

I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

● DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

DECRETO 72/2009, de 22 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Formación Profesional de Servicios en Restauración.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en su artículo 39, apartado 6, que el Gobierno establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación Profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas, currículo que se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales y Formación Profesional, señalando en el apartado 4 de su artículo 6 que las administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas del que formarán parte los aspectos básicos fijados por el Gobierno.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 10, apartado 1, de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y en el artículo 6 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, el Gobierno ha dictado el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnica o Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Según el apartado 2 del citado artículo 10 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de Formación Profesional.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre dispuso, asimismo, en su artículo 18, apartado 1, que las administraciones educativas, al establecer el currículo de cada ciclo formativo de Formación Profesional, tendrán en cuenta 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 socio productivos de su entorno, sin perjuicio de la movilidad del alumnado.

La Ley Orgánica del Principado de Asturias 7/1981, de 30 de diciembre, de Estatuto de Autonomía, atribuye a la Comunidad Autónoma, en su artículo 18, la competencia del desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza, en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y las leyes orgánicas que, conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma lo desarrollen, y sin perjuicio de las facultades que atribuye al Estado el número 30 del apartado 1 del artículo 149 de la Constitución y de la alta inspección para su cumplimiento y garantía.

Se hace, pues, necesario establecer el currículo del ciclo formativo de Grado Medio conducente al título de Técnica o Técnico en Servicios en Restauración en el ámbito del Principado de Asturias.

Este ciclo formativo de Grado Medio, denominado Servicios en Restauración, está dirigido a personas que ejercen su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también pueden trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

Dichas características son precisamente las que ofrecen al alumnado de este ciclo formativo, posibilidades de empleo en todo el territorio del Principado de Asturias, como trabajador o trabajadora por cuenta ajena o por cuenta propia, dado que se configura un módulo específico para desarrollar la iniciativa empresarial y las características propias de las instalaciones e infraestructuras de este sector, lo que alentará la iniciativa de los alumnos y alumnas en orden a crear su propia empresa.

Cabe señalar, asimismo, que la formación de base que ofrece este ciclo formativo es fundamental dada la continua actualización y renovación en el sector de la hostelería en temas como la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, la variedad de las ofertas gastronómicas, la enología, las técnicas de comunicación en la restauración o los servicios especializados que se prestan en los establecimientos hosteleros, orientados a eventos especiales, o el uso de una lengua extranjera.

Por otra parte, las enseñanzas de este ciclo formativo reflejan la tendencia del sector hostelero de Asturias de integrar una formación básica para el correcto desarrollo de las operaciones y de los servicios que se prestan en los distintos tipos de establecimientos hosteleros (bares, cafeterías, restaurantes, etc.) integrando los nuevos conocimientos relativos a la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos con aquellos que son esenciales para la prestación de servicios de alto valor añadido, como los relacionados con la selección y presentación de vinos o la celebración de eventos especiales, y para la renovación de establecimientos tradicionales asturianos, todo ello orientado tanto a los usuarios locales como a las personas de otros países.

Finalmente, cabe destacar que en la regulación del currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Formación Profesional conducente a la obtención del título de Técnica o Técnico en Servicios en Restauración se han intentado superar estereotipos, prejuicios y discriminaciones por razón de sexo, así como fomentar el aprendizaje de la resolución pacífica de conflictos, tal y como se prescribe en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, así como en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, que señala que el sistema educativo incluirá entre sus fines la educación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres.

En la tramitación del presente decreto se ha solicitado informe del Consejo de Asturias de la Formación Profesional y el dictamen preceptivo del Consejo Escolar del Principado de Asturias, habiendo sido emitidos ambos en sentido favorable.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y Ciencia, previo Acuerdo del Consejo de Gobierno en su reunión de 22 de julio de 2009,

DISPONGO

Artículo 1.—*Objeto y ámbito de aplicación.*

El presente decreto tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Formación Profesional conducente a la obtención del título de Técnica o Técnico en Servicios en Restauración, según lo dispuesto en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre y será de aplicación en los centros docentes autorizados para impartir dicho ciclo formativo en el Principado de Asturias.

Artículo 2.—*Identificación, perfil profesional, entorno profesional y prospectiva del título en el sector o sectores.*

La identificación del título, el perfil profesional que se determina por la competencia general, por las competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y por las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores son los que se establecen en los artículos 2 a 8 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

Artículo 3.—*Objetivos generales.*

1. Los objetivos generales del ciclo formativo serán los establecidos en el artículo 9 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

2. Asimismo constituye un objetivo general de este ciclo formativo conocer el sector de la hostelería de Asturias.

Artículo 4.—*Estructura y organización del ciclo formativo.*

1. El presente ciclo formativo se desarrollará a lo largo de dos años académicos y, según se establece en el artículo 2 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, tendrá una duración de 2.000 horas.

