

DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA

DECRETO

52/2013, de 22 de enero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de cocina y gastronomía.

El Estatuto de autonomía de Cataluña determina, en el artículo 131.3.c, que corresponde a la Generalidad, en materia de enseñanza no universitaria, la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluyendo la ordenación curricular.

La Ley 12/2009, del 10 de julio, de educación, dispone, en el artículo 62.8, que corresponde al Gobierno establecer el currículo correspondiente a las diferentes titulaciones que integran la oferta de formación profesional.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, fija en el artículo 6 que las administraciones educativas tienen que establecer el currículo de las diversas enseñanzas, del que tienen que formar parte los aspectos básicos.

El Real decreto 1147/2011, de 29 de julio, ha regulado la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y por el Decreto 284/2011, de 1 de marzo, se ha establecido la ordenación general de las enseñanzas de formación profesional inicial.

Por el Real decreto 1396/2007, de 29 de octubre, se ha establecido el título de técnico o técnica en cocina y gastronomía y se han fijado las enseñanzas mínimas.

Mediante el Decreto 28/2010, de 2 de marzo, se han regulado el Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña y el Catálogo modular integrado de formación profesional.

El currículo de los ciclos formativos se establece a partir de las necesidades de cualificación profesional detectadas en Cataluña, su pertenencia al sistema integrado de cualificaciones y formación profesional y su posibilidad de adecuación a las necesidades específicas del ámbito socioeconómico de los centros.

El objeto de este Decreto es establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio de cocina y gastronomía, que conduce a la obtención del correspondiente título de técnico o técnica.

La autonomía pedagógica y organizativa de los centros y el trabajo en equipo de los profesores permiten desarrollar actuaciones flexibles y posibilitan concreciones particulares del currículo en cada centro educativo. El currículo establecido en este Decreto tiene que ser desarrollado en las programaciones elaboradas por el equipo docente, las cuales deben potenciar las capacidades clave de los alumnos y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en el perfil profesional, teniendo en cuenta, por otra parte, la necesidad de integración de los contenidos del ciclo formativo.

Este decreto se ha tramitado según lo que disponen el artículo 59 y siguientes de la Ley 26/2010, de 3 de agosto, de régimen jurídico y de procedimiento de las administraciones públicas de Cataluña y de acuerdo con el dictamen del Consejo Escolar de Cataluña.

En virtud de lo expuesto, a propuesta de la consejera de Enseñanza, de acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora, y con la deliberación previa del Gobierno,

DECRETO:

Artículo 1

Objeto

Este Decreto establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de cocina y gastronomía, que permite obtener el título de técnico o técnica regulado por el Real decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

Artículo 2

Identificación del título y perfil profesional

1. Los elementos de identificación del título se establecen en el apartado 1 del anexo de este Decreto.
2. El perfil profesional del título se indica en el apartado 2 del anexo.
3. La relación de las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña que son el referente del perfil profesional de este título y la relación con las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, se especifican en el apartado 3 del anexo.
4. El campo profesional del título se indica en el apartado 4 del anexo.

Artículo 3

Currículo

1. Los objetivos generales del ciclo formativo se establecen en el apartado 5.1 del anexo.
2. Este ciclo formativo se estructura en los módulos profesionales y las unidades formativas que se indican en el apartado 5.2 del anexo.
3. La descripción de las unidades formativas de cada módulo se fija en el apartado 5.3 del anexo. Estos elementos de descripción son: los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos de procedimientos, conceptos y actitudes.
En este apartado se establece también la duración de cada módulo profesional y de las unidades formativas correspondientes y, si procede, las horas de libre disposición del módulo de que dispone el centro. Estas horas las utiliza el centro para completar el currículo y adecuarlo a las necesidades específicas del sector y/o ámbito socioeconómico del centro.
4. Los elementos de referencia para la evaluación de cada unidad formativa son los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

Artículo 4

Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

1. Con la finalidad de incorporar y normalizar el uso de la lengua inglesa en situaciones profesionales habituales y en la toma de decisiones en el ámbito laboral, en este ciclo formativo se tienen que diseñar actividades de enseñanza y aprendizaje que incorporen la utilización de la lengua inglesa, al menos en uno de los módulos.
En el apartado 6 del anexo se determinan los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y la relación de módulos susceptibles de incorporar la lengua inglesa.
2. En el módulo profesional de síntesis también se tiene que utilizar la lengua inglesa, como mínimo, en alguna de estas fases: en la elaboración de documentación escrita, en la exposición oral o bien en el desarrollo de algunas actividades. Todo eso sin perjuicio de lo establecido en el mismo módulo profesional de síntesis.

Artículo 5

Espacios

Los espacios requeridos para el desarrollo del currículo de este ciclo formativo se establecen en el apartado 7 del anexo.

Artículo 6

Profesorado

Los requisitos de profesorado se regulan en el apartado 8 del anexo.

Artículo 7

Acceso

1. El título de técnico o técnica en cocina y gastronomía permite acceder mediante una prueba, con 18 años cumplidos, y sin perjuicio de la exención correspondiente, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos relacionados que se determinen.

2. El título de técnico o técnica en cocina y gastronomía permite el acceso a todas las modalidades de bachillerato, de acuerdo con lo que se dispone en el artículo 44.1 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y al artículo 34.2 del Real decreto 1147/2011, de 29 de julio.

Artículo 8

Convalidaciones

Las convalidaciones de módulos profesionales y créditos de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, con los módulos profesionales o unidades formativas de los títulos de formación profesional regulados al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, se establecen en el apartado 9 del anexo.

Artículo 9

Correspondencias

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que integran el currículo de este ciclo formativo para su convalidación se regula en el apartado 10.1 del anexo.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que conforman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para su acreditación, se fija en el apartado 10.2 del anexo.

Artículo 10

Vinculación con capacidades profesionales

La formación establecida en el currículo del módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

De acuerdo con el establecido en el Real decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se ha establecido el título de técnico o técnica en cocina y gastronomía y se han fijado las enseñanzas mínimas, los elementos incluidos en este decreto no constituyen una regulación del ejercicio de ninguna profesión titulada.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera

La convalidación de módulos profesionales del título de formación profesional que se extingue con los módulos profesionales de la nueva ordenación que se establece se tiene que llevar a cabo de acuerdo con el artículo 14 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

Segunda

Las enseñanzas que se extinguen se pueden completar de acuerdo con la Orden EDU/362/2009, de 17 de julio, del procedimiento para completar las enseñanzas de

formación profesional que se extinguen, de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Se deroga el Decreto 309/1995, de 7 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de cocina.

DISPOSICIONES FINALES

Primera

La consejera de Enseñanza puede desarrollar el currículo, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, lo puede adecuar a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos.

Segunda

La dirección general competente puede adecuar el currículo a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos, en el caso de personas individuales y de centros educativos concretos, respectivamente.

Barcelona, 22 de enero de 2013

ARTUR MAS I GAVARRÓ
Presidente de la Generalidad de Cataluña

IRENE RIGAU I OLIVER
Consejera de Enseñanza

ANEXO

1. *Identificación del título*

- 1.1 Denominación: cocina y gastronomía
- 1.2 Nivel: formación profesional de grado medio
- 1.3 Duración: 2.000 horas
- 1.4 Familia profesional: hostelería y turismo
- 1.5 Referente europeo: CINE-3 (Clasificación internacional normalizada de la educación)

2. *Perfil profesional*

El perfil profesional del título de técnico o técnica en cocina y gastronomía queda determinado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las capacidades clave que se tienen que adquirir, y por la relación de cualificaciones del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña incluidas en el título.

2.1 Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, acabado, presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

2.2 Competencias profesionales, personales y sociales

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

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

2.3 Capacidades clave

Son las capacidades transversales que afectan a diferentes puestos de trabajo y que son transferibles a nuevas situaciones de trabajo. Entre estas capacidades destacan las de autonomía, de innovación, de organización del trabajo, de responsabilidad, de relación interpersonal, de trabajo en equipo y de resolución de problemas.

2.4 El equipo docente tiene que potenciar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las capacidades clave a partir de las actividades programadas para desarrollar el currículo de este ciclo formativo.

3. *Relación entre las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña (CQPC) incluidas en el título y las del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales (CNQP).*

Cualificación completa: cocina

UC_2-0259-11_2: definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

Se relaciona con:

UC0259_2: definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

UC_2-0260-11_2: preelaborar y conservar toda clase de alimentos

Se relaciona con:

UC0260_2: preelaborar y conservar toda clase de alimentos

UC_2-0261-11_2: preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

Se relaciona con:

UC0261_2 preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

UC_2-0262-11_2: preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Se relaciona con:

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

UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Cualificación completa: repostería

UC_2-0709-11_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos

Se relaciona con:

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

UC_2-0306-21_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería

UC_2-0306-22_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería.

Se relacionan con:

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

UC_2-0710-11_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

Se relaciona con:

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

UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Se relaciona con:

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

Cualificación incompleta: panadería y bollería

UC_2-0036-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos

UC_2-0036-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente

Se relacionan con:

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

Cualificación incompleta: pastelería y confitería

UC_2-0310-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos

UC_2-0310-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente

Se relacionan con:

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

4. *Campo profesional*

4.1 El ámbito profesional y de trabajo

Este profesional ejercerá la actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de la hotelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de la restauración.

4.2 Las principales ocupaciones y puestos de trabajo son:

- a) Cocineros
- b) Jefes de partida
- c) Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

5. *Currículo*

5.1 Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando los principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración y terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción de los clientes, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando la adecuación a las características del género o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y los parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad para la generación de su propio empleo.
- o) Reconocer y seleccionar el vocabulario técnico básico y las expresiones más habituales en lengua inglesa para interpretar documentación técnica sencilla y comunicarse en situaciones cotidianas en la empresa.

5.2 Relación de los módulos profesionales y unidades formativas

Módulo profesional 1: ofertas gastronómicas

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: las empresas de restauración. 30 horas
- UF 2: propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. 24 horas
- UF 3: la oferta gastronómica. 25 horas
- UF 4: el precio de la oferta gastronómica. 20 horas

*Módulo profesional 2: preelaboración y conservación de alimentos**Duración:* 264 horas*Horas de libre disposición:* 35 horas*Unidades formativas que lo componen:*

- UF 1: sistemas de aprovisionamiento. 30 horas
- UF 2: instalaciones y organización de la cocina. 20 horas
- UF 3: reconocimiento y preelaboración de productos. 80 horas
- UF 4: regeneración de productos. 75 horas
- UF 5: conservación de género crudo, semielaborado y elaborado. 24 horas

*Módulo profesional 3: técnicas culinarias**Duración:* 264 horas*Horas de libre disposición:* 35 horas*Unidades formativas que lo componen:*

- UF 1: procesos y técnicas de cocción. 40 horas
- UF 2: elaboraciones culinarias básicas. 44 horas
- UF 3: técnicas culinarias elementales. 50 horas
- UF 4: guarniciones y elementos decorativos. 25 horas
- UF 5: regeneración de las elaboraciones culinarias. 20 horas
- UF 6: acabados y presentaciones. 25 horas
- UF 7: el servicio en cocina. 25 horas

*Módulo profesional 4: procesos básicos de pastelería y repostería**Duración:* 198 horas*Horas de libre disposición:* 27 horas*Unidades formativas que lo componen:*

- UF 1: masas de hojaldre. 20 horas
- UF 2: masas batidas o esponjadas. 20 horas
- UF 3: masas escaldadas. 20 horas
- UF 4: masas azucaradas y quebradas. 20 horas
- UF 5: semifríos. 20 horas
- UF 6: cremas y rellenos dulces y salados. 25 horas
- UF 7: coberturas, baños y elaboraciones complementarias. 21 horas
- UF 8: decoración y acabado. Conservación y regeneración de género. 25 horas

*Módulo profesional 5: productos culinarios**Duración:* 264 horas*Horas de libre disposición:* 35 horas*Unidades formativas que lo componen:*

- UF 1: procesos productivos y de servicio en cocina. 30 horas
- UF 2: cocina catalana, cocinas territoriales españolas y cocina internacional. 85 horas
- UF 3: cocina creativa y cocina de autor. 56 horas
- UF 4: platos para personas con necesidades alimentarias especiales. 30 horas
- UF 5: decoración y exposición de platos. 28 horas

*Módulo profesional 6: postres en la restauración**Duración:* 165 horas*Horas de libre disposición:* no se asignan*Unidades formativas que lo componen:*

- UF 1: los postres en la restauración. 33 horas
- UF 2: postres a base de frutas y lácticos y postres fritos y de sartén. 22 horas
- UF 3: postres de semifríos, helados y sorbetes. 33 horas
- UF 4: postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor. 44 horas

UF 5: acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 33 horas

Módulo profesional 7: seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: manipulación de alimentos. 40 horas

UF 2: protección del medio ambiente. 26 horas

Módulo profesional 8: formación y orientación laboral

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas

UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

Módulo profesional 9: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

Módulo profesional 10: inglés técnico

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico. 99 horas

Módulo profesional 11: síntesis

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: síntesis. 66 horas

Módulo profesional 12: formación en centros de trabajo

Duración: 350 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

5.3 Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

MÓDULO PROFESIONAL 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: las empresas de restauración. 30 horas

UF 2: propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. 24 horas

UF 3: la oferta gastronómica. 25 horas

UF 4: el precio de la oferta gastronómica. 20 horas

UF 1: las empresas de restauración

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

1.1 Identifica los diferentes tipos de establecimientos.

1.2 Describe las diferentes fórmulas de restauración teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas, tipología de clientela y normativa europea, estatal y autonómica aplicable.

1.3 Identifica las tendencias actuales en la restauración.

- 1.4 Caracteriza los diferentes departamentos, sus funciones y puestos de trabajo.
- 1.5 Reconoce las relaciones interdepartamentales.
- 1.6 Identifica los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos de trabajo.
- 1.7 Identifica los personajes, las publicaciones y los acontecimientos de referencia de la historia culinaria.

