regulan.

- c) Se han diferenciado las relaciones laborales sometidas a la regulación del estatuto de los trabajadores de las relaciones laborales especiales y excluidas.
- d) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida personal, laboral y familiar.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- i) Se han analizado los elementos que caracterizan al tiempo de la prestación laboral.
- j) Se han determinado las distintas formas de representación de los trabajadores para la defensa de sus intereses laborales.
- k) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos
- l) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- m) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- n) Se han identificado los principales beneficios que las nuevas organizaciones han generado a favor de los trabajadores.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social especialmente el régimen general y en el régimen especial de trabajadores autónomos.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales en la actividad, así como los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- e) Se han definido las distintas técnicas de motivación y su determinación como factor clave de satisfacción e insatisfacción laboral.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- g) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- h) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han descrito las funciones específicas de nivel básico en prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales, así como las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones preventivas.
- d) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- e) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- f) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- h) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección, individuales y colectivas, que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación y transporte de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 91 horas

Contenidos :

1. Búsqueda activa de empleo:

Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

La Formación Profesional para el empleo.

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

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.

Definición y análisis del sector profesional del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Análisis de las competencias profesionales del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Habilitaciones especiales y posible regulación de las profesiones en el sector.

Planificación de la propia carrera profesional. Polivalencia y especialización profesional.

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de cocina y la restauración. Principales yacimientos de empleo y de autoempleo en el sector.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

Las ofertas de empleo público relacionadas con el sector de la cocina y la restauración.

El proceso de toma de decisiones.

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización, frente al trabajo individual.

Equipos en la industria de la cocina y la restauración según las funciones que desempeñan.

La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. Dirección y liderazgo.

Conflicto: características, fuentes y etapas.

Tipos de conflicto en la empresa.

Métodos para la resolución del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.

La negociación en la empresa.

3. Contrato de trabajo:

El derecho del trabajo. Conceptos generales y normas fundamentales.

Intervención de los poderes públicos en las relaciones laborales. La protección del trabajador.

Análisis de la relación laboral individual.

Determinación de las relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.

Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

Condiciones de trabajo. Salario y tiempo de trabajo. Conciliación de la vida laboral y familiar.

Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

Representación de los trabajadores.

Negociación colectiva como medio para la conciliación de los intereses de trabajadores y empresarios.

Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

Conflictos colectivos de trabajo: identificación y mecanismos para evitarlos.

Nuevas formas de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo.

Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales.

4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

El Sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social. Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

La acción protectora de la Seguridad Social. Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.

Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

5. Evaluación de riesgos profesionales:

Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad laboral.

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.

El concepto de riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.

La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

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. La motivación como factor determinante de satisfacción e insatisfacción laboral.

Riesgos específicos en la industria de la cocina.

Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. Estudio específico del accidente de trabajo y de la enfermedad profesional.

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

Normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Protección de colectivos específicos.

Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

Gestión de la prevención en la empresa.

Funciones específicas de nivel básico en prevención de riesgos laborales.

Representación de los trabajadores en materia preventiva.

Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

Planificación de la prevención en la empresa.

Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Elaboración de un plan de emergencia en una pequeña y mediana empresa.

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

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

Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Urgencia médica / Primeros auxilios. Conceptos básicos.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la cocina y la restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales i), k), l) y m) del ciclo formativo y las competencias i), j), k), l) y m) del título.

La relación de contenidos establecida para este módulo no implica en modo alguno la secuenciación de los mismos, permitiendo por tanto al profesorado adaptarla a sus propios criterios pedagógicos y a las necesaria coordinación con el resto de módulos de ciclo formativo.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las industrias relacionadas con la cocina y la restauración.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos y otros documentos relacionados con la búsqueda de empleo, así como entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El cálculo de las indemnizaciones generadas a favor del trabajador como consecuencia de modificaciones de la relación laboral o de su extinción.
- El cálculo, a título orientativo e ilustrativo, de las prestaciones de seguridad social derivadas de la relación laboral por cuenta ajena y propia del Técnico en Cocina y Gastronomía, especialmente las referentes a maternidad, paternidad, incapacidad y desempleo.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo junto con el resto de normas que regulen los riesgos específicos de la profesión del Técnico en Cocina y Gastronomía. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- Análisis de los contenidos relativos a los flujos de comunicación en la empresa, como elemento transversal a todos los contenidos del módulo.
- El desarrollo de las destrezas inherentes a las tácticas y técnicas de negociación en todos los ámbitos de la actividad laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.
Código: 0050

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos y la competitividad empresarial, en el ámbito de la actividad de cocina y gastronomía.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social, así como las buenas prácticas que han de inspirar su implementación.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina y gastronomía y los factores más influyentes en la consolidación de la empresa creada.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha valorado la importancia de la cualificación profesional en el proceso de creación de una empresa.
- i) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- j) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, así como su viabilidad, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.
- k) Se han identificado los factores diferenciadores del negocio del ámbito de la cocina que pretende constituirse, respecto de otros sectores.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural, analizando el impacto de la empresa sobre el mismo, así como su incidencia en los nuevos yacimientos de empleo.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa de cocina.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social y ética de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa de cocina y restauración.
- j) Se han definido los aspectos más relevantes a incorporar en el plan de empresa, referente al marketing mix.