2. Las enseñanzas correspondientes a este ciclo, cuya duración expresada en horas totales y adscripción al primer o segundo año académico son las que figuran en el anexo I del presente decreto, se organizan en los siguientes módulos profesionales:

- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 0045 Ofertas gastronómicas.
- 0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.
- 0151 Operaciones básicas en restaurante.
- 0152 Servicios en bar-cafetería.
- 0153 Servicios en restaurante y eventos especiales.
- 0154 El vino y su servicio.
- 0155 Técnicas de comunicación en restauración.
- 0156 Inglés
- 0157 Formación y orientación laboral
- 0158 Empresa e iniciativa emprendedora
- 0159 Formación en centros de trabajo

Artículo 5.—*Currículo.*

El currículo correspondiente a cada uno de los módulos profesionales es el que figura en el anexo II del presente decreto, respetando lo establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.

Artículo 6.—*Profesorado.*

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado de los cuerpos docentes y de las especialidades que se establecen en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

Disposición adicional primera. Oferta a distancia del ciclo formativo.

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse en la modalidad a distancia, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje previstos para dichos módulos profesionales, de acuerdo con lo dispuesto en el presente decreto. Para ello, la Consejería competente en materia educativa adoptará las medidas que estime necesarias y dictará las instrucciones precisas.

Disposición adicional segunda. Autorización para impartir las enseñanzas del ciclo formativo.

Los centros docentes que estén autorizados para impartir las enseñanzas del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnica o Técnico en Servicios de Restaurante y Bar cuyo currículum fue regulado mediante el Real Decreto 148/1994, de 4 de febrero, quedan autorizados para impartir las enseñanzas del ciclo formativo que se regula en el presente decreto.

Disposición transitoria única. Implantación de las enseñanzas del ciclo formativo.

1. De acuerdo con lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, el currículum correspondiente al ciclo formativo regulado en el presente decreto se implantará en el año académico 2009/2010.

2. Durante el año académico 2009/2010 se implantarán las enseñanzas de los módulos que se imparten en el primer año, según figura en el anexo I del presente Decreto, y dejarán de impartirse las enseñanzas de los módulos que se impartían en el primer año del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnica o Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, cuyo currículum fue regulado mediante el Real Decreto 148/1994.

3. Durante el año académico 2010/2011 se implantarán las enseñanzas de los módulos que se imparten en el segundo año, según figura en el anexo I del presente decreto, y dejarán de impartirse las enseñanzas de los módulos que se impartían en el segundo año del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnica o Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, cuyo currículum fue regulado mediante el Real Decreto 148/1994, de 4 de febrero.

Disposición derogatoria única. Derogación de normas.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango emanadas de los órganos de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias se opongan a lo dispuesto en este decreto.

Disposición final única. Entrada en vigor.

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias*.

Dado en Oviedo, a 22 de julio de 2009.—El Presidente del Principado, Vicente Álvarez Areces.—El Consejero de Educación y Ciencia, José Luis Iglesias Riopedre.—18.820.

Anexo I

DURACIÓN DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS Y ADSCRIPCIÓN POR CURSOS

TÍTULO	Técnica o Técnico en Servicios en restauración
NORMA	Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre (BOE de 18/01/2008)
NIVEL	Formación profesional de Grado Medio
DURACIÓN TOTAL	2000 horas
FAMILIA PROFESIONAL	Hostelería y Turismo
REFERENTE EUROPEO	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)
CÓDIGO DEL CICLO	HOT203LOE
DENOMINACIÓN DEL CICLO	Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en restauración

Módulos profesionales		Curso	Ects	Horas 1.º	Horas 2.º
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1		96	
0045	Ofertas gastronómicas	2			66
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	1		224	
0151	Operaciones básicas en restaurante	1		384	
0152	Servicios en bar-cafetería	2			132
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	2			264
0154	El vino y su servicio	2			66

Módulos profesionales		Curso	Ects	Horas 1.º	Horas 2.º
0155	Técnicas de comunicación en restauración	2			44
0156	Inglés	1		160	
0157	Formación y orientación laboral	1		96	
0158	Empresa e iniciativa emprendedora	2			88
0159	Formación en centros de trabajo	2			380
N.º móds.	TOTAL DE HORAS POR CURSO:			960	1040
12	TOTAL DE HORAS CICLO:			2000	

ECTS: Equivalencia en créditos. Sólo en ciclos formativos de grado superior

Anexo II

CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

MÓDULO PROFESIONAL: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULO PROFESIONAL: Ofertas gastronómicas

MÓDULO PROFESIONAL: Operaciones básicas en bar-cafetería

MÓDULO PROFESIONAL: Operaciones básicas en restaurante

MÓDULO PROFESIONAL: Servicios en bar-cafetería

MÓDULO PROFESIONAL: Servicios en restaurante y eventos especiales

MÓDULO PROFESIONAL: El vino y su servicio

MÓDULO PROFESIONAL: Técnicas de comunicación en restauración

MÓDULO PROFESIONAL: Inglés

MÓDULO PROFESIONAL: Formación y orientación laboral

MÓDULO PROFESIONAL: Empresa e iniciativa emprendedora

MÓDULO PROFESIONAL: Formación en centros de trabajo

MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CÓDIGO: 0031

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias de una limpieza/ desinfección inadecuada para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección según los procedimientos descritos en las instrucciones de trabajo, utilizando los productos establecidos y asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se ha valorado la rotación de las tareas de limpieza y desinfección, sin distinción de género, como medida de mejora en las condiciones del puesto de trabajo.
- f) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- g) Se han aplicado las medidas preventivas contempladas en el plan de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- h) Se han reconocido los tratamientos de DDD y la acreditación requerida del personal que los realiza.
- i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- j) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD.
- k) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

l) Se han identificado las fichas de seguridad de los productos de limpieza y desinfección y el lugar dónde se pueden consultar.