Contenidos

1. Las empresas de restauración:
 - 1.1 Clasificación de las empresas de restauración.
 - 1.2 Clasificación de las empresas de panadería y pastelería artesana.
 - 1.3 Clasificación de las empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos.
 - 1.4 Tipo de establecimientos y fórmulas de restauración.
 - 1.5 Normativa reguladora.
2. Cocina y gastronomía:
 - 2.1 Concepto de gastronomía.
 - 2.2 Historia de la cocina.
 - 2.3 Movimientos culinarios.
 - 2.4 Personajes, acontecimientos y publicaciones de referencia.
 - 2.5 Tendencias actuales en la restauración.
 - 2.6 Cocinas territoriales españolas.
3. Estructura organizativa y funcional:
 - 3.1 Funciones y distribución de tareas entre áreas o departamentos.
 - 3.2 Relaciones interdepartamentales.
 - 3.3 Información interna y externa.
 - 3.4 Circuitos documentales.
 - 3.5 Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

UF 2: propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos

Duración: 24 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los grupos de alimentos y sus aportaciones nutritivas.
- 1.2 Identifica los principios inmediatos y otros nutrientes.
- 1.3 Reconoce las necesidades nutricionales del organismo humano.
- 1.4 Describe las dietas tipo.
- 1.5 Reconoce los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- 1.6 Caracteriza las dietas para posibles necesidades alimentarias especiales.

Contenidos

1. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
 - 1.1 Caracterización de los grupos de alimentos.
 - 1.2 Composición de los alimentos.
 - 1.3 Nutrientes y necesidades nutritivas.
 - 1.4 Función y degradación de nutrientes.
 - 1.5 Relación entre grupos de alimentos, sus nutrientes y las necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
2. Principios dietéticos y ofertas gastronómicas:
 - 2.1 Dietas tipo.
 - 2.2 Dieta mediterránea.
 - 2.3 Caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias especiales.
 - 2.4 Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UF 3: la oferta gastronómica

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina las ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación

- 1.1 Relaciona las ofertas gastronómicas con las diferentes fórmulas de restauración.
- 1.2 Caracteriza las principales clases de oferta gastronómica.
- 1.3 Tiene en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- 1.4 Valora los recursos humanos y materiales disponibles.
- 1.5 Aplica criterios de equilibrio nutricional al elaborar los menús, las cartas y otras ofertas gastronómicas a fin de que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad.
- 1.6 Presenta los menús, las cartas y otras ofertas gastronómicas en forma y términos adecuados, de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- 1.7 Considera la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- 1.8 Comprueba y valora el equilibrio interno de la oferta.
- 1.9 Define las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- 1.10 Selecciona los productos culinarios y/o de pastelería y repostería reconociendo la adecuación al tipo de oferta gastronómica.

Contenidos

1. Descripción, caracterización y tipo de ofertas gastronómicas:
 - 1.1 Elementos y variables de las ofertas.
 - 1.2 Ofertas básicas: menús, cartas, bufete y otros.
2. Realizaciones de ofertas gastronómicas básicas y valoración de resultados:
 - 2.1 Rotación de la oferta.
 - 2.2 Estacionalidad.

UF 4: el precio de la oferta gastronómica

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica la documentación asociada al cálculo de costes.
- 1.2 Identifica las variables implicadas en el coste de la oferta gastronómica.
- 1.3 Interpreta correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- 1.4 Valora y determina los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería y repostería.
- 1.5 Completa la documentación específica.
- 1.6 Reconoce los métodos de fijación de precios.
- 1.7 Distingue los costes fijos de los variables.
- 1.8 Realiza las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- 1.9 Utiliza correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Contenidos

1. Cálculo de los costes globales de la oferta gastronómica:
 - 1.1 Estudio del coste.
 - 1.2 Variables que intervienen en el coste.
 - 1.3 Clases de coste.
 - 1.4 Coste por producto y cantidad. Coste por partidas y departamentos.
2. Cálculo del coste de ofertas gastronómicas:
 - 2.1 Documentos relacionados con el cálculo. El escandallo. Tipos.
 - 2.2 Mermas.
 - 2.3 Aplicaciones informáticas.

3. Cálculo del precio de venta de la oferta:
 - 3.1 Componentes.
 - 3.2 Métodos de fijación del precio de venta.
 - 3.3 Márgenes de beneficio.
 - 3.4 Repercusión del ahorro de energía en el precio de venta de la oferta.
 - 3.5 Estrategias para establecer sistemas de ahorro en el cálculo del precio de venta.

MÓDULO PROFESIONAL 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 264 horas

Horas de libre disposición: 35 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: sistemas de aprovisionamiento. 30 horas
- UF 2: instalaciones y organización de la cocina. 20 horas
- UF 3: reconocimiento y preelaboración de productos. 80 horas
- UF 4: regeneración de productos. 75 horas
- UF 5: conservación de género crudo, semielaborado y elaborado. 24 horas

UFI: sistemas de aprovisionamiento

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Recepciona materias primas distinguiendo las características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- 1.2 Reconoce las materias primas y sus características.
- 1.3 Interpreta el etiquetado de información obligatoria de los productos.
- 1.4 Comprueba la coincidencia de cantidad y calidad de lo que se ha solicitado con lo que se recibe.
- 1.5 Determina los métodos de conservación de las materias primas.
- 1.6 Almacena las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- 1.7 Coloca las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- 1.8 Mantiene el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce los tipos de documentos asociados a la recopilación.
- 2.2 Interpreta la información.
- 2.3 Rellena la hoja de solicitud.
- 2.4 Selecciona los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- 2.5 Comprueba la coincidencia de cantidad y calidad de lo que se ha solicitado con lo que se recibe.
- 2.6 Traslada las materias primas a los lugares de trabajo.
- 2.7 Aplica correctamente los métodos de limpieza y orden al trabajar con el género.
- 2.8 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Recepción de materias primas:
 - 1.1 Materias primas: características, clasificaciones y aplicaciones.
 - 1.2 Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
 - 1.3 Categorías comerciales y etiquetados.

- 1.4 Presentaciones comerciales.
- 1.5 Selección de proveedores “éticos”.
- 1.6 Descripción y características del economato y de la bodega.
- 1.7 Recepción de género.
2. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenaje y consumo:
 - 2.1 Recopilación y distribución de materias primas.
 - 2.2 Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
 - 2.3 Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
 - 2.4 Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de género.
 - 2.5 Aplicaciones ofimáticas.

UF2: instalaciones y organización de la cocina

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica a los diferentes modelos de organización jerárquica y espacial en la cocina analizando la información oral y escrita.

Criterios de evaluación

- 1.1 Define y reconoce a los modelos de organización jerárquica en la cocina.
- 1.2 Atribuye las competencias básicas de los profesionales de la cocina.
- 1.3 Reconoce los modelos de organización de las estructuras de los locales y zonas de producción culinaria.

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

Criterios de evaluación

- 2.1 Caracteriza las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- 2.2 Reconoce las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- 2.3 Realiza las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- 2.4 Realiza las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- 2.5 Aplica correctamente los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y al limpiar las instalaciones.
- 2.6 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Reconoce y utiliza el equipamiento personal de seguridad analizando las situaciones de riesgo en las zonas de producción culinaria.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce los diferentes tipos de uniformes de cocina y los utiliza correctamente.
- 3.2 Identifica las zonas de producción culinaria y los riesgos profesionales existentes asociados a cada zona.
- 3.3 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. El departamento de cocina y su personal:
 - 1.1 Definición y modelos de organización.
 - 1.2 Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
 - 1.3 El local de cocina. Distribución, zonas, características generales.
 - 1.3.1 Zona de recepción de mercancías. Función, características, requerimientos higiénicos y sanitarios. Los equipamientos: uso y mantenimiento.

1.3.2 Zona de cámara fría o de manipulación de género en crudo. Función, características, requerimientos higiénicos y sanitarios. Los equipamientos: uso y mantenimiento.

1.3.3 Zona de cocina caliente. Función, características, requerimientos higiénicos y sanitarios. Los equipamientos: uso y mantenimiento.

1.4 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

1.5 Uniformes y equipamiento personal de seguridad

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

2.1 Descripción y clasificación del equipamiento de cocina.

2.2 Ubicación y distribución.

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

2.4 Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

2.5 Medidas de prevención del riesgo profesional asociado a las instalaciones y la maquinaria.

3. Limpieza de instalaciones y equipos:

3.1 Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación y procedimientos principales de uso.

3.2 Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

3.3 Interpretación de las especificaciones.

3.4 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y de los materiales básicos.

3.5 Procedimientos habituales: tipos y ejecución. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

UF3: reconocimiento y preelaboración de productos

Duración: 80 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las necesidades de limpieza y de preparaciones previas de las materias primas.

1.2 Relaciona las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.

1.3 Realiza las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente los equipos, útiles y herramientas, según los procedimientos establecidos.

1.4 Calcula el rendimiento de cada género.

1.5 Caracteriza los cortes básicos e identifica sus aplicaciones en las diversas materias primas.

1.6 Ejecuta las técnicas de cortes básicos según los procedimientos establecidos.

1.7 Caracteriza las piezas y cortes específicos, relacionándolos e identificando las posibles aplicaciones en las diversas materias primas.

1.8 Ejecuta las técnicas de obtención de piezas y cortes específicos según los procedimientos establecidos.

1.9 Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

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

Contenidos

1. Preelaboración de materias primas en cocina:

1.1 Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionamiento de género de cocina.

1.2 Rendimiento de las materias primas.

- 1.3 Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- 1.4 Tratamientos específicos para determinadas materias primas.
- 1.5 Procedimientos intermedios de conservación.
- 1.6 Cortes básicos: descripción, formatos y aplicaciones.
- 1.7 Procedimientos de ejecución de cortes básicos en el género de cocina.
- 1.8 Cortes específicos y cortes con denominación propia: descripción, formatos y aplicaciones.
- 1.9 Procedimientos de ejecución de cortes específicos en los diversos géneros de cocina.
- 1.10 Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia a partir del despiece y del racionamiento.

UF4: regeneración de productos

Duración: 75 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica las materias primas con posibles necesidades de regeneración.
- 1.2 Caracteriza las técnicas de regeneración de materias primas.
- 1.3 Identifica y selecciona los equipos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- 1.4 Ejecuta las técnicas de regeneración según los procedimientos establecidos.
- 1.5 Elabora platos sencillos de producción culinaria.
- 1.6 Aplica correctamente los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y género.
- 1.7 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Regeneración de materias primas:
 - 1.1 Descripción y análisis de las técnicas de regeneración (calentamiento por medio de calor seco, por medio de calor húmedo, por grasa).
 - 1.2 Procedimientos de ejecución de técnicas (hervir, blanquear, saltear, vapor y otros).
 - 1.3 Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas: control de temperaturas de cocción y regeneración y análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) correspondiente a cada técnica.
 - 1.4 Elaboración de platos sencillos de producción culinaria.
 - 1.4.1 Elaboración de platos con técnica base de hervido, blanqueado, salteado, fritura, ahumado, escabechado y otros.
 - 1.4.2 Elaboración de platos fríos y calientes simples.
 - 1.4.3 Elaboración elemental de salsas básicas y de bases culinarias.

UF 5: conservación de género crudo, semielaborado y elaborado

Duración: 24 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Conserva género crudo, semielaborado y elaborado, justificando y aplicando el método escogido.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- 1.2 Identifica y relaciona las necesidades de envasado y conservación de las materias primas de cocina con los métodos y equipos correspondientes.
- 1.3 Ejecuta las técnicas de envasado y conservación según los procedimientos establecidos.

1.4 Determina los lugares de conservación idóneos para el género hasta el momento de su uso, consumo o destino final.

1.5 Aplica correctamente los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y género.

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

Contenidos

1. Conservación de género crudo, semielaborado y elaborado:

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

1.2 Procesos de conservación por salmuera, ahumado, escabeche, adobo, marinada, y secado.

1.3 Equipos asociados a cada método.

1.4 Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.

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

MÓDULO PROFESIONAL 3: TÉCNICAS CULINARIAS

Duración: 264 horas

Horas de libre disposición: 35 horas

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: procesos y técnicas de cocción. 40 horas

UF 2: elaboraciones culinarias básicas. 44 horas

UF 3: técnicas culinarias elementales. 50 horas

UF 4: guarniciones y elementos decorativos. 25 horas

UF 5: regeneración de las elaboraciones culinarias. 20 horas

UF 6: acabados y presentaciones. 25 horas

UF 7: el servicio en cocina. 25 horas

UF 1: procesos y técnicas de cocción

Duración: 40 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica las técnicas culinarias básicas relacionándolas con sus posibilidades de aplicación.

Criterios de evaluación

1.1 Interpreta la terminología profesional relacionada.

1.2 Describe y clasifica las diferentes técnicas de cocción.

1.3 Realiza y desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno de género necesario para la ejecución de las diferentes elaboraciones, según necesidades y planes de trabajo.

1.4 Identifica y relaciona las técnicas de cocción con sus posibilidades de aplicación a diferentes géneros.

1.5 Relaciona y determina las necesidades previas a la ejecución de las diferentes técnicas de cocción.

2. Ejecuta técnicas de cocción siguiendo parámetros de calidad.

Criterios de evaluación

2.1. Identifica las diferentes fases y formas de operar en la aplicación de cada técnica.

2.2 Ejecuta las diferentes técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

2.3 Distingue posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

2.4 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.