k) Se han identificado los programas y planes específicos de fomento del autoempleo en Castilla La Mancha así como el resto de las políticas activas de fomento del autoempleo.

l) Se han identificado las diferentes organizaciones empresariales del entorno socioeconómico y las ventajas del asociacionismo empresarial.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución y puesta en marcha de una pequeña y mediana empresa.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.

h) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

i) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

j) Se han analizado las fuentes de financiación y las inversiones necesarias en una pequeña y mediana empresa de cocina.

k) Se ha incluido en plan de empresa todo lo relativo a la selección, formación y desarrollo de la carrera profesional de sus recursos humanos, haciendo especial hincapié en la utilización de la entrevista como instrumento para el conocimiento de los futuros trabajadores de la empresa.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de cocina.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos, así como el plazo de presentación de documentos oficiales teniendo en cuenta el calendario fiscal vigente.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han incluido los planes específicos requeridos por la normativa aplicable referentes a prevención de riesgos, igualdad de oportunidades y protección del medio ambiente.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

5. Define su inserción en el mercado laboral como trabajador autónomo, analizando el régimen jurídico de su actividad, así como la realidad de los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado el régimen profesional y los derechos colectivos del trabajador autónomo, conforme a la legislación vigente.

b) Se han descrito los trámites requeridos para el establecimiento del trabajador autónomo, así como las subvenciones y ayudas con las que cuenta para el desarrollo de su actividad.

c) Se han analizado las obligaciones fiscales del trabajador autónomo.

d) Se han identificado los aspectos esenciales de la acción protectora del Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos.

e) Se han analizado los principales aspectos del régimen profesional de los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

Duración: 64 horas

Contenidos:

1. Iniciativa emprendedora:

Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina y gastronomía (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

La cultura emprendedora como necesidad social. Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad de cocina y gastronomía y en el ámbito local.

Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación. El riesgo en la actividad emprendedora. La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.

La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la cocina y la restauración.

El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina. Sus factores diferenciadores respecto a otros sectores.

2. La empresa y su entorno:

Concepto y Funciones básicas de la empresa.

La empresa como sistema. Estructura organizativa de la empresa.

Análisis del entorno general de una pequeña y mediana empresa de cocina.

El entorno específico de la empresa.

Análisis del entorno específico de una pequeña y mediana empresa de cocina.

Relaciones de una pequeña y mediana empresa de cocina con su entorno.

Relaciones de una pequeña y mediana empresa de cocina con el conjunto de la sociedad.

La cultura de la empresa y su imagen corporativa.

Las políticas activas favorecedoras del emprendimiento.

Programas y planes específicos para la creación de empresas en Castilla la Mancha.

La responsabilidad social corporativa. Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de la cocina y la restauración.

El balance social de la empresa.

El marketing mix y su aplicación práctica en el propio plan de empresa.

Las organizaciones empresariales. Ventajas del asociacionismo empresarial.

3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

Tipos de empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Elección de la forma jurídica. Dimensión, número de socios y responsabilidad de los propietarios de la empresa.

Trámites administrativos para la constitución y puesta en marcha de una empresa.

Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pequeña y mediana empresa de cocina.

Análisis de las fuentes de financiación y de inversiones de una pequeña y mediana empresa de cocina.

Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. Otros planes específicos.

Recursos humanos en la empresa: selección, formación y desarrollo de carrera profesional.

4. Función administrativa:

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

Registro y análisis de la información contable.

Obligaciones fiscales de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales. El calendario fiscal de la empresa.

Gestión administrativa de una empresa de cocina.

5. El trabajador autónomo:

El estatuto del trabajador autónomo

Trámites, ayudas y subvenciones específicas para el establecimiento como trabajador autónomo

Régimen fiscal del trabajador autónomo.

Protección social del trabajador autónomo.

Los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales l), n), ñ) y o) y las competencias j), k) m) y n) del título.

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

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las empresas de restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector relacionado con los procesos de cocina y gastronomía.

- El uso y la aplicación práctica de las técnicas necesarias para el desarrollo de la creatividad canalizándola al proceso de creación de una empresa.

- La utilización de programas de gestión administrativa para pequeñas y medianas empresas del sector.

- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de cocina y gastronomía y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

- La simulación de los trámites de creación de empresas mediante la recogida y cumplimentación de los distintos formularios y modelos oficiales de las diferentes administraciones.

La contextualización y análisis de la cultura empresarial del sector de la cocina y restauración en el ámbito local.

Módulo de Formación en centros de trabajo.

Código: 0051

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:

La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras)

Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.

Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

- e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo

de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Realiza operaciones 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 a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

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

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

- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

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

- g) 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.

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

4. Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

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

- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.

- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

- d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

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

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

g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

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

5. Realiza elaboraciones, productos culinarios, elaboraciones básicas de pastelería y repostería, y postres en restauración, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios, elaboraciones básicas de pastelería y repostería, y postres en restauración

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina y pastelería.

e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, y de elaboraciones básicas de pastelería y repostería, y postres en restauración siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios y elaboraciones básicas de pastelería y repostería, y postres en restauración durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.

h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

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

6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

f) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

g) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

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

i) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración establecida: 400 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se ha alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

Anexo II A)
Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos
profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía.

| Módulo Profesional | Especialidad del profesorado | Cuerpo |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 0045. Ofertas gastronómicas. | Hostelería y turismo. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| 0046. Preelaboración y conservación de alimentos. | Cocina y pastelería. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| 0047. Técnicas culinarias. | Cocina y pastelería. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. | Cocina y pastelería. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| | Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| 0048. Productos culinarios. | Cocina y pastelería. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| 0028. Postres en restauración. | Cocina y pastelería. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| | Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | Hostelería y turismo. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| | Procesos en la industria alimentaria. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| 0049. Formación orientación laboral. | Formación y Orientación Laboral. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| 0050. Empresa e iniciativa emprendedora. | Formación y Orientación Laboral. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| CLM0003. Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería. | Inglés. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| | Hostelería y turismo y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |
| | Cocina y pastelería y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| | Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas. | Profesor Técnico de Formación Profesional. |
| | Procesos en la industria alimentaria y además: Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas. | Profesor de Enseñanza Secundaria. |

Anexo II B)
Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

| Cuerpos | Especialidades | Titulaciones |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Profesores de Enseñanza Secundaria. | Formación y Orientación Laboral. Empresa e Iniciativa emprendedora. | Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública. |
| | Hostelería y turismo. | Diplomado en Turismo. |
| | Procesos en la industria alimentaria. | Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. |
| Profesores Técnicos de Formación Profesional | Cocina y pastelería. | Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería. |
| | Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. | Técnico Superior en Industria Alimentaria. |

Anexo II C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras administraciones distintas de la educativa y orientaciones para la Administración Pública.

| Módulos Profesionales | Titulaciones |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0045. Ofertas gastronómicas. | Diplomado en Turismo. Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. |
| 0031.Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Biología. Licenciado en Bioquímica. Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias Ambientales. Licenciado en Ciencias del Mar. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. |
| 0046. Praelaboración y conservación de alimentos. 0047. Técnicas culinarias. 0048. Productos culinarios. | Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería. |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración. | Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería. Técnico Superior en Industria Alimentaria. |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>0049. Formación y Orientación Laboral. 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.</p> | <p>Licenciado en Derecho. Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía. Licenciado en Psicología. Licenciado en Sociología. Ingeniero en Organización Industrial. Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.</p> |
| <p>CLM0003. Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.</p> | <p>Licenciado en Filología Inglesa. Licenciado en Filología: Sección Filología Moderna: Especialidad Inglesa. Licenciado en Filología: Sección Anglogermánica (Inglés). Licenciado en Filología: Sección Anglogermánica. Licenciado en Filología: Sección Filología Germánica (Inglés). Licenciado en Filología: Especialidad Inglesa. Licenciado en Filología y Letras: Sección Filología Inglesa. Licenciado en Filología y Letras: División Filología: Sección Filología Anglogermánica (Inglés). Licenciado en Filología y Letras: División Filología: Sección Filología Anglogermánica. Licenciado en Filología y Letras: División Filología: Sección Filología Germánica (Inglés). Licenciado en Filología y Letras: División Filología: Sección Filología Moderna: Especialidad Inglés. Licenciado en Traducción e Interpretación. Cualquier titulación superior del área de humanidades y además: Certificado de Aptitud en Inglés de la Escuela Oficial de Idiomas o Certificate in Advanced English (CAE-Universidad de Cambridge) o Certificate of Proficiency in English (CPE-Universidad de Cambridge). Cualquier titulación universitaria superior y además haber cursado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de las titulaciones superiores enumeradas en este apartado. Cualquier titulación exigida para impartir cualesquiera de los módulos especificados en esta tabla exceptuando las correspondientes a Formación y Orientación Laboral y Empresa e Iniciativa Emprendedora, y además se deberá tener el Nivel de competencia lingüística de inglés B2 según el Marco Común Europeo de referencia de las lenguas.</p> |

Anexo III

Duración y distribución horaria semanal ordinaria para los módulos del Ciclo Formativo

| MÓDULOS | Distribución de horas | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | Horas anuales | Horas Semanales 1º Curso | Horas Semanales 2º Curso |
| 0045. Ofertas gastronómicas | 91 | 3 | |
| 0046. Praelaboración y conservación de alimentos | 279 | 9 | |
| 0047. Técnicas culinarias | 279 | 9 | |
| 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 95 | 3 | |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. | 190 | 6 | |
| 0048. Productos culinarios | 274 | | 12 |
| 0028. Postres en restauración | 173 | | 8 |
| CLM0003. Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería. | 64 | | 3 |
| 0049. Formación y orientación laboral. | 91 | | 4 |
| 0050. Empresa e iniciativa emprendedora. | 64 | | 3 |
| 0051. Formación en centros de trabajo. | 400 | | |
| TOTAL | 2000 | 30 | 30 |