2. 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.

h) Se han cumplido las normas internas establecidas relativas a prácticas higiénicas.

3. 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 han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

j) Se han seguido las normas internas relativas a las prácticas de manipulación.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico (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 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) Ante un supuesto práctico de desviación en el proceso se han tomado las medidas correctivas previstas.

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

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

i) Se ha valorado la aportación de las TIC en la mejora de la trazabilidad en cuanto a la identificación, captura automática de datos e intercambio electrónico de éstos.

j) 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).

k) Se han seguido las normas internas relativas a seguridad alimentaria,

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

Criterios de evaluación:

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

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

- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilizan en la industria alimentaria y de restauración.

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

6. 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 originadas en el proceso productivo.

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

d) Se han identificado las fases del tratamiento de los efluentes líquidos generados en la industria alimentaria.

e) 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.

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

g) Se ha realizado la recogida, clasificación y almacenamiento de los residuos según los procedimientos establecidos en los manuales.

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

7. Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los derechos y deberes del trabajador y de la empresa en materia de seguridad.

b) Se ha mantenido el área de trabajo limpio y libre de elementos que puedan resultar peligrosos que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

c) Se ha analizado el significado y alcance de la señalización de seguridad en las instalaciones.

d) Se han identificado los dispositivos de protección y seguridad en los equipos utilizados en los procesos.

e) Se han identificado los riesgos de cada actividad, las medidas de seguridad establecidas en las instrucciones operativas y los mapas de riesgos del entorno de trabajo.

f) Se han identificado los equipos y medios de seguridad general y de control de situaciones de emergencia, manteniéndose en estado operativo.

g) Se han reconocido los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo.

h) Se ha actuado, ante una supuesta situación de emergencia, siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

i) Se ha actuado, durante el simulacro de planes de emergencia y evacuación, conforme a las pautas prescritas.

j) Se ha trabajado conforme a las normas establecidas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental.

CONTENIDOS

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

— Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.

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

— Sistemas, métodos y equipos de limpieza y desinfección.

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

— Parámetros de control en los procesos de limpieza y desinfección.

— Plan de desratización y desinsectación, medidas preventivas.

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).

Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Factores que influyen en el desarrollo de los microorganismos.
- Contaminación cruzada.
- Enfermedades o toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
- 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.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- La cadena alimentaria.
- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Programas de prerrequisitos al APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Concepto de trazabilidad. Tipos y métodos de registros. Aplicaciones informáticas.
- Alertas alimentarias.

Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental como consecuencia de la actividad.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y su impacto ambiental.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Tratamiento de depuración de efluentes líquidos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Prevención de riesgos laborales:

- Factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria.
- Medidas de prevención y protección en: Instalaciones, utilización de maquinaria y equipos personales.
- Situaciones de emergencia. Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

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:

- Aplicación de normas de higiene.
- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Seguimiento de la trazabilidad en los procesos.
- Aplicación del sistema de autocontrol basado en el APPCC.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos o productos de la cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar el objetivo general h) del ciclo formativo y las competencias h), j) y k) del título.

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

- Cumplimiento de la normas de higiene y seguridad.

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Uso de las TIC en la captura de datos en tiempo real y en la transmisión de la información del proceso.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.
- Utilización eficiente de los recursos.
- Fomento de la coeducación en todas las actividades del módulo.
- Desarrollo de una actitud positiva ante los cambios en los procedimientos de trabajo debidos a la mejora o actualización de los procesos productivos.
- Aplicación de la prevención de riesgos laborales en el entorno de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL: 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 identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

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

Criterios de evaluación:

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

3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- 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 han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

4. 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 elaboraciones culinarias.

- d) Se han 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 utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

CONTENIDOS

Organización de las empresas de restauración.

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

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

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: Menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades de ahorro energético.

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.

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.

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

Las líneas de actuación en el proceso de 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.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA
CÓDIGO: 0150
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 ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- 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 la documentación asociada a los servicios previstos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- f) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.
- d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

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

5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.

c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.

d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

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

6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.

c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.

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

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.

i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.

j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.

c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.

e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.

f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.

h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.

i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.

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

8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.

b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.

c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.

f) Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.

g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

CONTENIDOS

Recepción de materias primas:

- Categorías comerciales y etiquetados.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Aplicaciones informáticas.

Acopio de materias primas:

- Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.
- Formalización de formularios.
- Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

Preparación de equipos, útiles y materiales:

- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características.
- Ubicación y distribución.
- Puesta a punto y control de la maquinaria.

Realización de actividades de montaje:

- Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería.
- Operaciones de preservicio características.
- Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

Preparación de bebidas calientes sencillas:

- Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Preparación de batidos, zumos, helados, sorbetes, granizados, refrescos y aguas:

- Batidos, zumos, refrescos y aguas.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Servicio de bebidas alcohólicas simples:

- Aperitivos y cervezas.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Operaciones elementales de servicio.
- La sidra. Operaciones elementales de servicio.