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

Contenidos

1. Ejecución de técnicas de cocción:
 - 1.1 Descripción, clasificación y análisis de las técnicas de cocción (cocción en agua o vapor, en aire caliente, en elementos grasientos, cocciones mixtas y otros).
 - 1.2 Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica. Control de resultados.
 - 1.3 Análisis del consumo energético según la técnica aplicada. Utilización en la cocina de energías limpias y renovables.
 - 1.4 Técnicas de cocción básicas: hervir, asar, saltear, freír, estofar, brasear y cocer al vapor.
 - 1.5 Técnicas de cocción complementarias: gratinar, escaldar, glasear, ahogar y cocer al baño María.

UF 2: elaboraciones culinarias básicas

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Analiza los procesos de ejecución de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones seleccionando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Describe y clasifica las diferentes elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
 - 1.2 Realiza y desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno de género necesario para la ejecución de las diferentes elaboraciones, según necesidades y planes de trabajo.
 - 1.3 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Ejecuta las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones seleccionando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Realiza los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- 2.2 Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 2.3 Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 2.4 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.
- 2.5 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

Contenidos

1. Confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones:
 - 1.1 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 1.2 Clasificación, elaboración y resultados: fondos básicos, fondos complementarios y gelatinas.
 - 1.3 Clasificación, elaboración y resultados: salsas básicas, derivadas, complementarias y mantequillas compuestas.
 - 1.4 Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
 - 1.5 Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Control de resultados.
 - 1.6 Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.
 - 1.7 Aplicaciones culinarias de las diferentes elaboraciones básicas.

UF 3: técnicas culinarias elementales

Duración: 50 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Desarrolla el proceso de aprovisionamiento de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta correctamente la información necesaria.
- 1.2 Realiza correctamente el escandallo del género y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las materias primas utilizadas.
- 1.3 Realiza las tareas de organización y secuenciación de las diferentes fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones, en tiempo y forma.
- 1.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las tareas.

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

Criterios de evaluación

- 2.1 Ejecuta las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- 2.2 Justifica el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- 2.3 Desarrolla los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 2.4 Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 2.5 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.
- 2.6 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
 - 1.1 Documentos relacionados con la producción de cocina (recetas, fichas técnicas y otros).
 - 1.2 Escandallo de género y valoración de las elaboraciones culinarias.
 - 1.3 Diagramas de organización y secuenciación de las diferentes fases de la elaboración.
 - 1.4 Aplicación de cada técnica en materias primas de diferentes características.
 - 1.5 Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Control de resultados.
 - 1.6 Valoración de la calidad del producto final.
2. Elaboraciones elementales de cocina:
 - 2.1 Técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de hortalizas, verduras y tubérculos.
 - 2.2 Técnicas y resultados culinarios basados en la elaboración de entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.
 - 2.3 Técnicas y resultados culinarios basados en la elaboración de ensaladas simples y compuestas.
 - 2.4 Técnicas y resultados culinarios basados en la elaboración de potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.
 - 2.5 Técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de legumbres, arroz y pastas.
 - 2.6 Técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de huevos.
 - 2.7 Técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de pescado y marisco.
 - 2.8 Técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de carne de diferentes clases.
 - 2.9 Técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de carne de caza mayor y menor.

UF 4: guarniciones y elementos decorativos

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica las principales guarniciones y decoraciones valorando la importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación

1.1 Describe y clasifica las diferentes guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

1.2 Determina las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración que acompañan.

1.3 Realiza y desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno de género necesario para la ejecución de las diferentes elaboraciones, según necesidades y planes de trabajo.

1.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

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

Criterios de evaluación

2.1 Elabora las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.

2.2 Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

2.3 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.

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

Contenidos

1. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

1.1 Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.

1.2 Guarniciones clásicas. Denominaciones, composición y aplicaciones.

1.3 Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

1.4 Fases y puntos clave en las elaboraciones. Control de resultados.

1.5 Valoración de la calidad del producto final.

UF 5: regeneración de las elaboraciones culinarias

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Regenera las diferentes elaboraciones culinarias aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación

1.1 Detecta las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias de acuerdo con su estado y posterior utilización.

1.2 Realiza las operaciones de regeneración que precisen las diferentes elaboraciones.

1.3 Propone y aplica medidas correctivas en función de las señales o de la información recibida durante el proceso de regeneración.

1.4 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.

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

Contenidos

1. Procesos de regeneración:

1.1 Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.

1.2 Identificación de las necesidades de conservación y posterior regeneración de diferentes productos y elaboraciones.

1.3 Regeneración de productos congelados, 4ª y 5ª gama.

1.4 Cocina al vacío, envasado, cocción, conservación y regeneración.

UF 6: acabados y presentaciones

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Realiza acabados y presentaciones valorando la importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación

1.1 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración.

1.2 Dispone los diferentes elementos de la elaboración aplicando criterios estéticos.

1.3 Identifica, justifica y aplica las diferentes técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

1.4 Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

1.5 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.

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

Contenidos

1. Realización de acabados y presentaciones:

1.1 Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

1.2 Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

1.3 Normas y combinaciones organolépticas básicas.

UF 7: el servicio en cocina

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Desarrolla el servicio en cocina valorando las implicaciones en la satisfacción de los clientes.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica los diferentes tipos de servicio y sus características.

1.2 Mantiene los diferentes productos en condiciones óptimas de servicio.

1.3 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

1.4 Interpreta la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.

1.5 Realiza las operaciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

1.6 Dispone los diferentes elementos de la elaboración con criterios estéticos.

1.7 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.

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

Contenidos

1. Desarrollo del servicio en cocina:

1.1 El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

- 1.2 Tareas previas al servicio en cocina. Puesta a punto (*mise en place*).
- 1.3 Documentación relacionada con el servicio.
- 1.4 Coordinación durante el servicio en cocina.
- 1.5 Ejecución de los procesos propios de servicio.
- 1.6 Tareas de finalización del servicio.
- 1.7 Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempo y calidad.

MÓDULO PROFESIONAL 4: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 27 horas

Unidades formativas que lo componen:

- UF 1: masas de hojaldre. 20 horas
- UF 2: masas batidas o esponjadas. 20 horas
- UF 3: masas escaldadas. 20 horas
- UF 4: masas azucaradas y quebradas. 20 horas
- UF 5: semifríos. 20 horas
- UF 6: cremas y rellenos dulces y salados. 25 horas
- UF 7: coberturas, baños y elaboraciones complementarias. 21 horas
- UF 8: decoración y acabado. Conservación y regeneración de género. 25 horas

UF 1: masas de hojaldre

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de los residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para la posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.

2.6 Justifica el lugar de depósito y almacenaje del género y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene masas y productos de masas de hojaldre, dulces y saladas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

3.1 Reconoce las características generales de las masas de hojaldre.

3.2 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

3.4 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

3.5 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

3.6 Identifica las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).

3.7 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.

3.8 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

Contenidos

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

1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:

2.1 Dedución y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de la documentación y realización de operaciones.

2.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones de productos de masas de hojaldre, dulces y saladas:

3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de masas de hojaldre.

3.2 Características de las masas de hojaldre.

3.3 Proceso de elaboración de la masa de hojaldre.

3.4 Características y propiedades de los diferentes tipos de masas de hojaldre (básica, de mantequilla, invertida, compacta, rápida y otros).

3.5 Influencia de los diferentes parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina, etc.) sobre el producto acabado.

3.6 Principales elaboraciones de masas de hojaldre (palmeras, milhojas, empanadas y otros).

- 3.7 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
- 3.8 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 2: masas batidas o esponjadas

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- 1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería reconociendo sus dispositivos y funcionamiento.

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- 2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
- 2.6 Justifica el lugar de depósito del género y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

- 3. Obtiene masas y productos de masas batidas o esponjadas, dulces y saladas, justificando su composición.

Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- 3.2 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.3 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- 3.4 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

- 3.5 Vierte la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y medida requeridas en función del producto a obtener.
- 3.6 Refrigerera o congela si hace falta el producto para asegurar su conservación.
- 3.7 Verifica y valora las características finales, físicas y organolépticas del producto.
- 3.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
 - 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
 - 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
 - 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:
 - 2.1 Deducción y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Operaciones de regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de productos de masas batidas:
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de las masas batidas.
 - 3.2 Características de las masas batidas.
 - 3.3 Proceso de elaboración de productos de masas batidas.
 - 3.4 Principales elaboraciones con masas batidas (bizcocho, magdalenas, mantecadas y otros).
 - 3.5 Influencia de los diferentes parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina, etc.) sobre el producto acabado.
 - 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 3: masas escaldadas

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
 - 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
 - 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
 - 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
 - 2.6 Justifica el lugar de depósito del género y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
 - 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.
3. Obtiene masas y productos de masas escaldadas, dulces y saladas, de múltiples aplicaciones justificando la composición.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce las características generales de las masas escaldadas.
- 3.2 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- 3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.4 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- 3.5 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- 3.6 Vierte la masa sobre el molde o vierte con manguera sobre la lata de cocción, con la forma y medida requeridas en función del producto a obtener.
- 3.7 Refrigerera o congela el producto para asegurar su conservación.
- 3.8 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.9 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

- 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
- 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
- 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
- 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:
 - 2.1 Dedución y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de productos de masas escaldadas:
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de las masas escaldadas.
 - 3.2 Características de las masas escaldadas.
 - 3.3 Proceso de elaboración de productos de masas escaldadas.
 - 3.4 Principales elaboraciones de masas escaldadas (profiteroles, buñuelos, churros y otros).
 - 3.5 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.6 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 4: masas azucaradas y quebradas

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.

2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.

2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para la posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.

2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene masas y productos de masas azucaradas y quebradas, dulces y saladas, de múltiples aplicaciones justificando la composición.

Criterios de evaluación

3.1 Reconoce las características generales de las masas escaldadas.

3.2 Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

3.4 Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

3.5 Controla la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

3.6 Vierte la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y medida requeridas en función del producto a obtener.

3.7 Refrigera o congela si hace falta el producto para asegurar su conservación.

3.8 Verifica y valora las características finales, físicas y organolépticas, del producto.

3.9 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

Contenidos

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

1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:

2.1 Deducción y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

2.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Elaboraciones de productos de masas azucaradas y quebradas, dulces y saladas:

- 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de las masas azucaradas.
- 3.2 Características de las masas azucaradas.
- 3.3 Principales elaboraciones con masas azucaradas y quebradas.
- 3.4 Proceso de elaboración de productos de masas azucaradas y quebradas, dulces y saladas.
- 3.5 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
- 3.6 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 5: semifríos

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
- 2.6 Justifica el lugar de depósito del género y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene semifríos identificando su tipología.

Criterios de evaluación

- 3.1 Reconoce las características generales de los semifríos.
- 3.2 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de semifríos, *parfait*, *mousses*, bávaras, carlotas y otros.

- 3.3 Caracteriza los diferentes métodos, técnicas y procesos para la elaboración de semifríos.
- 3.4 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.5 Controla la temperatura, fluidez, cocción, montado y consistencia de las elaboraciones.
- 3.6 Contrasta las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- 3.7 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 3.8 Verifica y valora las características finales, físicas y organolépticas, del producto.
- 3.9 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.10 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.11 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
 - 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
 - 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
 - 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:
 - 2.1 Dedución y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de semifríos:
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de semifríos.
 - 3.2 Características de los semifríos.
 - 3.3 Clasificación de los semifríos según el componente responsable del sabor y el azucarillo básico (bávara, *mousse* y otros).
 - 3.4 Proceso de elaboración de productos a base de semifríos.
 - 3.5 Influencia de los diferentes ingredientes y parámetros en el proceso de elaboración del semifrío.
 - 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 6: cremas y rellenos dulces y salados

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.

- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
 - 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
 - 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
 - 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
 - 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
 - 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
 - 2.6 Justifica el lugar de depósito del género y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
 - 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.
3. Obtiene cremas y rellenos, dulces y salados, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación

- 3.1 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de cremas y rellenos, dulces y salados, asociándolos a los productos a elaborar.
- 3.2 Caracteriza los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas y rellenos dulces y salados.
- 3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.4 Ajusta la formulación para los diversos productos y cantidades a elaborar.
- 3.5 Sigue la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- 3.6 Controla la temperatura, fluidez, cocción, montado y consistencia de cada una de las elaboraciones.
- 3.7 Contrasta las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- 3.8 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 3.9 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.10 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.11 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
 - 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
 - 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
 - 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:
 - 2.1 Deducción y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de cremas de huevo y cremas batidas:
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de cremas de huevo y cremas batidas.
 - 3.2 Características de las cremas de huevo y cremas batidas.
 - 3.3 Principales elaboraciones con cremas de huevo y cremas batidas.
 - 3.4 Utilización en los diferentes productos de pastelería.
 - 3.5 Proceso de elaboración de cremas de huevo y cremas batidas.
 - 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
4. Elaboraciones de rellenos salados:
 - 4.1 Materias primas utilizadas en la elaboración de rellenos salados.
 - 4.2 Características de los rellenos salados.
 - 4.3 Cremas base para rellenos salados (salsa bechamel y otros).
 - 4.4 Principales elaboraciones con rellenos salados.
 - 4.5 Utilización en los diferentes productos de pastelería.
 - 4.6 Proceso de elaboración de rellenos salados.
 - 4.7 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 4.8 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

UF 7: coberturas, baños y elaboraciones complementarias

Duración: 21 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

- 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
- 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
- 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
- 1.10 Realiza todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
- 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
- 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesite el género para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
- 2.6 Justifica el lugar de depósito del género y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.

