

## DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

### DECRET

*52/2013, de 22 de gener, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia.*

L'Estatut d'autonomia de Catalunya determina, a l'article 131.3.c), que correspon a la Generalitat, en matèria d'ensenyament no universitari, la competència compartida per a l'establiment dels plans d'estudi, incloent-hi l'ordenació curricular.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, disposa, a l'article 62.8, que correspon al Govern establir el currículum corresponent a les diferents titulacions que integren l'oferta de formació professional.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, fixa a l'article 6 que les administracions educatives han d'establir el currículum dels diversos ensenyaments, del qual han de formar part els aspectes bàsics.

El Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol, ha regulat l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu, i el Decret 284/2011, d'1 de març, ha establert l'ordenació general dels ensenyaments de formació professional inicial.

Pel Reial decret 1396/2007, de 29 d'octubre, s'ha establert el títol de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia i se n'han fixat els ensenyaments mínims.

Mitjançant el Decret 28/2010, de 2 de març, s'han regulat el Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya i el Catàleg modular integrat de formació professional.

El currículum dels cicles formatius s'estableix a partir de les necessitats de qualificació professional detectades a Catalunya, la seva pertinença al sistema integrat de qualificacions i formació professional i la seva possibilitat d'adequació a les necessitats específiques de l'àmbit socioeconòmic dels centres.

L'objecte d'aquest Decret és establir el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia, que condueix a l'obtenció del corresponent títol de tècnic o tècnica.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip dels professors permeten desenvolupar actuacions flexibles i possibiliten concrecions particulars del currículum en cada centre educatiu. El currículum establert en aquest Decret ha de ser desplegat en les programacions elaborades per l'equip docent, les quals han de potenciar les capacitats clau dels alumnes i l'adquisició de les competències professionals, personals i socials establertes en el perfil professional, tenint en compte, d'altra banda, la necessitat d'integració dels continguts del cicle formatiu.

Aquest decret s'ha tramitat segons el que disposen l'article 59 i següents de la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya i d'acord amb el dictamen del Consell Escolar de Catalunya.

En virtut d'això, a proposta de la consellera d'Ensenyament, d'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora, i amb la deliberació prèvia del Govern,

DECRETO:

#### Article 1

##### *Objecte*

Aquest Decret estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia, que permet obtenir el títol de tècnic o tècnica regulat pel Reial decret 1396/2007, de 29 d'octubre.

#### Article 2

##### *Identificació del títol i perfil professional*

1. Els elements d'identificació del títol s'estableixen a l'apartat 1 de l'annex d'aquest Decret.
2. El perfil professional del títol s'indica a l'apartat 2 de l'annex.
3. La relació de les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya que són el referent del perfil professional d'aquest títol i la relació amb les qualificacions i unitats de competència del Catàleg nacional de qualificacions professionals, s'especifiquen a l'apartat 3 de l'annex.
4. El camp professional del títol s'indica a l'apartat 4 de l'annex.

#### Article 3

##### *Curriculum*

1. Els objectius generals del cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 5.1 de l'annex.
2. Aquest cicle formatiu s'estructura en els mòduls professionals i les unitats formatives que s'indiquen a l'apartat 5.2 de l'annex.
3. La descripció de les unitats formatives de cada mòdul es fixa a l'apartat 5.3 de l'annex. Aquests elements de descripció són: els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i els continguts de procediments, conceptes i actituds.  
En aquest apartat s'estableix també la durada de cada mòdul professional i de les unitats formatives corresponents i, si escau, les hores de lliure disposició del mòdul de què disposa el centre. Aquestes hores les utilitza el centre per completar el currículum i adequar-lo a les necessitats específiques del sector i/o àmbit socioeconòmic del centre.
4. Els elements de referència per a l'avaluació de cada unitat formativa són els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació.

#### Article 4

##### *Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu*

1. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'han de dissenyar activitats d'ensenyament i aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, almenys en un dels mòduls.  
A l'apartat 6 de l'annex es determinen els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i la relació de mòduls susceptibles d'incorporar la llengua anglesa.
2. En el mòdul professional de síntesi també s'ha d'utilitzar la llengua anglesa, com a mínim, en alguna d'aquestes fases: en l'elaboració de documentació escrita, en l'exposició oral o bé en el desenvolupament d'algunes activitats. Tot això sens perjudici d'allò establert en el mateix mòdul professional de síntesi.