Realización de las operaciones de postservicio en bar:

- Operaciones de postservicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.

- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Control y valoración de resultados.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento en restauración y las funciones básicas de producción y servicio en las áreas de bar y cafetería.

Las funciones de aprovisionamiento, producción y servicios, incluyen aspectos como:

- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.
- La distribución interna de mercancías en las áreas de bar.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno.
- Las operaciones de preservio y postservicio en las áreas de bar y cafetería.
- Las preparaciones, presentaciones, terminaciones y servicio de bebidas sencillas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en:

- Los procesos de aprovisionamiento específicos, tanto de la restauración moderna como de la tradicional.
- La producción y el servicio de bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y en el área de pisos en alojamientos.

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

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

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de postservicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE
CÓDIGO: 0151
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.
- b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.
- d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.
- e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.
- f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.
- g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.

- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
- g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.
- e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o "desbarasado" de manera ordenada y limpia.
- h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.
- i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.
- b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.
- c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o "desbarasado" de manera ordenada.
- h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

Preparación de material, equipos y mobiliario:

- Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante.
- Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.
- Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.

Realización del montaje de mesas:

- Tipología de servicios en el área de restaurante.
- Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio.

Secuenciación de fases y técnicas asociadas.

- Decoración de mesas.
- Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:

- Tipos y métodos de servicio de alimentos.
- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros.
- Normas básicas del servicio de alimentos.
- Caracterización y usos de la comanda, formalización, y flujo de movimientos.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala.

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:

- Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.
- Normas básicas del servicio de bebidas.
- Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.

Ejecución de las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala:

- Operaciones de postservicio en áreas de sala.
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Control y valoración de resultados.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones básicas de servicio y atención al cliente en las áreas de sala o restaurante.

Las funciones básicas de servicio y atención al cliente incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de sala.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento interno y el propio servicio.
- Las operaciones elementales del servicio, tanto de alimentos como de bebidas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y en el área de pisos en alojamientos.

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

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

- La caracterización de los equipos, materiales y mobiliario propio de las áreas de restaurante, así como su ubicación, puesta a punto y adecuación a los servicios.
- La aplicación y el desarrollo de la diversidad de operaciones relacionadas con el montaje y decoración de mesas.
- La caracterización de la tipología de servicios en las áreas de restaurante y las fases y procedimientos que se han de desarrollar en cada uno.
- Los procedimientos de apoyo al servicio de alimentos y bebidas en estas áreas, así como las normas básicas de atención al cliente.

MÓDULO PROFESIONAL: SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA
CÓDIGO: 0152
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
 - b) Se han identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería.
 - c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
 - d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
 - e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
 - f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
 - g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
 - h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.
 - i) Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
 - j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.
2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.
- b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.
- c) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.
- d) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.
- e) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.
- f) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características:

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.
- c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.
- d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.
- e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.
- f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- h) Se han creado cócteles de elaboración propia.
- i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.

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

4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.
- b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.
- c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.
- d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.
- h) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.
- i) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.
- b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.
- c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.
- d) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- e) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.
- f) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.
- g) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.

CONTENIDOS

Atención al cliente en bar-cafetería:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.
- Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino:

- Aguardientes y licores. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- Presentación comercial. Identificación y características.
- Normas básicas de preparación.
- Procedimientos de ejecución.

Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas:

- Cócteles.
- Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
- Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- Elementos habituales para la decoración/presentación.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles.
- Procedimientos de preparación, decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones.

Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.

- Materias primas de uso habitual en estas áreas.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Documentación relacionada.
- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.
- Operaciones de preelaboración de materias primas.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.

Realización de la facturación y el cobro de los servicios:

- Procesos de facturación.
- Sistemas de cobro.
- Procedimientos de facturación y cobro.
- Cierres de caja.
- Aplicaciones informáticas relacionadas.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en bar-cafetería.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración, incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino), cócteles y combinaciones.
- La elaboración, presentación/decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y cafetería.
- Los procedimientos de cobro y facturación de los servicios prestados.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y en el área de pisos en alojamientos.

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- La identificación y caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados (excepto vino), así como el desarrollo de los procedimientos de elaboración y servicio de las mismas.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de puesta a punto en las áreas de preparación y manipulación de alimentos, así como los procesos significativos de conservación y/o regeneración de los mismos.
- El reconocimiento y la aplicación de las técnicas culinarias para la elaboración y presentación de platos y aperitivos propios de las áreas de bar y cafetería.
- La identificación y el desarrollo de los diversos sistemas de cobro y facturación, así como su relación y aplicación en sistemas de gestión integrados.

MÓDULO PROFESIONAL: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES CÓDIGO: 0153 RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.
- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.

f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.

g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.

h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.

i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.

j) Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.

k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.

b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.

c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.

d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.

e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.

f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.

g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.

h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.

i) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

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

3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.

b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.

c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.

d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

e) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.

f) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.

g) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.

h) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.

i) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.

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

4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.

b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados.

c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.

d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.

e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.

f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.