3. Obtiene coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros) describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación

- 3.1 Clasifica y caracteriza los diferentes tipos de coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros) asociándolos a los productos a elaborar.
- 3.2 Caracteriza los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros).
- 3.3 Interpreta la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- 3.4 Ajusta la formulación para los diversos productos y cantidades a elaborar.
- 3.5 Sigue la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- 3.6 Controla la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- 3.7 Contrasta las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- 3.8 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 3.9 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.10 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.11 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

Contenidos

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Descripción, funciones, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - 1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - 1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.
 - 1.4 Preparación y mantenimiento de la maquinaria.
 - 1.5 Identificación de los mandos de conexión general y de regulación.
 - 1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.
2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería y repostería:
 - 2.1 Deducción y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 2.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 2.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
3. Elaboraciones de coberturas, baños y elaboraciones complementarias (jarabes, glaseados, salsas, mermeladas, gelatinas y otros):
 - 3.1 Materias primas utilizadas en la elaboración.
 - 3.2 Principales elaboraciones de coberturas (satinados, glaseados, fondant, pastas de almendra, cremas de chocolate, brillos de frutas, baños al huevo y otros).
 - 3.3 Principales elaboraciones a base de frutas (mermeladas, confituras, jaleas, coulis y otros).
 - 3.4 Utilización en los diferentes productos de pastelería y heladería.
 - 3.5 Proceso de elaboración de coberturas, baños y elaboraciones complementarias.
 - 3.6 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 3.7 Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
4. Preparación de coberturas de chocolate:
 - 4.1 Caracterización y clasificación del chocolate y las coberturas.
 - 4.2 Ingredientes del chocolate y coberturas y su influencia en las características del producto acabado.
 - 4.3 Utilización en los diferentes productos de pastelería y heladería.
 - 4.4 Proceso de elaboración de coberturas de chocolate.
 - 4.5 Defectos más comunes en la elaboración, causas y correcciones.
 - 4.6 Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

UF 8: decoración y acabado. Conservación y regeneración de género

Duración: 25 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Interpreta la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a utilizar.
- 1.2 Identifica el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

- 1.3 Realiza las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
 - 1.4 Realiza las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.5 Ejecuta las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - 1.6 Regula y/o programa los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - 1.7 Describe las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctivas.
 - 1.8 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas y propone alternativas en caso de necesidad.
 - 1.9 Describe el procedimiento de eliminación de residuos generados en el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Organiza el proceso de aprovisionamiento interno de género de acuerdo con los planes de producción determinados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Calcula las necesidades de género para atender los planes de producción determinados.
 - 2.2 Formaliza la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de género de los departamentos que corresponda.
 - 2.3 Realiza el aprovisionamiento de género de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - 2.4 Utiliza los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de manera que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
 - 2.5 Realiza las operaciones de regeneración que necesiten el género para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería y similares.
 - 2.6 Justifica el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
 - 2.7 Identifica los posibles problemas y propone alternativas.
3. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación

- 3.1 Describe los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- 3.2 Interpreta la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- 3.3 Identifica el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- 3.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el acabado del producto de pastelería y repostería.
- 3.5 Propone un diseño básico.
- 3.6 Realiza las diversas técnicas de acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 3.7 Dispone los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- 3.8 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 3.9 Verifica y valora las características finales físicas y organolépticas del producto.
- 3.10 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 3.11 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 3.12 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Aplica los métodos precisos y opera correctamente con los equipos para la conservación y regeneración de género crudo, semielaborado y elaboraciones básicas, para preparar productos de pastelería y repostería.

Críterios de evaluaci3n

4.1 Justifica los lugares, métodos y equipos de almacenaje, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en funci3n del destino o consumo asignado y de las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higi3nico-sanitaria.

4.2 Caracteriza las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en funci3n del método y equipo elegido, las instrucciones recibidas y del destino o el consumo asignado para su regeneraci3n.

4.3 Discrimina las diferentes etapas del proceso de fabricaci3n y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservaci3n para consumo en tiempo futuro, o su uso en una posterior elaboraci3n.

4.4 Reconoce los principales problemas de la aplicaci3n del frío en diferentes elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto acabado.

4.5 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higi3nico-sanitaria, de seguridad laboral y de protecci3n ambiental.

4.6 Verifica y valora las características finales del producto.

4.7 Trabaja con organizaci3n y responsabilidad.

4.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

Contenidos

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

1.1 Descripci3n, funciones clasificaci3n, ubicaci3n, distribuci3n y procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

1.2 Procedimientos de puesta en marcha, regulaci3n y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3 Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminaci3n de residuos.

1.4 Preparaci3n y mantenimiento de la maquinaria.

1.5 Identificaci3n de los mandos de conexi3n general y de regulaci3n.

1.6 Desmontaje, limpieza y montaje de los elementos y accesorios.

2. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneraci3n de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboraci3n de productos de pastelería y repostería:

2.1 Deduci3n y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2.2 Aprovisionamiento interno: formalizaci3n de documentaci3n y realizaci3n de operaciones.

2.3 Operaciones de regeneraci3n del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Decoraci3n de productos de pastelería y repostería:

3.1 Identificaci3n de materias primas y productos elaborados que pueden convertirse en elementos decorativos.

3.2 Utilizaci3n de la paletina, manguera, cornete y otras herramientas para decorar.

3.3 Normas y combinaciones básicas para el diseño de las decoraciones.

3.4 Experimentaci3n y evaluaci3n de posibles combinaciones.

3.5 Decoraci3n del producto acabado.

3.6 Defectos más comunes en la elaboraci3n, causas y correcciones.

3.7 Identificaci3n de necesidades básicas de conservaci3n según el momento de uso, consumo y la naturaleza de la elaboraci3n.

4. Aplicaci3n de técnicas de frío en pastelería y repostería:

4.1 Adaptaci3n de las fórmulas y procesos.

- 4.2 Congelación y descongelación de productos de pastelería y repostería.
- 4.3 Refrigeración de productos de pastelería y repostería.
- 4.4 Equipos específicos: composición y regulación.
- 5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de género crudo, semielaborado, y elaboraciones básicas para pastelería y repostería:
 - 5.1 Clases y caracterización de los sistemas y métodos de conservación y regeneración de género.
 - 5.2 Identificación de equipos asociados.
 - 5.3 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
 - 5.4 Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso y/o consumo y naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
 - 5.5 Dedución de la técnica o método apropiado.
 - 5.6 Proceso de conservación y regeneración.
 - 5.7 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de género y elaboraciones básicas para pastelería y repostería, aplicando las técnicas y métodos adecuados.
 - 5.8 Ejecución de operaciones necesarias para la regeneración de género y elaboraciones básicas para pastelería y repostería, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

MÓDULO PROFESIONAL 5: PRODUCTOS CULINARIOS

Duración: 264 horas

Horas de libre disposición: 35 horas

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: procesos productivos y de servicio en cocina. 30 horas

UF 2: cocina catalana, cocinas territoriales españolas y cocina internacional. 85 horas

UF 3: cocina creativa y cocina de autor. 56 horas

UF 4: platos para personas con necesidades alimentarias especiales. 30 horas

UF 5: decoración y exposición de platos. 28 horas

UF 1: procesos productivos y de servicio en cocina

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

1.1 Caracteriza los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

1.2 Determina y secuencia las diversas fases de la producción y del servicio en cocina.

1.3 Deducir las necesidades de materias primas así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

1.4 Tiene en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.

1.5 Reconoce la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

1.6 Determina los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

1.7 Determina los procesos buscando un uso racional de los recursos materiales y energéticos.

1.8 Valora, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Ámbitos de la producción culinaria:

1.1 Estructura de locales y zonas de producción culinaria.

1.2 El servicio en cocina. Organización, tipo de servicio y secuenciación.

2. Organización del plan de trabajo:
 - 2.1 Interpretación y secuenciación de las tareas.
 - 2.2 Identificación de las necesidades técnicas y humanas.
 - 2.3 Distribución de tareas entre el personal.
 - 2.4 Verificación del proceso.
3. Información relacionada con la organización de los procesos:
 - 3.1 Elaboración e interpretación de la ficha técnica o de producción.
 - 3.2 Interpretación de la orden de trabajo.
 - 3.3 El pedido de género en la cámara fría y almacenes.
 - 3.4 Interpretación del pedido del departamento de restaurante y bar.
4. Aprovisionamiento en las diferentes partidas de la cocina:
 - 4.1 Identificación de las previsiones de producción para un periodo determinado.
 - 4.2 Determinación de las necesidades de género, útiles y maquinaria.
 - 4.3 Identificación de existencias de género preelaborado y elaborado en equipos de conservación de alimentos.
 - 4.4 Formalización de la hoja de pedido de mercancías en el departamento que corresponda.
 - 4.5 Comprobación de la mercancía recibida en cuanto a unidades y pesos, calidad, fechas de caducidad, estado del embalaje y temperaturas.
 - 4.6 Distribución de los géneros y materiales recibidos en las diferentes partidas de la cocina.

UF 2: cocina catalana, cocinas territoriales españolas y cocina internacional

Duración: 85 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- 1.2 Relaciona cada técnica con las características del producto final.
- 1.3 Valora la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los diversos ámbitos productivos.
- 1.4 Realiza las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- 1.5 Verifica, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- 1.6 Verifica y valora las características finales del producto.
- 1.7 Desarrolla el servicio de cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.8 Desarrolla los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su uso posterior.
- 1.9 Reconoce la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 1.11 Utiliza la terminología culinaria adecuada.
- 1.12 Identifica los rasgos distintivos de las diferentes cocinas.

Contenidos

1. Características y rasgos fundamentales de la cocina catalana, de las otras cocinas territoriales españolas y de la cocina internacional:
 - 1.1 Características generales y evolución histórica.
 - 1.2 Principales peculiaridades, platos más representativos y alimentos más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida.
 - 1.3 Cocina tradicional y cocina de vanguardia.
 - 1.4 Restaurantes españoles más reconocidos.
 - 1.5 Terminología culinaria.

2. La cocina del resto de Europa:
 - 2.1 La cocina francesa e italiana. Principales características y platos más representativos.
 - 2.2 La cocina portuguesa. Principales características y platos más representativos.
 - 2.3 Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.
3. Otras cocinas del mundo:
 - 3.1 La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los diferentes países. Otras cocinas de América.
 - 3.2 Características generales de la cocina del Magreb. Productos y platos más representativos.
 - 3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos, alimentos y condimentos. Recipientes y útiles.
4. Esquemas de elaboración de los platos más característicos:
 - 4.1 Fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
 - 4.2 Elaboración de platos característicos y complejos de la cocina regional e internacional a partir de las preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Aplicación de técnicas culinarias avanzadas en platos característicos:
 - 5.1 Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
 - 5.2 Procedimientos de ejecución de las diversas técnicas.
 - 5.3 Fases y puntos clave en la aplicación de las técnicas. Control de resultados.

UF 3: cocina creativa y cocina de autor

Duración: 56 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las diversas alternativas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Propone diferentes productos culinarios a partir de un conjunto dado de materias primas.
- 1.2 Valora la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- 1.3 Diseña elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- 1.4 Deduce y relaciona las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- 1.5 Realiza con autonomía las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos.
- 1.6 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- 1.7 Ejecuta las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.8 Verifica y valora las características finales del producto.
- 1.9 Confecciona un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- 1.10 Desarrolla los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- 1.11 Reconoce la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- 1.12 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:
 - 1.1 Transformaciones físicas y químicas de los alimentos. Descripción y características.

- 1.2 Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- 1.3 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- 1.4 Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- 1.5 Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- 1.6 Fases, técnicas, puntos clave. Control y valoración de resultados.
2. Cocina moderna, de autor y de mercado. Experimentación y evaluación de resultados:
 - 2.1 Fuentes de Información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
 - 2.2 Características generales de estos tipos de cocina.
 - 2.3 Evolución de los movimientos gastronómicos.
 - 2.4 La nueva cocina o *nouvelle cuisine*. Antecedentes. De la nueva cocina (*nouvelle cuisine*) a la cocina actual.
 - 2.5 Platos más representativos.
 - 2.6 Influencia de otras cocinas. Cocina de fusión.
 - 2.7 El mercado y sus productos. Utilización cocina creativa de materias primas características de cada zona. La incorporación de nuevos productos.
3. La cocina creativa o de autor:
 - 3.1 Cocineros exponentes de este movimiento.
 - 3.2 La deconstrucción y otras técnicas nuevas (esferificación, espumas, sifones, aires y otros).
 - 3.3 La cocina al vacío.
 - 3.4 El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en la cocina.
 - 3.5 La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
 - 3.6 Útiles nuevos en la cocina.

UF 4: platos para personas con necesidades alimentarias especiales

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora platos para personas con necesidades alimentarias especiales analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce los diversos tipos de necesidades alimentarias especiales.
- 1.2 Identifica alimentos excluidos en cada necesidad alimentaria especial.
- 1.3 Reconoce los posibles productos sustitutivos.
- 1.4 Elabora los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando el cruce con alimentos excluidos.
- 1.5 Valora las posibles consecuencias de una manipulación o preparación inadecuada.
- 1.6 Reconoce la importancia de la orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- 1.7 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias especiales:
 - 1.1 Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimentarias especiales.
 - 1.2 Principales afecciones alimentarias: alergias e intolerancias.
 - 1.3 Dietas tipo. Descripción y caracterización. Análisis de una dieta para personas con necesidades alimentarias especiales.
 - 1.3.1 Identificación de los alimentos y condimentos que intervienen.
 - 1.3.2 Determinación del proceso culinario que se ha aplicado.
 - 1.3.3 Cálculo del peso aproximado de los alimentos que intervienen antes y después del proceso culinario.

- 1.3.4 Cálculo aproximado de las cantidades de elementos nutritivos que intervienen.
- 1.3.5 Determinación del valor energético y nutritivo total.
- 1.4 Otras dietas: vegetariana, cocina dietética, etc.
- 1.5 Productos adecuados a las necesidades alimentarias especiales.
- 1.6 Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
 - 1.6.1 Realización de diferentes tipos de recetas y fichas técnicas de producción.
 - 1.6.2 Procedimientos de ejecución de los productos culinarios para dietas.
 - 1.6.3 Fases, técnicas, puntos clave. Control y valoración de resultados.