#### Article 5

##### *Espais*

Els espais requerits per al desenvolupament del currículum d'aquest cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 7 de l'annex.

#### Article 6

##### *Professorat*

Els requisits de professorat es regulen a l'apartat 8 de l'annex.

## Article 7

### *Accés*

1. El títol de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia permet accedir mitjançant una prova, amb 18 anys complets, i sens perjudici de l'exempció corresponent, a tots els cicles formatius de grau superior de la mateixa família professional i a altres cicles formatius relacionats que es determinin.

2. El títol de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia permet l'accés a totes les modalitats de batxillerat, d'acord amb allò que es disposa a l'article 44.1 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, i a l'article 34.2 del Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol.

## Article 8

### *Convalidacions*

Les convalidacions de mòduls professionals i crèdits dels títols de formació professional establerts a l'empara de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu, amb els mòduls professionals o unitats formatives dels títols de formació professional regulats a l'empara de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, s'estableixen a l'apartat 9 de l'annex.

## Article 9

### *Correspondències*

1. La correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que integren el currículum d'aquest cicle formatiu per a la seva convalidació es regula a l'apartat 10.1 de l'annex.

2. La correspondència dels mòduls professionals que conformen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a la seva acreditació es fixa a l'apartat 10.2 de l'annex.

## Article 10

### *Vinculació amb capacitats professionals*

La formació establerta en el currículum del mòdul professional de formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que precisen les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes en el Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.

## DISPOSICIÓ ADDICIONAL

D'acord amb el Reial decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia i es fixen els seus ensenyaments mínims, els elements inclosos en aquest Decret no constitueixen una regulació de l'exercici de cap professió titulada.

## DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

### Primera

La convalidació de mòduls professionals del títol de formació professional que s'extingeix amb els mòduls professionals de la nova ordenació que s'estableix s'ha de dur a terme d'acord amb l'article 14 del Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre.

### Segona

Els ensenyaments que s'extingeixen es poden completar d'acord amb l'Ordre EDU/362/2009, de 17 de juliol, del procediment per completar els ensenyaments de formació professional que s'extingeixen, de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu.

## DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroga el Decret 309/1995, de 7 de novembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de cuina.

## DISPOSICIONS FINALS

## Primera

La consellera d'Ensenyament pot desplegar el currículum, tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts.

## Segona

La direcció general competent pot adequar el currículum a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts, en el cas de persones individuals i de centres educatius concrets, respectivament.

Barcelona, 22 de gener de 2013

ARTUR MAS I GAVARRÓ  
President de la Generalitat de Catalunya

IRENE RIGAU I OLIVER  
Consellera d'Ensenyament

## ANNEX

1. *Identificació del títol*

- 1.1 Denominació: cuina i gastronomia
- 1.2 Nivell: formació professional de grau mitjà
- 1.3 Durada: 2.000 hores
- 1.4 Família professional: hoteleria i turisme
- 1.5 Referent europeu: CINE-3 (Classificació internacional normalitzada de l'educació)

2. *Perfil professional*

El perfil professional del títol de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia queda determinat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i les capacitats clau que s'han d'adquirir, i per la relació de qualificacions del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya incloses en el títol.

2.1 *Competència general*

La competència general d'aquest títol consisteix a executar les activitats de prelaboració, preparació, conservació, acabat, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

2.2 *Competències professionals, personals i socials*

Les competències professionals, personals i socials d'aquest títol es relacionen a continuació:

- a) Determinar les necessitats per a la producció en cuina a partir de la documentació rebuda.
- b) Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres, en condicions idònies de manteniment i conservació, fins al moment de la seva utilització.
- c) Posar al punt el lloc de treball, preparant espais, maquinària, estris i eines.