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

CONTENIDOS

Atención al cliente en mesa y servicios especiales:

- Procedimientos de reservas, acogida, estancia y despedida al cliente en mesa y servicios especiales.
- Presentación de cartas y minutas.
- Comandas. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

Servicio de elaboraciones culinarias:

- Servicio en restaurante.
- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.
- Servicios especiales.
- Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales.

Elaboración de platos a la vista del cliente:

- Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.
- Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente.

Realización de trinchados, racionados y desespinaos de productos y elaboraciones culinarias:

- Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.
- Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.
- Productos culinarios y materias primas relacionadas.
- Técnicas de trinchado, desespinao y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, quesos, frutas y otros alimentos posibles.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración, incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de platos y productos culinarios a la vista del cliente.
- El servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- Las aplicaciones de las diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus distintos ámbitos de ejecución.
- La realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

MÓDULO PROFESIONAL: EL VINO Y SU SERVICIO
CÓDIGO: 0154

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.

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

c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.

d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.

e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.

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

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

2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.

b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.

c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.

d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.

e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.

f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.

g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.

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

3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.

b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.

c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.

d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.

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

f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.

g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.

h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.

i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.

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

4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.

b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.

c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.

d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.

e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.

f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.

- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.
- d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

CONTENIDOS

Recepción de vinos:

- Recepción y almacenaje del vino.
- Condiciones de conservación.
- Equipos de conservación.
- El libro de bodega.
- Bodega de día.
- Reserva de vinos.
- Vales de pedido

Identificación de vinos:

- Caracterización de los vinos.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Vinificación.
- Variedades de uva.

Realización de catas sencillas:

- La cata.
- Metodología de la cata.
- Herramientas.
- Análisis sensorial.
- Vocabulario.

Definición de cartas sencillas de vinos:

- La carta de vinos.
- Estructura de las cartas.
- Nuevas tendencias.
- Maridaje de vinos y platos.

Servicio de vinos:

- Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
- Temperatura de servicio.
- La decantación y la oxigenación.
- Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales.
- Procesos de servicio especial. Espumosos y otros.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento y servicios, así como algunas subfunciones relacionadas con la organización de unidades de producción, tales como la determinación de las ofertas de vinos sencillas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones de aprovisionamiento, servicios y organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas sencillas de vinos relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de vinos.
- La distribución interna y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno, de vinos.
- El servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

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

- La caracterización y la ejecución de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas básicas para la descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos, así como la formalización de fichas de cata.
- La definición de cartas sencillas de vinos, identificando y asociando vinos y elaboraciones culinarias.
- El reconocimiento y las aplicaciones de uso de los materiales y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de servicios de vinos siguiendo las normas básicas de protocolo de los mismos.

MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN
CÓDIGO: 0155
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Proporciona información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.
- b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente.
- c) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial.
- d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
- e) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
- f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
- h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.
- i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- j) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
- b) Se han analizado las diferentes tipologías de público.
- c) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.
- d) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.
- e) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- f) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
- g) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.
- c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.
- d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.
- e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los clientes en función del tipo de acto desarrollar.
- f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

4. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.
- b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- d) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- e) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.
- f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

CONTENIDOS

Información al cliente:

- El proceso de comunicación.
- Comunicación verbal en la restauración
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.
- Comunicación no verbal. Imagen personal.
- Empatía, receptividad, asertividad.
- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.

Venta de productos y servicios:

- Técnicas de venta en restauración.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.
- Relaciones con los clientes.

Aplicación del protocolo en restauración:

- Tipos y objetivos de los actos protocolarios.
- Definición y elementos de protocolo en restauración.
- Tipos de presidencias en actos protocolarios.
- Documentación del acto a organizar.
- Valoración de la imagen corporativa.

Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias:

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.
- Gestión de reclamaciones.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

- La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

Las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad incluyen aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en los procesos de servicio de alimentos y bebidas en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

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

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

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

MÓDULO PROFESIONAL: INGLÉS

CÓDIGO: 0156

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto.
- b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.
- e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.
- f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articuladas con claridad.
- g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
- c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado la terminología utilizada.
- f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3. Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
 - b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.
 - c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.
 - d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.
 - e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
 - f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
 - g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.
 - h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.
 - i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.
 - j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
 - k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.
4. Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

CONTENIDOS:

Comprensión de mensajes orales:

— Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos: Mensajes directos, telefónicos, grabados. Terminología específica del sector de la restauración. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros. Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros. Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes escritos:

— Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos: Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax. Terminología específica del sector de la restauración. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.

— Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

— Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

— Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

— Terminología específica del sector de la restauración.

— Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

— Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

— Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros. Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

Emisión de textos escritos:

- Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.
- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Registro.
- Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.
- Uso de los signos de puntuación.
- Coherencia en el desarrollo del texto.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

La atención al cliente, la información y asesoramiento, el desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en inglés, incluyen aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en los procesos de servicio de alimentos y bebidas en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/ catering y el área de pisos en alojamientos.