UF 5: decoración y exposición de platos

Duración: 28 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Diseña y realiza decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Propone formas y motivos de decoración aplicando la creatividad y la imaginación.
- 1.2 Selecciona técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
- 1.3 Determina variaciones de medida, materias primas, forma, color, etc. en el diseño realizado
- 1.4 Realiza los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.
- 1.5 Selecciona géneros culinarios y otros materiales aptos para la realización del motivo decorativo diseñado.
- 1.6 Realiza los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración
- 1.7 Coloca los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de gusto, medida, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artístico.
- 1.8 Reconoce la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Planifica y realiza el montaje de bufetes, autoservicios y exposición de platos para llevar de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

Criterios de evaluación

- 2.1 Identifica los equipos de frío y de calor adecuados a esta oferta culinaria.
- 2.2 Selecciona los útiles y recipientes.
- 2.3 Propone elaboraciones culinarias frías y calientes adecuadas para formar parte de este tipo de restauración.
- 2.4 Coloca correctamente los productos culinarios en vitrinas y expositores.
- 2.5 Presta adecuadamente atención a los clientes durante el servicio en bufetes, autoservicios y tiendas de platos para llevar.
- 2.6 Reconoce la importancia de la orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

Contenidos

- 1. Técnicas de decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - 1.1 Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
 - 1.1.1 La técnica del color en gastronomía. Contraste y armonía. Volumen, densidad, texturas. Sabor, color y sensaciones. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - 1.2 El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.

1.2.1 Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos.

1.3 Necesidades de acabado y decoración según el tipo de elaboración, la modalidad de comercialización y el tipo de servicio.

1.4 Presentación de platos. Importancia del contenido del plato y su presentación. Evolución en la presentación de los platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color, medida y forma del recipiente.

1.5 Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos de cocinas territoriales y de mercado, modernas y de creación propia, de acuerdo con la definición y estándares de calidad predeterminados.

2. Planificación y montaje de bufetes, autoservicios y exposición de platos para llevar:

2.1 Equipos de frío y de calor adecuados.

2.2 Útiles y recipientes. Materiales, formas y colores.

2.3 Elaboraciones culinarias frías y de servicio caliente adecuadas para formar parte de este tipo de restauración.

2.4 Colocación de productos culinarios en vitrinas y expositores.

2.5 La atención a los clientes durante el servicio en bufetes, autoservicios y tiendas de platos para llevar. Gestión de quejas y reclamaciones.

MÓDULO PROFESIONAL 6: POSTRES EN LA RESTAURACIÓN

Duración: 165 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: los postres en la restauración. 33 horas

UF 2: postres a base de frutas y lácticos y postres fritos y de sartén. 22 horas

UF 3: postres de semifríos, helados y sorbetes. 33 horas

UF 4: postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor. 44 horas

UF 5: acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 33 horas

UF 1: los postres en la restauración

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica las materias primas específicas para la elaboración de postres en la restauración.

Criterios de evaluación

1.1 Enumera una relación de materias primas básicas para elaborar postres.

1.2 Describe las características y aplicaciones de las materias primas más utilizadas para la elaboración de postres.

2. Reconoce los diferentes elementos que componen unos postres en la restauración.

Criterios de evaluación

2.1 Distingue los diferentes tipos de postres.

2.2 Relaciona las diferentes técnicas específicas para la elaboración de postres.

3. Identifica postres para personas con necesidades alimentarias especiales analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación

3.1 Reconoce los diversos tipos de necesidades alimentarias específicas.

3.2 Identifica alimentos excluidos en cada necesidad alimentaria específica.

3.3 Reconoce los posibles productos sustitutivos y propone postres alternativos que resulten adecuados a las diferentes particularidades alimentarias.

4. Organiza las tareas para la elaboración de postres en la restauración analizando las fichas técnicas correspondientes.

Criterios de evaluación

- 4.1 Interpreta los diversos documentos relacionados con la producción.
- 4.2 Determina y secuencia las diversas fases de la producción.
- 4.3 Deduce las necesidades de materias primas así como de equipos, útiles y herramientas.
- 4.4 Determina los procesos buscando un uso racional de los recursos materiales y energéticos.
- 4.5 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 4.6 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 4.7 Valora, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Materias primas más utilizadas para la elaboración de postres de cocina y helados:
 - 1.1 Clasificación, características y aplicaciones.
2. Postres en la restauración:
 - 2.1 Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones de todos aquellos elementos que integran unos postres de cocina (elemento base, salsas para postres, crujientes, etc.).
 - 2.2 Identificación de las elaboraciones específicas para la preparación de postres de cocina y helados.
 - 2.3 Clasificación, descripción y aplicaciones de los postres.
3. Postres para personas con necesidades alimentarias especiales:
 - 3.1 Caracterización de postres para personas con necesidades alimentarias especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes en la lactosa y otros.
 - 3.2 Identificación de postres alternativos.
4. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de postres en la restauración:
 - 4.1 Deducción y cálculo de necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - 4.2 Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - 4.3 Operaciones de regeneración del género, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Proceso de organización de las tareas para las elaboraciones de postres en la restauración:
 - 5.1 Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
 - 5.2 Fases y caracterización de la producción de postres y de su servicio en la restauración. Riesgos en la ejecución. Control de resultados.

UF 2: postres a base de frutas y lácticos y postres fritos y de sartén

Duración: 22 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de frutas y los relaciona con sus posibilidades de aplicación.
- 1.2 Distingue y realiza las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- 1.3 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

1.4 Realiza los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

1.5 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimentarias especiales.

1.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.

1.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.

1.8 Trabaja con organización y responsabilidad.

1.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

2. Elabora postres a base de lácticos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación

2.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de lácticos.

2.2 Distingue las diversas fases del proceso de elaboración respetando la formulación correspondiente.

2.3 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración.

2.4 Realiza los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácticos siguiendo los procedimientos establecidos.

2.5 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimentarias especiales.

2.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.

2.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.

2.8 Trabaja con organización y responsabilidad.

2.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

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

Criterios de evaluación

3.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

3.2 Distingue las diversas fases del proceso de elaboración.

3.3 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración.

3.4 Realiza los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

3.5 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimentarias especiales.

3.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.

3.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.

3.8 Trabaja con organización y responsabilidad.

3.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.

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

Contenidos

1. Elaboraciones de postres a base de frutas:

1.1 Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

- 1.2 Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- 1.3 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
2. Elaboraciones de postres a base de lácticos:
 - 2.1 Postres a base de lácticos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - 2.2 Procedimientos de ejecución de postres a base de lácticos.
 - 2.3 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
3. Elaboraciones de postres fritos o de sartén:
 - 3.1 Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - 3.2 Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
 - 3.3 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
4. Proceso de elaboración de postres a base de frutas, lácticos y de postres fritos y de sartén:
 - 4.1 Interpretación de la orden de servicio.
 - 4.2 Interpretación de las fichas técnicas.
 - 4.3 Análisis de los recursos necesarios y disponibles.
 - 4.4 Distribución de tareas.
 - 4.5 Manipulación de género, útiles y equipos.
 - 4.6 Aplicación de las técnicas de trabajo especificadas.
5. Proceso de conservación de postres a base de frutas, lácticos y de postres fritos y de sartén:
 - 5.1 Identificación de los métodos de conservación que hay que aplicar en cada producto.
 - 5.2 Clasificación de los productos para su posterior conservación.
 - 5.3 Rotulación y etiquetado de los productos.
 - 5.4 Control de la conservación y de su calidad.
 - 5.5 Establecimiento de las condiciones de reutilización.

UF 3: semifríos, helados y sorbetes

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes tipos de semifríos.
- 1.2 Distingue las diversas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- 1.3 Realiza los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.4 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 1.5 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 1.6 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimentarias especiales.
- 1.7 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Elabora helados y sorbetes identificando y secuenciando las fases y aplicando los métodos y técnicas correspondientes.

Críterios de evaluaci3n

- 2.1 Caracteriza los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- 2.2 Identifica las materias primas específcas de helados y sorbetes.
- 2.3 Distingue las diversas fases y puntos clave en los procesos de elaboraci3n.
- 2.4 Realiza los procesos de elaboraci3n de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- 2.5 Deduce las necesidades de conservaci3n hasta el momento de su uso o regeneraci3n.
- 2.6 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de correcci3n.
- 2.7 Adapta las característcas de los postres a las diferentes necesidades alimentarias especiales.
- 2.8 Trabaja con organizaci3n y responsabilidad.
- 2.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 2.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénco-sanitaria, de seguridad laboral y de protecci3n ambiental.

Contenidos

1. Elaboraciones de semifríos:
 - 1.1 Semifríos. Descripci3n, tipos, aplicaciones y conservaci3n.
 - 1.2 Organizaci3n y secuenciaci3n de fases para la obtenci3n de semifríos.
 - 1.3 Procedimientos de ejecuci3n para la obtenci3n de los diferentes tipos de semifríos.
 - 1.4 Aplicaci3n de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevenci3n de riesgos laborales y de protecci3n ambiental.
2. Elaboraciones de helados y sorbetes:
 - 2.1 Helados y sorbetes. Descripci3n, caracterizaci3n, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservaci3n.
 - 2.2 Organizaci3n y secuenciaci3n de fases para la obtenci3n de helados y sorbetes.
 - 2.3 Procedimientos de ejecuci3n para la obtenci3n de helados y sorbetes.
 - 2.4 Aplicaci3n de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevenci3n de riesgos laborales y de protecci3n ambiental.
3. Proceso de elaboraci3n de semifríos, de helados y sorbetes:
 - 3.1 Interpretaci3n de la orden de servicio.
 - 3.2 Interpretaci3n de las fichas técnicas.
 - 3.3 Análisis de los recursos necesarios y disponibles.
 - 3.4 Distribuci3n de tareas.
 - 3.5 Manipulaci3n de género, útiles y equipos.
 - 3.6 Aplicaci3n de las técnicas de trabajo especificadas.
4. Proceso de conservaci3n de semifríos, de helados y sorbetes:
 - 4.1 Interpretaci3n de los métodos de conservaci3n que hay que aplicar en cada producto.
 - 4.2 Clasificaci3n de los productos para su posterior conservaci3n.
 - 4.3 Rotulaci3n y etiquetado de los productos.
 - 4.4 Control de la conservaci3n y de su calidad.
 - 4.5 Determinaci3n de las condiciones de reutilizaci3n.

UF 4: postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor

Duraci3n: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluaci3n

1. Elabora postres de cocinas significativas: cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor.

Críterios de evaluaci3n

- 1.1 Identifica las principales elaboraciones de postres catalanes y otros postres de cocinas territoriales españolas, internacionales y de autor.

- 1.2 Reconoce los diferentes elementos que forman parte de los postres de autor.
- 1.3 Realiza los procesos de elaboración de postres catalanes, de cocinas territoriales españolas, internacionales y de autor más significativos siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.4 Adapta las características de los postres a las diferentes necesidades alimentarias especiales.
- 1.5 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.
- 1.6 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
- 1.7 Trabaja con organización y responsabilidad.
- 1.8 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Elaboraciones de postres catalanes, postres de otras cocinas territoriales españolas, postres de cocinas internacionales y de autor:
 - 1.1 Descripción y caracterización de las elaboraciones más importantes.
 - 1.2 Fuentes de Información y bibliografía.
 - 1.3 Procedimientos de ejecución para la obtención de postres.
 - 1.4 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
2. Proceso de elaboración de postres catalanes, postres de otras cocinas territoriales españolas, internacionales y de autor:
 - 2.1 Interpretación de la orden de servicio.
 - 2.2 Interpretación de las fichas técnicas.
 - 2.3 Análisis de los recursos necesarios y disponibles.
 - 2.4 Distribución de tareas.
 - 2.5 Manipulación de género, útiles y equipos.
 - 2.6 Aplicación de las técnicas de trabajo especificadas.
3. Proceso de conservación:
 - 3.1 Interpretación de los métodos de conservación que hay que aplicar en cada producto.
 - 3.2 Clasificación de los productos para su posterior conservación.
 - 3.3 Rotulación y etiquetado de los productos.
 - 3.4 Control de la conservación y de su calidad.
 - 3.5 Determinación de las condiciones de reutilización.

UF 5: acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica el proceso de uso o regeneración de productos que lo precisen.
- 1.2 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- 1.3 Realiza las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- 1.4 Identifica y relaciona los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como las alternativas de uso.
- 1.5 Dispone los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o otros criterios preestablecidos.

- 1.6 Deduce las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
 - 1.7 Valora los resultados finales e identifica las posibles medidas de corrección.
 - 1.8 Trabaja con organización y responsabilidad.
 - 1.9 Realiza las tareas de orden y limpieza siguiendo las normas y los procedimientos establecidos.
 - 1.10 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Contenido
1. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
 - 1.1 Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
 - 1.2 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - 1.3 Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
 - 1.4 Acabado y decoración de las elaboraciones según la finalidad de cada una de ellas.
 - 1.5 Exposición y colocación de los pasteles y los postres, según las necesidades de conservación.
 - 1.6 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

MÓDULO PROFESIONAL 7: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: manipulación de alimentos. 40 horas

UF 2: protección del medio ambiente. 26 horas

UF 1: manipulación de alimentos

Duración: 40 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

1.1 Identifica los requisitos higiénico-sanitarios que tienen que cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

1.2 Evalúa las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza y/o desinfección inadecuada.

1.3 Describe los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (N+D).

1.4 Efectúa la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

1.5 Describe los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

1.6 Reconoce los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

1.7 Clasifica los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de uso.

1.8 Evalúa los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Críterios de evaluaci3n

2.1 Reconoce las normas higi3nico-sanitarias de cumplimiento obligado relacionadas con las pr3cticas higi3nicas.

2.2 Identifica los peligros sanitarios asociados a los malos h3bitos y sus medidas de prevenci3n.

2.3 Identifica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulaci3n de alimentos.

2.4 Reconoce todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminaci3n en los alimentos.

2.5 Enumera las enfermedades de declaraci3n obligada.

2.6 Reconoce la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

2.7 Identifica los medios de protecci3n de cortes, quemaduras o heridas de los manipuladores.

3. Aplica buenas pr3cticas de manipulaci3n de los alimentos, relacion3ndolas con la calidad higi3nico-sanitaria de los productos.

Críterios de evaluaci3n

3.1 Reconoce las normas higi3nico-sanitarias de cumplimiento obligado relacionadas con las pr3cticas de manipulaci3n.

3.2 Clasifica y describe los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacion3ndolas con los agentes causantes y los mecanismos de transmisi3n y de multiplicaci3n.

3.3 Valora la repercusi3n de una mala manipulaci3n de alimentos en la salud de los consumidores.

3.4 Describe las principales alteraciones de los alimentos.

3.5 Describe los diferentes m3todos de conservaci3n de alimentos.

3.6 Evita el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.

3.7 Identifica alergias e intolerancias alimentarias.

3.8 Evita la posible presencia de rastros de alerg3genos en productos libres de 3stos.

3.9 Reconoce los procedimientos de actuaci3n frente a alertas alimentarias.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el an3lisis de peligros y puntos de control cr3tico (APPCC) y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados.

Críterios de evaluaci3n

4.1 Identifica la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

4.2 Reconoce los conceptos generales del sistema de an3lisis de peligros y puntos de control cr3tico (APPCC).

4.3 Define conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto cr3tico de control, l3mite cr3tico, medidas de control y medidas correctivas.

4.4 Define los par3metros asociados al control de los puntos cr3ticos de control.

4.5 Conoce el protocolo de actuaci3n ante el incumplimiento del sistema APPCC.

4.6 Cumplimenta los registros asociados al sistema.

4.7 Relaciona la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

4.8 Documenta y traza el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

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

Contenidos

1. Limpieza y desinfecci3n de equipos e instalaciones:

1.1 Conceptos y niveles de limpieza. Limpieza f3sica, qu3mica y microbiol3gica.

- 1.2 Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- 1.3 Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
- 1.4 Productos de limpieza. Propiedades, características, utilidad, incompatibilidades, precauciones y manejo. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 1.5 Parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección.
- 1.6 Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza, desinfección, desratización y/o desinsectación inadecuadas.
2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas:
 - 2.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Pautas de comprobación e inspección.
 - 2.2 Medidas de higiene personal en la manipulación, el procesamiento, la conservación y el transporte de los alimentos
 - 2.3 Alteración y contaminación de los alimentos a causa de hábitos inadecuados de los manipuladores.
 - 2.4 Enfermedades de obligada declaración.
 - 2.5 Factores y situaciones de riesgo más comunes. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas de los manipuladores.
 - 2.6 Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.
3. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos:
 - 3.1 Normativa general de manipulación de alimentos.
 - 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos a causa de prácticas de manipulación inadecuadas. Tipo de alteraciones y transformaciones. Agentes causantes, mecanismos de transmisión y multiplicación.
 - 3.3 Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Riesgos para la salud: intoxicaciones y toxiinfecciones.
 - 3.4 Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
 - 3.5 Métodos de conservación de los alimentos. Aditivos.
 - 3.6 Alergias e intolerancias alimentarias. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
4. Aplicación de sistemas de autocontrol:
 - 4.1 Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
 - 4.2 Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
 - 4.3 Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Aplicación.
 - 4.4 Trazabilidad. Seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
 - 4.5 Documentación y registros asociados al sistema APPCC.
 - 4.6 Manual de calidad.
 - 4.7 Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).

UF 2: protección del medio ambiente

Duración: 26 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Utiliza los recursos de manera eficiente evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación

- 1.1 Relaciona el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- 1.2 Define las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- 1.3 Describe las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

1.4 Reconoce aquellas energías y/o recursos, cuya utilización sea menos perjudicial al ambiente.

1.5 Caracteriza las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de la restauración.

1.6 Identifica las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

2. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo las implicaciones en el ámbito sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación

2.1 Conoce la normativa ambiental con relación a la recogida de residuos aplicable al sector.

2.2 Identifica y clasifica los diversos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

2.3 Reconoce los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.

2.4 Describe las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

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

2.6 Establece por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

2.7 Identifica las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Contenidos

1. Utilización eficaz de recursos:

1.1 Impacto ambiental provocado por el uso.

1.2 Concepto de las 3 R: reducción, reutilización y reciclaje.

1.3 Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Consumo de energía. Gestión del agua.

1.4 No conformidades y acciones correctivas en el consumo de los recursos.

2. Recogida selectiva de residuos:

2.1 Legislación ambiental. Normas aplicables.

2.2 Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales. Emisiones a la atmósfera. Vertidos. Residuos sólidos y envases.

2.3 Planes de actuación.

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

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

2.6 No conformidades y acciones correctivas en la gestión de los residuos.

MÓDULO PROFESIONAL 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas

UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

UF 1: incorporación al trabajo

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Valora la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
 - 1.2 Identifica los itinerarios formativos y profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica en cocina y gastronomía.
 - 1.3 Determina las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
 - 1.4 Identifica los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico o la técnica en cocina y gastronomía.
 - 1.5 Determina las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
 - 1.6 Prevé las alternativas de autoempleo a los sectores profesionales relacionados con el título.
 - 1.7 Realiza la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propias para tomar decisiones.
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo valorando la eficacia y eficiencia para alcanzar los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación

- 2.1 Valora las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico o técnica en cocina y gastronomía.
 - 2.2 Identifica los equipos de trabajo que se pueden constituir en una situación real de trabajo.
 - 2.3 Determina las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
 - 2.4 Valora positivamente la existencia necesaria de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
 - 2.5 Reconoce la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
 - 2.6 Identifica los tipos de conflictos y sus fuentes.
 - 2.7 Determina procedimientos para resolver conflictos.
 - 2.8 Resuelve los conflictos presentados en un equipo.
 - 2.9 Aplica habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.
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

- 3.1 Identifica las características que definen los nuevos entornos de organización del trabajo.
- 3.2 Identifica los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- 3.3 Distingue los principales organismos que intervienen en la relación laboral.
- 3.4 Determina los derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- 3.5 Analiza el contrato de trabajo y las principales modalidades de contratación aplicables al sector de la restauración.
- 3.6 Identifica las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- 3.7 Valora las medidas de fomento del trabajo.
- 3.8 Identifica el tiempo de trabajo y las medidas para conciliar la vida laboral y familiar.
- 3.9 Identifica las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- 3.10 Analiza el recibo de salarios e identifica los principales elementos que lo integran.
- 3.11 Analiza las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- 3.12 Determina los elementos de la negociación en el ámbito laboral.
- 3.13 Interpreta los elementos básicos de un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de técnico o técnica en cocina y gastronomía y su incidencia en las condiciones de trabajo.

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

Criterios de evaluación

4.1 Valora el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

4.2 Enumera las diversas contingencias que cubre el sistema de la Seguridad Social.

4.3 Identifica los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social aplicable al sector de la restauración.

4.4 Identifica las obligaciones de empresarios y trabajadores dentro del sistema de la Seguridad Social.

4.5 Identifica las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajadores y empresarios.

4.6 Clasifica las prestaciones del sistema de la Seguridad Social.

4.7 Identifica los requisitos de las prestaciones.

4.8 Determina posibles situaciones legales de desempleo.

4.9 Reconoce la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

Contenidos

1. Búsqueda activa de empleo:

1.1 Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico o técnica en cocina y gastronomía.

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

1.3 Las capacidades clave del técnico o técnica en cocina y gastronomía.

1.4 El sistema de cualificaciones profesionales. Las competencias y las cualificaciones profesionales del título y de la familia profesional de hostelería y turismo.

1.5 Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título. Titulaciones y estudios de la familia profesional de hostelería y turismo.

1.6 Definición y análisis del sector profesional de la hotelería.

1.7 Yacimientos de empleo en hotelería.

1.8 Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

1.9 Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

1.10 Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

1.11 El proceso de toma de decisiones.

1.12 Ofertas formativas dirigidas a grupos con dificultades de integración laboral.

1.13 Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

1.14 Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción laboral.

1.15 Valoración de los conocimientos y las competencias obtenidas mediante la formación contenida en el título.

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

2.1 Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

2.2 Equipos en el sector de la hotelería según las funciones que ejercen.

2.3 Formas de participación en el equipo de trabajo.

2.4 Conflicto: características, fuentes y etapas.

2.5 Métodos para resolver o suprimir el conflicto.

2.6 Aplicación de habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.

3. Contratación:

3.1 Ventajas e inconvenientes de las nuevas formas de organización: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.

3.2 El derecho del trabajo: concepto y fuentes.

3.3 Análisis de la relación laboral individual.

3.4 Derechos y deberes que se derivan de la relación laboral y su aplicación.

3.5 Determinación de los elementos del contrato de trabajo, de las principales modalidades de contratación que se aplican en el sector de la hotelería y de las medidas de fomento del trabajo.

- 3.6 Las condiciones de trabajo: tiempo de trabajo, conciliación laboral y familiar.
- 3.7 Interpretación del recibo del salario.
- 3.8 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- 3.9 Organismos laborales. Sistemas de asesoramiento de los trabajadores con respecto a sus derechos y deberes.
- 3.10 Representación de los trabajadores.
- 3.11 El convenio colectivo como fruto de la negociación colectiva.
- 3.12 Análisis del convenio o convenios aplicables al trabajo del técnico o técnica en cocina y gastronomía.
- 4. Seguridad social, empleo y desempleo:
 - 4.1 Estructura del sistema de la Seguridad Social.
 - 4.2 Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
 - 4.3 Requisitos de las prestaciones.
 - 4.4 Situaciones protegidas en la protección por desempleo.
 - 4.5 Identificación de la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

UF 2: prevención de riesgos laborales

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Evalúa los riesgos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en el entorno laboral.

Criterios de evaluación

- 1.1 Valora la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- 1.2 Relaciona las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
- 1.3 Clasifica los factores de riesgo en la actividad y los daños que se pueden derivar.
- 1.4 Identifica las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico o técnica en cocina y gastronomía.
- 1.5 Determina la evaluación de riesgos en la empresa.
- 1.6 Determina las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica en cocina y gastronomía.
- 1.7 Clasifica y describe los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del técnico o técnica en cocina y gastronomía.

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

- 2.1 Determina los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- 2.2 Clasifica las diferentes formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los diferentes criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- 2.3 Determina las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- 2.4 Identifica los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- 2.5 Valora la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones que hay que realizar en caso de emergencia.
- 2.6 Define el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico o técnica en cocina y gastronomía.

2.7 Propone mejoras en el plan de emergencia y evacuación de la empresa.

3. Aplica medidas de prevención y protección individual y colectiva, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico o técnica en cocina y gastronomía.

Criterios de evaluación

3.1 Determina las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que se tienen que aplicar para evitar los daños en su origen y minimizar las consecuencias en caso de que sean inevitables.

3.2 Analiza el significado y el alcance de los diferentes tipos de señalización de seguridad.

3.3 Analiza los protocolos de actuación en caso de emergencia.

3.4 Identifica las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia en que haya víctimas de gravedad diversa.

3.5 Identifica los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Identifica la composición y el uso del botiquín de la empresa.

3.7 Determina los requisitos y las condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador o trabajadora y su importancia como medida de prevención.

Contenidos

1. Evaluación de riesgos profesionales:

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

1.2 Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad profesional.

1.3 Efectos de las condiciones de trabajo sobre la salud. El accidente de trabajo, la enfermedad profesional y las enfermedades inespecíficas.

1.4 Riesgo profesional. Análisis y clasificación de factores de riesgo.

1.5 Análisis de riesgos relativos a las condiciones de seguridad.

1.6 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ambientales.

1.7 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ergonómicas y psicosociales.

1.8 Riesgos genéricos en el sector de la hotelería.

1.9 Daños para la salud ocasionados por los riesgos.

1.10 Determinación de los posibles daños a la salud de los trabajadores que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en el sector de la hotelería.

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

2.1 Determinación de los derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

2.2 Sistema de gestión de la prevención de riesgos en la empresa.

2.3 Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

2.4 Plan de la prevención de riesgos en la empresa. Estructura. Acciones preventivas. Medidas específicas.

2.5 Identificación de las responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

2.6 Determinación de la representación de los trabajadores en materia preventiva.

2.7 Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

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

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

3.2 Interpretación de la señalización de seguridad.

3.3 Consignas de actuación ante una situación de emergencia.

3.4 Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.

3.5 Identificación de los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Primeras actuaciones en emergencias con heridos.

MÓDULO PROFESIONAL 9: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

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

1.1 Identifica el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

1.2 Analiza el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

1.3 Identifica la importancia que la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración tienen en el éxito de la actividad emprendedora.

1.4 Analiza la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona ocupada en una empresa relacionada con el sector de la restauración.

1.5 Identifica las actuaciones de un empresario que se inicie en el sector de la restauración en el desarrollo de la actividad emprendedora.

1.6 Analiza el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

1.7 Identifica los requisitos y las actitudes de la figura del empresario necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

1.8 Relaciona la estrategia empresarial con los objetivos de la empresa.

1.9 Define una determinada idea de negocio del sector que tiene que servir de punto de partida para elaborar un plan de empresa y que tiene que facilitar unas buenas prácticas empresariales.

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

Criterios de evaluación

2.1 Identifica las funciones de producción o prestación de servicios, financieras, sociales, comerciales y administrativas de una empresa.

2.2 Interpreta el papel que tiene la empresa en el sistema económico global.

2.3 Especifica las características de los principales componentes del entorno general que rodea a una microempresa del sector de la restauración.

2.4 Analiza la influencia de las relaciones de empresas del sector de la restauración con los principales integrantes del entorno específico.