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

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

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

MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

CÓDIGO: 0157

Unidad formativa: Relaciones laborales y búsqueda de empleo (50% carga lectiva del módulo)

Unidad formativa: Prevención de riesgos laborales (50% carga lectiva del módulo)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD FORMATIVA DE RELACIONES LABORALES Y BÚSQUDA DE EMPLEO

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para mejorar la empleabilidad y lograr el acceso al empleo, la adaptación a las exigencias del proceso productivo y la estabilidad laboral.
- b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional.
- c) Se han determinado los conocimientos, las aptitudes, y las actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y demandas de inserción laboral.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en un proceso de búsqueda activa de empleo, con especial atención al uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado una valoración de la personalidad, las aspiraciones, las actitudes y la formación propia para la toma de decisiones.

h) Se ha valorado el empleo público como opción de inserción laboral.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil profesional.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo y la aplicación de técnicas de dinamización de equipos.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han reconocido las fases de una negociación y se han identificado los comportamientos-tipo.

h) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto aplicando técnicas de negociación eficaces.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos, profesionales y entidades que intervienen en las relaciones entre el empresariado y las trabajadoras y los trabajadores y desarrollan competencias en la materia.

c) Se han determinado los elementos de la relación laboral y los derechos y obligaciones derivados de la misma.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se ha analizado la contratación a través de Empresas de Trabajo Temporal.

f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida 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 y se ha realizado la liquidación en supuestos prácticos sencillos.

i) Se han identificado las formas de representación legal de las trabajadoras y de los trabajadores y los procedimientos de negociación colectiva.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

k) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un Convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título correspondiente.

l) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo en el marco legal que regula el desempeño profesional del sector.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social, con especial atención al régimen general.

d) Se han identificado las obligaciones del empresariado y las trabajadoras y trabajadores dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de una persona trabajadora y las cuotas correspondientes a trabajadores y trabajadoras y al empresariado.

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.

i) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por incapacidad temporal en supuestos prácticos sencillos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

1. 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 de las personas trabajadoras.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título correspondiente.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales según los riesgos que los generan, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título correspondiente.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

c) 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.

d) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

e) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales y sus competencias.

f) Se han identificado las responsabilidades en materia de 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 título correspondiente.

i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de un centro de trabajo.

3. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del título correspondiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección 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 y la secuencia de medidas a adoptar en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos y de prioridad de intervención en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios y los protocolos que han de ser aplicados en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y se ha determinado la composición y usos del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y de la trabajadora y su importancia como medida de prevención.

CONTENIDOS

Contenidos de la unidad formativa de relaciones laborales y búsqueda de empleo:

Búsqueda activa de empleo:

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del título correspondiente.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título correspondiente.
- Definición y análisis del sector profesional del título correspondiente: Situación actual, evolución y perspectivas de futuro del sector.
- El mercado de trabajo en el sector en el Principado de Asturias. Análisis de la oferta y la demanda.
- El proceso de búsqueda activa de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. La red Eures.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo, con especial atención a la búsqueda de empleo en Internet.
- El proceso de toma de decisiones en la elección profesional y la búsqueda de empleo.
- El empleo público. La oferta pública de empleo estatal y autonómica.
- El autoempleo como fórmula de inserción laboral.
- El Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias: El Observatorio de las Ocupaciones y el portal de empleo Trabajastur. Servicios para las personas demandantes de empleo y programas de fomento del empleo. Equipos de trabajo y gestión del conflicto:
 - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
 - Equipos en los centros de trabajo según las funciones que desempeñan.
 - La participación en el equipo de trabajo. Técnicas de dinamización de equipos de trabajo eficaces.
 - Conflicto: Características, fuentes y etapas.
 - Fases y comportamientos-tipo en un proceso de negociación.
 - Métodos y técnicas para la resolución o supresión de conflictos.

Relación laboral y contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo: Origen y fuentes. Organismos e instituciones con competencias en la materia a nivel estatal y autonómico.
 - Análisis de la relación laboral individual.
 - Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
 - Las Empresas de Trabajo Temporal.
 - Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
 - El recibo de salarios.
 - Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
 - La representación de las trabajadoras y los trabajadores y la negociación colectiva.
 - Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del título correspondiente.
- Beneficios para los trabajadores y las trabajadoras en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros. Seguridad Social, empleo y desempleo:
 - Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
 - Régimenes del Sistema de la Seguridad Social. El régimen general.
 - Determinación de las principales obligaciones del empresariado y las personas trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
 - Prestaciones de la seguridad Social, con especial referencia a la incapacidad temporal y al desempleo.

CONTENIDOS DE LA UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

Seguridad y salud en el trabajo y evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- 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.
- Riesgos específicos en los centros de trabajo.
- Determinación de los posibles daños a la salud de las personas trabajadoras que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Planificación y gestión de la prevención de riesgos en la empresa:
 - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Derechos y deberes y representación de los trabajadores y las trabajadoras en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Gestión de la prevención e integración en la actividad de en la empresa. Tipos de responsabilidad en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales a nivel estatal y autonómico. El Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales.
 - Planificación y organización de la prevención en la empresa. Los servicios de prevención.
 - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
 - Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme".
 - Las técnicas de prevención de riesgos laborales y la investigación de accidentes de trabajo. Recogida y análisis de documentación.
- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
 - Señalización de seguridad.
 - Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
 - Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.
 - Primeros auxilios: conceptos básicos y aplicación de técnicas.
 - Vigilancia de la salud de las trabajadoras y de los trabajadores.
 - Formación e información a las trabajadoras y a los trabajadores.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS DE LA UNIDAD FORMATIVA DE RELACIONES LABORALES Y BÚSQUEDA DE EMPLEO