2.5 Analiza los componentes de la cultura empresarial e imagen corporativa con los objetivos de la empresa.

2.6 Analiza el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como elemento de la estrategia empresarial.

2.7 Determina los costes y los beneficios sociales en empresas responsables, que conforman el balance social de la empresa.

2.8 Identifica prácticas que incorporan valores éticos y sociales en empresas del sector de la restauración.

2.9 Determina la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con el sector de la restauración.

2.10 Identifica los canales de apoyo y los recursos que la administración pública facilita al emprendedor o la emprendedora.

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

Críterios de evaluaci3n

- 3.1 Analiza las formas jurídicasy organizativas de empresa más habituales.
 - 3.2 Especifica el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en funci3n de la forma jurídicay escogida.
 - 3.3 Diferencia el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicasy de la empresa.
 - 3.4 Analiza los trámites exigidos por la legislaci3n vigente para constituir una empresa.
 - 3.5 Busca las ayudas para crear empresas relacionadas con el sector de la restauraci3n disponibles en Cataluńa y en la localidad de referencia.
 - 3.6 Incluye en el plan de empresa todos los aspectos relativos a la elecci3n de la forma jurídicay estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
 - 3.7 Identifica las vías de asesoramiento y gesti3n administrativa externas existentes a la hora de poner en funcionamiento una microempresa.
 - 3.8 Valora la importancia de la imagen corporativa de la empresa y la organizaci3n de la comunicaci3n.
4. Realiza actividades de gesti3n administrativa y financiera de una microempresa del sector de la restauraci3n, identificando las obligaciones contables y fiscales principales y cumplimentando la documentaci3n.

Críterios de evaluaci3n

- 4.1 Analiza los conceptos básicos de contabilidad y las técnicas de registro de la informaci3n contable.
- 4.2 Define las obligaciones fiscales de una microempresa relacionada con el sector de la restauraci3n.
- 4.3 Diferencia los tipos de impuestos del calendario fiscal.
- 4.4 Identifica la documentaci3n básica de carácter comercial y contable para una microempresa del sector de la restauraci3n y los circuitos que la documentaci3n mencionada sigue dentro de la empresa.
- 4.5 Identifica los principales instrumentos de financiaci3n bancaria.
- 4.7 Sitúa la documentaci3n contable y de financiaci3n en el plan de empresa.

Contenidos

1. Iniciativa emprendedora:
 - 1.1 Innovaci3n y desarrollo económico. Características principales de la innovaci3n en la actividad del sector de la restauraci3n (materiales, tecnologíay organizaci3n de la producci3n).
 - 1.2 Factores clave de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formaci3n.
 - 1.3 La actuaci3n de los emprendedores como empleados de una empresa relacionada con el sector de la restauraci3n.
 - 1.4 La actuaci3n de los emprendedores como empleados de una empresa relacionada con el sector de la restauraci3n.
 - 1.5 El empresario. Actitudes y requisitos para ejercer la actividad empresarial.
 - 1.6 Objetivos personales *versus* objetivos empresariales.
 - 1.7 El plan de empresa y la idea de negocio en el ámbito de la restauraci3n.
 - 1.8 Las buenas prácticas empresariales.
2. La empresa y su entorno:
 - 2.1 Funciones básicas de la empresa: de producci3n o prestaci3n de servicios, financieras, sociales, comerciales y administrativas.
 - 2.2 La empresa como sistema: recursos, objetivos y métodos de gesti3n.
 - 2.3 Componentes del macroentorno: factores politicolegales, económicos, socioculturales, demográficos y/o ambientales y tecnológicos.
 - 2.4 Análisis del macroentorno de una microempresa del sector de la restauraci3n.
 - 2.5 Componentes del microentorno: los clientes, los proveedores, los competidores, los productos o servicios sustitutivos y la sociedad.
 - 2.6 Análisis del microentorno de una microempresa del sector de la restauraci3n.

- 2.7 Elementos de la cultura empresarial y valores éticos dentro de la empresa. Imagen corporativa.
- 2.8 Relaciones de una microempresa del sector de la restauración con los agentes sociales.
- 2.9 La responsabilidad social de la empresa.
- 2.10 Determinación de costes y beneficios sociales de la empresa responsable.
- 2.11 Determinación de la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con la restauración.
- 2.12 Generación de ideas de negocio.
- 2.13 Búsqueda y tratamiento de información en los procesos de creación de una microempresa del sector de la restauración. Ayudas y subvenciones.
- 2.14 Instrumentos de apoyo de la administración pública al emprendedor o la emprendedora.
- 3. Creación y puesta en funcionamiento de la empresa:
 - 3.1 Tipos de empresa más comunes del sector de la restauración.
 - 3.2 Organización de la empresa: estructura interna. Organización de la comunicación en la empresa.
 - 3.3 Elección de la forma jurídica y su incidencia en la responsabilidad de los propietarios.
 - 3.4 La fiscalidad según los tipos de actividad y de forma jurídica.
 - 3.5 Trámites administrativos para la constitución de una empresa del sector de la restauración.
 - 3.6 Imagen corporativa de la empresa: funciones y relación con los objetivos empresariales.
 - 3.7 Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones de una microempresa relacionada con el sector de la restauración.
 - 3.8 Organización y responsabilidad en el establecimiento del plan de empresa.
- 4. Gestión empresarial:
 - 4.1 Elementos básicos de la contabilidad.
 - 4.2 Cuentas anuales exigibles en una microempresa del sector de la restauración.
 - 4.3 Obligaciones fiscales de las empresas: requisitos y presentación de documentos.
 - 4.4 Las formas de financiación de una empresa.
 - 4.5 Técnicas básicas de gestión administrativa de una empresa relacionada con el sector de la restauración.
 - 4.6 Documentación básica comercial y contable y conexión entre ellas.

MÓDULO PROFESIONAL 10: INGLÉS TÉCNICO

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico

UF 1: inglés técnico

Duración: 99 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación

- 1.1 Sitúa el mensaje en su contexto.
- 1.2 Identifica la idea principal del mensaje.

1.3 Reconoce la finalidad del mensaje directo, telefónico o de otro medio auditivo.

1.4 Extrae información específica en mensajes relacionados con aspectos usuales de la vida profesional y cotidiana.

1.5 Hace la secuencia de los elementos constituyentes del mensaje.

1.6 Identifica las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articulados con claridad.

1.7 Reconoce las instrucciones orales y sigue las indicaciones.

1.8 Toma conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos los elementos.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos relacionados con el sector de la hotelería, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación

2.1 Lee de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.

2.2 Interpreta el contenido global del mensaje.

2.3 Relaciona el texto con el ámbito del sector profesional a que se refiere.

2.4 Identifica la terminología técnica utilizada.

2.5 Interpreta manuales técnicos, revistas, etc.

2.6 Traduce textos en lengua estándar utilizando material de traducción si hace falta.

2.7 Interpreta el mensaje recibido por medios diversos: correo postal, fax, correo electrónico, entre otros.

2.8 Selecciona materiales de consulta y diccionarios técnicos, y utiliza apoyos de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados habituales en las empresas del sector de la hotelería, participante como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación

3.1 Identifica y aplica los registros, directos, formales y/o informales, utilizados en la emisión del mensaje.

3.2 Comunica utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.

3.3 Utiliza normas de protocolo en presentaciones.

3.4 Describe hechos breves e imprevistos relacionados con el desarrollo de su actividad diaria.

3.5 Utiliza correctamente la terminología técnica de su profesión.

3.6 Expresa sentimientos, ideas u opiniones.

3.7 Enumera las actividades básicas de la tarea profesional.

3.8 Describe un proceso de trabajo de su competencia y hace la secuencia correspondiente.

3.9 Justifica la aceptación o la no aceptación de propuestas realizadas.

3.10 Argumenta la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo escogido.

3.11 Solicita la reformulación del discurso o una parte cuando hace falta.

3.12 Aplica fórmulas de interacción adecuadas en situaciones profesionales estándares.

4. Elabora textos sencillos en lengua estándar habituales del sector de la hotelería utilizando los registros adecuados a cada situación.

Criterios de evaluación

4.1 Redacta textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales habituales.

4.2 Organiza la información de manera coherente y cohesionada.

4.3 Redacta resúmenes de textos relacionados con el sector profesional.

- 4.4 Cumplimenta documentación específica del ámbito profesional.
 - 4.5 Aplica las fórmulas establecidas y el vocabulario específico al cumplimentar documentos del ámbito profesional.
 - 4.6 Resume, con los recursos lingüísticos propios, las ideas principales de informaciones dadas.
 - 4.7 Aplica las fórmulas técnicas y/o de cortesía propias del documento que se tiene que elaborar.
5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector de la hotelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

Criterios de evaluación

- 5.1 Define los rasgos más significativos de las costumbres y usos del sector en el uso de la lengua extranjera.
- 5.2 Describe los protocolos y normas de relación social propios del país.
- 5.3 Identifica los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- 5.4 Identifica los aspectos socioprofesionales propios del sector en cualquier tipo de texto y/o conversación.
- 5.5 Aplica los protocolos y normas de relación social propios del país donde se habla la lengua extranjera.

Contenidos

- 1. Comprensión de mensajes orales:
 - 1.1 Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Mensajes directos, telefónicos, registrados.
 - 1.2 Terminología específica del sector.
 - 1.3 Ideas principal y secundarias.
 - 1.4 Diferentes acentos de lengua oral.
- 2. Interpretación de mensajes escritos:
 - 2.1 Comprensión de mensajes, textos, manuales técnicos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
 - 2.2 Soportes convencionales: correo postal, fax, burofax, entre otros, y soportes telemáticos: correo electrónico, telefonía móvil, agenda electrónica, etc.
 - 2.3 Terminología específica del ámbito profesional. Idea principal e ideas secundarias.
- 3. Producción de mensajes orales:
 - 3.1 Registros utilizados en la emisión de mensajes orales. Terminología específica del sector.
 - 3.2 Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyos, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros.
 - 3.3 Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
 - 3.4 Entonación como recurso de cohesión del texto oral.
 - 3.5 Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- 4. Emisión de textos escritos:
 - 4.1 Compleción de documentos profesionales básicos del sector y de la vida cotidiana.
 - 4.2 Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.
 - 4.3 Adecuación del texto al contexto comunicativo.
 - 4.4 Registro.
 - 4.5 Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.
 - 4.6 Uso de los signos de puntuación.
 - 4.7 Coherencia en el desarrollo del texto.
- 5. Conocimiento del entorno sociocultural y profesional:
 - 5.1 Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.
 - 5.2 Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

5.3 Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con la finalidad de proyectar una buena imagen de la empresa.

5.4 Reconocimiento de la lengua inglesa para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

MÓDULO PROFESIONAL 11: SÍNTESIS

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: síntesis. Duración: 66 horas

UF 1: síntesis

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina la oferta gastronómica en función del tipo de establecimiento, del servicio, de las necesidades alimentarias y de la tipología de clientes propuesta.

Criterios de evaluación

1.1 Propone ofertas gastronómicas teniendo en cuenta la categoría del establecimiento, las diferentes dietas y las necesidades de los clientes.

1.2 Utiliza soporte informático en la redacción de la oferta.

2. Calcula el coste de la oferta gastronómica y el posible precio de venta al público, teniendo en cuenta las diferentes variables.

Criterios de evaluación

2.1 Cuantifica el coste de la materia prima que compone la oferta gastronómica así como de los diferentes costes necesarios para elaborarla y servirla.

2.2 Obtiene el precio de venta recomendado teniendo en cuenta los costes de la oferta e imputando un beneficio razonable.

2.3 Utiliza soporte informático en los cálculos económicos.

3. Organiza la realización de la actividad, determinando las necesidades de aprovisionamiento externo e interno, redactando el proceso de pedido de los productos en función de la dieta o necesidades nutricionales de los posibles clientes.

Criterios de evaluación

3.1 Analiza las necesidades de almacenaje de alimentos y bebidas, ejecuta las operaciones inherentes y cumplimenta la documentación correspondiente.

3.2 Utiliza soporte informático en el proceso de almacenaje.

4. Recibe la materia prima controlando la documentación relativa al aprovisionamiento, revisando el etiquetado y aplicando los sistemas de conservación propios de cada producto.

Criterios de evaluación

4.1 Reconoce las materias primas y sus características.

4.2 Almacena el género crudo, elaborado y semielaborado en condiciones óptimas para su conservación y regeneración posterior.

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

5. Elabora la oferta gastronómica seleccionando el utillaje necesario, los recursos humanos y las técnicas de conservación, manipulación y cocción adecuadas, con una presentación y acabado adecuados para el tipo de elaboraciones realizadas.

Criterios de evaluación

5.1 Elabora los productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

5.2 Elabora los postres más adecuados para la oferta seleccionada.

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

5.4 Realiza las operaciones de regeneración que precisen las diferentes elaboraciones, identificando y seleccionando los equipos y técnicas adecuados, así como los lugares de conservación idóneos para cada género hasta el momento de su uso.

5.5 Realiza las operaciones de conservación que precisen las diferentes elaboraciones, identificando y seleccionando los equipos y las técnicas adecuados.

5.6 Limpia, higieniza y desinfecta los útiles, maquinaria y equipamiento utilizado para la manipulación y posterior elaboración de productos culinarios.

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

Contenidos

Los determina el centro educativo.

MÓDULO 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

Duración: 350 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de la empresa, centro o servicio relacionándolas con las actividades que realiza.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las características generales de la empresa, centro o servicio y el organigrama y las funciones de cada área.

1.2 Identifica los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.3 Identifica las competencias de los puestos de trabajo en el desarrollo de la actividad

1.4 Identifica las características del mercado o entorno, tipo de usuarios y proveedores.

1.5 Identifica las actividades de responsabilidad social de la empresa, centro o servicio hacia el entorno.

1.6 Identifica el flujo de servicios o los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

1.7 Relaciona ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, centro o servicio, ante otros tipos de organizaciones relacionadas.