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

- El manejo de diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre el sector.
- 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 (CV) y entrevistas de trabajo, y el entrenamiento en otras pruebas que se utilizan en procesos de selección.
- La realización de dinámicas de grupo que permitan aplicar técnicas de trabajo en equipo y de negociación y resolución de conflictos en el ámbito laboral.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores y a las trabajadoras del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los Convenios colectivos de aplicación y de otras referencias normativas aplicables al sector.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados con la relación laboral.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS DE LA UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos laborales y del marco normativo vigente que le permita realizar la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Dicho análisis se concretará en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- La evaluación de las condiciones de seguridad de talleres y espacios de trabajo y la propuesta de acciones preventivas, y la realización de simulacros de evacuación y aplicación de protocolos en situaciones de emergencia según la normativa vigente y el propio plan de emergencia del centro de trabajo.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS COMUNES AL MÓDULO PROFESIONAL

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

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

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

— El acercamiento al entorno laboral del sector, a través de visitas a centros de formación, a empresas pequeñas, medianas o grandes, y a centros de trabajo representativos del sector.

— La consulta a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en materia laboral y de empleo (Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales, Servicio Público de Empleo Autónomo, etc.), y su colaboración para participar en actividades organizadas por los centros de trabajo.

— El uso y la aplicación de las TIC para buscar y analizar información sobre siniestralidad laboral y otros aspectos de las relaciones laborales del sector, y la consulta de páginas Web de organismos oficiales y portales especializados de orientación y empleo para apoyar la toma de decisiones en un proceso de búsqueda activa de empleo.

— La asistencia a jornadas técnicas, ferias y otros eventos del sector, y la participación en proyectos de movilidad e intercambios de ámbito nacional, comunitario e internacional.

— La organización de exposiciones, jornadas técnicas, jornadas de puertas abiertas y otras iniciativas del centro de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
CÓDIGO: 0158
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.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora e intraemprendedora.

d) Se han analizado capacidades como la iniciativa y la creatividad en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector del laboratorio de análisis y control de calidad.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector del laboratorio de análisis y control de calidad.

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 descrito la estrategia empresarial y se ha puesto en relación con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio relacionada con el ámbito del laboratorio de análisis y control de calidad que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Reconoce y aplica las competencias laborales de comunicación, liderazgo y motivación, valorando su importancia para lograr un eficaz funcionamiento de las organizaciones así como la mejora del ambiente de trabajo y el aumento de la implicación y el compromiso de las personas que forman parte de ella.

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los elementos y etapas necesarias para desarrollar una comunicación eficaz.

b) Se han clasificado los tipos de comunicación en la empresa y se han identificado las estrategias y estilos de comunicación más habituales.

c) Se han determinado las principales técnicas y medios de comunicación y de dinamización de reuniones en las organizaciones.

d) Se han identificado diferentes estilos de mando y dirección, sus patrones de comportamiento característicos y los efectos que producen en las personas y empresas.

e) Se ha analizado la influencia de los líderes en las organizaciones y los efectos positivos sobre el clima laboral.

f) Se han descrito los rasgos de las principales teorías y enfoques del liderazgo.

g) Se han identificado factores motivacionales en el entorno laboral y las principales teorías de la motivación.

h) Se han elegido y aplicado las técnicas de motivación más adecuadas a la situación.

i) Se han analizado las competencias laborales de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector del laboratorio de análisis y control de calidad y las competencias de un empresario que se inicie en el sector.

3. Identifica ideas de negocio y define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando las posibilidades y recursos existentes y el impacto sobre el entorno 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.

c) Se han analizado distintas oportunidades de negocio a partir de posibles ideas, teniendo en cuenta la situación y evolución del sector del laboratorio de análisis y control de calidad, tratando de dar respuesta a demandas del mercado.

d) 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.

e) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector del laboratorio de análisis y control de calidad.

f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

h) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el laboratorio de análisis y control de calidad y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

i) Se han identificado en empresas relacionadas con el laboratorio de análisis y control de calidad prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

4. 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 han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.

d) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con el laboratorio de análisis y control de calidad en la localidad de referencia.

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

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

g) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el laboratorio de análisis y control de calidad.

5. Realiza la gestión administrativa, fiscal y comercial 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 ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el laboratorio de análisis y control de calidad.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria para pequeñas y medianas empresas.

g) 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 laboratorio de análisis y control de calidad y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

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

i) Se ha analizado la gestión comercial y de aprovisionamiento en una pequeña empresa de laboratorio de análisis y control de calidad.

CONTENIDOS

La iniciativa emprendedora:

- Factores claves de las personas emprendedoras: iniciativa, creatividad y formación.
- Tipos de personas emprendedoras: intraemprendedores, emprendedores económicos y emprendedores sociales.
- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de fabricación mecánica (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.)
- La actuación de las personas intraemprendedoras como empleadas de una empresa de fabricación mecánica.
- La actuación de las personas emprendedoras que actúan como empresarias, de una pequeña empresa en el sector de la fabricación mecánica.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la fabricación mecánica.

Competencias laborales de comunicación, liderazgo y motivación:

- Elementos y etapas en un proceso de comunicación eficaz.
- Tipos de comunicación en la empresa.
- Técnicas, estrategias y estilos de comunicación efectivos.
- La organización y moderación de reuniones de trabajo.
- Teorías sobre el liderazgo y la dirección.
- Perfil y papel de los líderes en las organizaciones.
- Los estilos de dirección y de mando.
- Teorías sobre la motivación y factores motivacionales en el ámbito laboral.
- Técnicas y estrategias para mejorar el clima laboral.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema y como agente económico.
- La responsabilidad social de la empresa.
- Nuevos yacimientos de empleo y nuevas oportunidades de negocio.
- Análisis del entorno general y específico de una "pyme" de fabricación mecánica a nivel nacional y autonómico.
- Relaciones de una "pyme" de fabricación mecánica con proveedores, clientes y competencia y con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- La responsabilidad de las personas propietarias de la empresa.
- Tipos de empresa.
- Elección de la forma jurídica. Las empresas de Economía Social.
- El Régimen Especial de Trabajadores Autónomos.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. La Ventanilla Única Empresarial.
- Profesionales, organizaciones y organismos oficiales con competencias en el ámbito de la creación de empresas y el fomento de la actividad empresarial.
- Fuentes y formas de financiación.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de fabricación mecánica.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa, fiscal y comercial de la empresa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas contables.
- Análisis de la información contable.
- La fiscalidad en las empresas. Obligaciones fiscales de las empresas.

- Gestión administrativa y fiscal de una empresa de fabricación mecánica.
- Gestión comercial y de aprovisionamiento de una empresa de fabricación mecánica. Técnicas de venta y atención al cliente.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene las especificaciones de formación para desarrollar la propia iniciativa emprendedora tanto en el ámbito empresarial y hacia el autoempleo como la actitud intraemprendedora hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales l) y m) del ciclo formativo, y las competencias i), m) y n) del título.

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

- El manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la fabricación mecánica, 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 e intraemprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con la fabricación mecánica.
- El manejo de la normativa laboral vigente que regula la gestión de las empresas y otras referencias normativas aplicables al sector de la fabricación mecánica.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pequeñas y medianas empresas (PYMES) del sector.
- El manejo y la cumplimentación de documentos diversos utilizados para la puesta en marcha de una empresa y para su posterior gestión y administración.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la fabricación mecánica y restauración, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, producción y recursos humanos, gestión comercial, control administrativo y financiero, etc., así como la justificación de su responsabilidad social y la aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y del marco normativo vigente; aplicando preferentemente herramientas pedagógicas basadas en experiencias prácticas y en interacción con agentes externos.
- La realización de dinámicas de grupo que permitan analizar la eficacia de estilos y técnicas de comunicación y de estilos de dirección y liderazgo, así como identificar factores motivacionales y proponer estrategias para mejorar el ambiente de trabajo en determinadas situaciones.
- La búsqueda de personas emprendedoras y que ejercen el liderato del sector de la fabricación mecánica para describir su perfil personal y profesional, sus competencias y capacidades y sus aportaciones e influencia en sus respectivas organizaciones.
- El conocimiento de la situación del sector de la fabricación mecánica, a través de visitas a centros de formación, a empresas pequeñas, medianas o grandes, y a centros de trabajo representativos del sector, con especial atención a aquellos que sean un referente en materia de calidad y carácter innovador.
- La consulta a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en la creación de empresas y promoción de la actividad empresarial (Ventanilla Única Empresarial, Cámaras de Comercio, Agencias de Desarrollo Local, Ciudad Tecnológica Valnalón, semilleros y centros de empresas, etc.), y su colaboración para participar en actividades organizadas por los centros educativos.
- El uso y la aplicación de las TIC para realizar búsquedas y análisis de información sobre la situación económica del sector de la fabricación mecánica, y sus perspectivas de futuro, y la consulta de páginas Web de organismos oficiales y portales especializados para apoyar la toma de decisiones en el proceso de puesta en marcha de una empresa.
- La asistencia a jornadas técnicas, ferias y otros eventos y la participación en intercambios de ámbito nacional, comunitario e internacional que permitan conocer las novedades del sector de la fabricación mecánica
- La organización de exposiciones, jornadas técnicas, jornadas de puertas abiertas y otras iniciativas del centro educativo dirigidas a la comunidad escolar, económica y social.

MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO
CÓDIGO: 0159
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

Criterios de evaluación:

- a) Se han 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, protocolo de servicio y atención al cliente, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- 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, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los tipos de establecimiento y 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 a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de 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 relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa. Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral. Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en 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 y responsabilizado del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del 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 asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio 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 materias primas, 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 medioambiental.

4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.

b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.

d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.

f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.

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

5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.

b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.

d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.

e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.

f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.

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

6. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.

b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.

c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.

d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.

e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo, y/o instrucciones o normas establecidas.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las 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 utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.

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

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

f) 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.

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

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

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.