1.8 Identifica el convenio colectivo o el sistema de relaciones laborales al cual se acoge la empresa, centro o servicio.

1.9 Identifica los incentivos laborales, las actividades de integración o de formación y las medidas de conciliación en relación con la actividad.

1.10 Valora las condiciones de trabajo en el clima laboral de la empresa, centro o servicio.

1.11 Valora la importancia de trabajar en grupo para conseguir con eficacia los objetivos establecidos en la actividad y resolver los problemas que se plantean.

2. Desarrolla actitudes éticas y laborales propias de la actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos por el centro de trabajo.

Criterios de evaluación

2.1 Cumple el horario establecido.

2.2 Muestra una presentación personal adecuada.

2.3 Es responsable en la ejecución de las tareas asignadas.

2.4 Se adapta a los cambios de las tareas asignadas.

2.5 Manifiesta iniciativa en la resolución de problemas.

2.6 Valora la importancia de su actividad profesional.

2.7 Mantiene organizada su área de trabajo.

2.8 Cuida de los materiales, equipos o herramientas que utiliza en su actividad.

2.9 Mantiene una actitud clara de respeto hacia el medio ambiente.

2.10 Establece una comunicación y relación eficaz con el personal de la empresa.

2.11 Se coordina con los miembros de su equipo de trabajo.

3. Realiza las actividades formativas de referencia siguiendo protocolos establecidos por el centro de trabajo.

Criterios de evaluación

3.1 Ejecuta las tareas según los procedimientos establecidos.

3.2 Identifica las características particulares de los medios de producción, equipos y herramientas.

3.3 Aplica las normas de prevención de riesgos laborales en la actividad profesional.

3.4 Utiliza los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas establecidas por el centro de trabajo.

3.5 Aplica las normas internas y externas vinculadas a la actividad.

3.6 Obtiene la información y los medios necesarios para realizar la actividad asignada.

3.7 Interpreta y expresa la información con la terminología o simbología y los medios propios de la actividad.

3.8 Detecta anomalías o desviaciones en el ámbito de la actividad asignada, identifica las causas y propone posibles soluciones.

Actividades formativas de referencia

1. Actividades formativas de referencia relacionadas con la recepción, almacenaje y conservación de género crudo, semielaborado y elaborado.

1.1 Interpretación de las instrucciones recibidas e identificación y supervisión de la documentación.

1.2 Reconocimiento y utilización adecuada de los equipos de control y recepción.

1.3 Comprobación del pedido emitido y del recepcionado.

1.4 Identificación de los parámetros de calidad de las materias primas recepcionadas.

1.5 Detección y comunicación de posibles anomalías o desviaciones.

1.6 Reconocimiento y determinación de los espacios más adecuados.

1.7 Realización sistemática de las operaciones de almacenaje.

1.8 Aplicación correcta de las técnicas de envasado, etiquetado y conservación de género.

1.9 Realización de todas las operaciones siguiendo la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Actividades formativas de referencia relacionadas con las operaciones de preelaboración.

2.1 Interpretación de las instrucciones recibidas y de la documentación asociada.

2.2 Preparación de la maquinaria, las herramientas y los equipamientos necesarios.

2.3 Traslado, distribución y asignación correcta de las materias primas en las diferentes partidas de la cocina.

2.4 Identificación y determinación de las necesidades de limpieza e higiene.

2.5 Identificación de las técnicas culinarias a aplicar.

2.6 Aplicación de las técnicas de regeneración más adecuadas.

2.7 Realización correcta de las técnicas básicas con diferentes materias primas y obtención de cortes, filetes y otros preelaborados.

2.8 Desarrollo de tareas de conservación.

2.9 Realización de todas las operaciones siguiendo la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Actividades formativas de referencia relacionadas con elaboraciones y productos culinarios.

3.1 Identificación de los procesos previos.

- 3.2 Determinación de las necesidades de género y otros ingredientes, las herramientas, el utillaje y la maquinaria.
- 3.3 Verificación de la disponibilidad de los diferentes elementos materiales, de infraestructura o humanos necesarios.
- 3.4 Ejecución correcta de los procesos necesarios aplicando las diferentes técnicas culinarias a partir de la ficha técnica.
- 3.5 Realización del acabado, la decoración y la presentación.
- 3.6 Presentación del plato y supervisión de su pase en el comedor.
- 3.7 Aplicación de los procedimientos de conservación.
- 3.8 Mantenimiento del lugar de trabajo, de las herramientas y del uniforme en perfecto estado.
- 3.9 Realización de las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Interpreta información profesional en lengua inglesa (manuales técnicos, instrucciones, catálogos de productos y/o servicios, artículos técnicos, informes, normativa, entre otros), aplicándola a las actividades profesionales más habituales.

Criterios de evaluación

- 1.1 Aplica a situaciones profesionales la información contenida en textos técnicos o normativa relacionados con el ámbito profesional.
- 1.2 Identifica y selecciona con agilidad los contenidos relevantes de novedades, artículos, noticias, informes y normativa, sobre diversos temas profesionales.
- 1.3 Analiza detalladamente las informaciones específicas seleccionadas.
- 1.4 Actúa en consecuencia para dar respuesta a los mensajes técnicos recibidos a través de soportes convencionales (correo postal, fax) o telemáticos (correo electrónico, web).
- 1.5 Selecciona y extrae información relevante en lengua inglesa, según prescripciones establecidas, para elaborar en lengua propia comparativas, informes breves o extractos.
- 1.6 Cumplimenta en lengua inglesa documentación y/o formularios del campo profesional habituales.
- 1.7 Utiliza soportes de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

2. Se comunica en lengua inglesa, por escrito y/u oralmente, con clientes o usuarios utilizándola situaciones profesionales habituales.

Criterios de evaluación

- 2.1 Elabora documentación y textos relacionados con las funciones más habituales de la profesión.
- 2.2 Utiliza con agilidad la documentación y textos escritos en lengua inglesa habituales en situaciones profesionales diversas.
- 2.3 Mantiene conversaciones en lengua inglesa en situaciones profesionales habituales.
- 2.4 Utiliza normas de protocolo en la atención al cliente o usuario.
- 2.5 Aplica con fluidez la terminología de la profesión en lengua inglesa.
- 2.6 Emplea las estrategias comunicativas adecuadas en cada situación profesional.
- 2.7 Resuelve con autonomía los problemas de comprensión y de expresión en las comunicaciones profesionales.
- 2.8 Utiliza soportes de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

Este resultado de aprendizaje se tiene que aplicar en al menos uno de los módulos siguientes: ofertas gastronómicas, preelaboración y conservación de alimentos, técnicas culinarias, procesos básicos de pastelería y repostería, productos culinarios y postres en la restauración.

7. *Espacios*

Espacio formativo	Superficie en m ²	Superficie en m ²	Grado de uso
	(30 alumnos)	(20 alumnos)	
Aula polivalente	60	40	35%
Taller de cocina	210	160	50%
Taller de panadería y repostería	150	120	15%

8 *Profesorado*

8.1 Profesorado de centros educativos dependientes del Departamento de Enseñanza

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde a los profesores del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria y del cuerpo de profesores técnicos de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas a continuación.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de cocina y gastronomía:

Módulo profesional	Especialidad de los profesores	Cuerpo
Ofertas gastronómicas	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Preelaboración y conservación de alimentos	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Técnicas culinarias	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Procesos básicos de pastelería y repostería	Cocina y pastelería Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesores técnicos de formación profesional
Productos culinarios	Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Postres en la restauración	Cocina y pastelería Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesores técnicos de formación profesional
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Hostelería y turismo Procesos en la industria alimentaria	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Formación y orientación laboral	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesores de enseñanza secundaria.
Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria. Profesores de enseñanza secundaria
Inglés técnico	Hostelería y turismo* Cocina y pastelería* Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios* Inglés	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria Profesores técnicos de formación profesional

*con habilitación lingüística correspondiente al nivel B2 del Marco común europeo de referencia.

Síntesis: se asigna a todas las especialidades con atribución docente en el ciclo formativo.

Con carácter excepcional, los módulos profesionales de técnicas culinarias y procesos básicos de pastelería y repostería se pueden asignar también a profesores especialistas.

8.2 Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpo	Especialidad de los profesores	Titulación
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Formación y orientación laboral	Diplomado o diplomada en ciencias empresariales Diplomado o diplomada en relaciones laborales Diplomado o diplomada en trabajo social Diplomado o diplomada en educación social Diplomado o diplomada en gestión y administración pública
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Hostelería y turismo	Diplomado o diplomada en turismo
Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria	Procesos en la industria alimentaria	Ingeniero técnico o Ingeniera técnica agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias
Profesores técnicos de formación profesional	Cocina y pastelería	Técnico o técnica superior en restauración Técnico especialista en hostelería
Profesores técnicos de formación profesional	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Técnico o técnica superior en industria alimentaria

8.3 Profesorado de centros de titularidad privada o de titularidad pública diferente del Departamento de Enseñanza

Módulos profesionales	Titulación
Ofertas gastronómicas	Diplomado o diplomada en turismo Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos Licenciado o licenciada en biología Licenciado o licenciada en bioquímica Licenciado o licenciada en química Licenciado o licenciada en enología Licenciado o licenciada en farmacia Licenciado o licenciada en veterinaria Licenciado o licenciada en ciencias ambientales Licenciado o licenciada en ciencias del mar Ingeniero agrónomo o ingeniera agrónoma Ingeniero técnico o ingeniera técnica agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias Diplomado o diplomada en nutrición humana y dietética
Prelaboración y conservación de alimentos Técnicas culinarias Productos culinarios	Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos Técnico o técnica superior en restauración Técnico especialista en hostelería
Procesos básicos de pastelería y repostería Postres en la restauración	Licenciado o licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos Técnico o técnica superior en restauración Técnico especialista en hostelería Técnico o técnica superior en industria alimentaria Formación y orientación laboral

Módulos profesionales	Titulación
Empresa e iniciativa emprendedora	Licenciado o licenciada en derecho Licenciado o licenciada en administración y dirección de empresas Licenciado o licenciada en ciencias actuariales y financieras Licenciado o licenciada en ciencias políticas y de la administración Licenciado o licenciada en ciencias del trabajo Licenciado o licenciada en economía Licenciado o licenciada en psicología Licenciado o licenciada en sociología Ingeniero o ingeniera en organización industrial Diplomado o diplomada en ciencias empresariales Diplomado o diplomada en relaciones laborales Diplomado o diplomada en educación social Diplomado o diplomada en trabajo social Diplomado o diplomada en gestión y administración pública
Inglés técnico	Licenciado o licenciada, ingeniero o ingeniera, arquitecto o arquitecta o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado o diplomada, ingeniero técnico o ingeniera técnica, o arquitecto técnico o arquitecta técnica, o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes

Con carácter excepcional, los módulos profesionales de técnicas culinarias y procesos básicos de pastelería y repostería se pueden asignar también a profesores especialistas.

Síntesis: se asigna a todo el profesorado con atribución docente en el ciclo formativo.

9. Convalidaciones

9.1 Convalidaciones entre los créditos y módulos profesionales del ciclo formativo de cocina al amparo de la LOGSE (Decreto 309/1995, de 7 de noviembre) y los módulos profesionales del currículo que se establecen en este Decreto

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Créditos	Módulos	Módulos profesionales
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	Ofertas gastronómicas
Preelaboración y conservación de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos	Preeleboración y conservación de alimentos
Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias
Repostería	Repostería	Procesos básicos de pastelería y repostería Postres en la restauración
Elaboraciones y productos culinarios	Elaboraciones y productos culinarios	Productos culinarios
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo

9.2. Otras convalidaciones

Convalidaciones entre los créditos del CFGM cocina LOGSE y las unidades formativas del currículo que se establecen en este Decreto.

Créditos del CFGM cocina	Unidades formativas de los módulos profesionales del CFGM cocina y gastronomía.
Formación y orientación laboral	Unidades formativas del módulo profesional de formación y orientación laboral UFI: incorporación al trabajo

9.3 Convalidación del módulo profesional de inglés técnico

El módulo profesional de inglés técnico de este ciclo formativo se convalida con el módulo profesional de inglés técnico de cualquier ciclo formativo de grado medio.

10. Correspondencias

10.1 Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman parte del currículo de este ciclo formativo para la convalidación

Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña	Módulos profesionales
UC_2-0259-11_2: definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Ofertas gastronómicas
UC_2-0260-11_2: preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos
UC_2-0261-11_2: preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Técnicas culinarias
UC_2-0262-11_2: preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Productos culinarios
UC_2-0709-11_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Ofertas gastronómicas
UC_2-0306-21-2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería	
UC_2-0306-22_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería	Procesos básicos de pastelería y repostería
UC_2-0710-11_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Postres en la restauración
UC_2-0711-11-2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC_2-0036-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos	
UC_2-0036-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC_2-0310-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos	
UC_2-0310-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

10.2 Correspondencia de los módulos profesionales que forman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para su acreditación.

Módulos profesionales	Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña
Ofertas gastronómicas	UC_2-0259-11_2: definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos UC_2-0709-11_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos
Preelaboración y conservación de alimentos	UC_2-0260-11_2: preelaborar y conservar toda clase de alimentos
Técnicas culinarias	UC_2-0261-11_2: preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
Productos culinarios	UC_2-0262-11_2: preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional
Procesos básicos de pastelería y repostería	UC_2-0306-21_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería UC_2-0306-22_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de otros productos complementarios con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería
Postres en la restauración	UC_2-0710-11_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería UC_2-0036-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos UC_2-0036-22-2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente UC_2-0310-21_2: prevenir la presencia o permanencia de peligros en los alimentos UC_2-0310-22_2: aplicar medidas de seguridad y protección del medio ambiente

(13.017.096)