- d) Executar els processos de preelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.
- e) Executar les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva decoració, acabat o conservació.
- f) Realitzar la decoració/acabat de les elaboracions, segons necessitats i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.
- g) Realitzar el servei de les elaboracions, tenint en compte necessitats, àmbit de l'execució i protocols establerts.
- h) Executar els processos d'envasament i/o conservació per a cada gènere o elaboració culinària, aplicant-hi els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.
- i) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'ambient.
- j) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.
- k) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.
- l) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit de la seva feina.
- m) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb el que estableix la legislació vigent.
- n) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i noves situacions.
- o) Establir i administrar una petita empresa, realitzant-ne una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.
- p) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.
- q) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector hotel·ler.

### 2.3 Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

2.4 L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

3. *Relació entre les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya (CQPC) incloses en el títol i les del Catàleg nacional de qualificacions professionals (CNQP).*

Qualificació completa: cuina

UC\_2-0259-11\_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums

Es relaciona amb:

UC0259\_2: definir ofertes gastronòmiques, realitzar l'aprovisionament i controlar consums

UC\_2-0260-11\_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments

Es relaciona amb:

UC0260\_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments

UC\_2-0261-11\_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals

Es relaciona amb:

UC0261\_2 preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals

UC\_2-0262-11\_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional

Es relaciona amb:

UC0262\_2: preparar i presentar tot tipus d'elaboracions culinàries complexes i de creació pròpia per al servei

UC\_2-0711-11\_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria

Qualificació completa: rebosteria

UC\_2-0709-11\_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums

Es relaciona amb:

UC0709\_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums

UC\_2-0306-21\_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria

UC\_2-0306-22\_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria.

Es relacionen amb:

UC0306\_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses, pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria

UC\_2-0710-11\_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats

Es relaciona amb:

UC0710\_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats

UC\_2-0711-11\_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria

Es relaciona amb:

UC0711\_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la restauració

Qualificació incompleta: panificació i brioixeria

UC\_2-0036-21\_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments

UC\_2-0036-22\_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient

Es relacionen amb:

UC0036\_2: aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria de panificació

Qualificació incompleta: pastisseria i confiteria

UC\_2-0310-21\_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments

UC\_2-0310-22\_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient

Es relacionen amb:

UC0310\_2: aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria alimentària

#### 4. *Camp professional*

##### 4.1 L'àmbit professional i de treball

Aquest professional exercirà l'activitat tant en grans com en mitjanes i petites

empreses, principalment del sector d'hoteleria, encara que també pot treballar per compte propi a petits establiments del subsector de la restauració.

4.2 Les principals ocupacions i llocs de treball són:

- a) Cuiners
- b) Caps de partida
- c) Treballadors d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes

### 5. *Curriculum*

#### 5.1 Objectius generals del cicle formatiu

Els objectius generals d'aquest cicle formatiu són els següents:

- a) Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant-ne la finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció en cuina.
- b) Identificar les matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- c) Seleccionar i determinar les variables d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent-ne i aplicant-ne els principis de funcionament, per posar al punt el lloc de treball.
- d) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, reconeixent-ne les característiques i possibles aplicacions, per executar els processos de preelaboració i/o regeneració.
- e) Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent-ne les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries.
- f) Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i acabat, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte finalitzat, per realitzar la decoració i acabat de les elaboracions.
- g) Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció dels clients, per prestar un servei de qualitat.
- h) Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasament, valorant-ne l'adequació a les característiques del gènere o de les elaboracions culinàries, per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- i) Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent-hi els factors de risc i els paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.
- j) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant-ne l'aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.
- k) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent-hi altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.
- l) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, obtenint informació i adquirint coneixements, per a la innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.
- m) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.
- n) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant-ne el mercat i estudiant-ne la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.
- o) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.

#### 5.2 Relació dels mòduls professionals i unitats formatives

*Mòdul professional 1: ofertes gastronòmiques*

*Durada: 99 hores*

*Hores de lliure disposició: no se n'assignen*

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: les empreses de restauració. 30 hores

UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments. 24 hores

UF 3: l'oferta gastronòmica. 25 hores

UF 4: el preu de l'oferta gastronòmica. 20 hores

*Mòdul professional 2: preelaboració i conservació d'aliments*

*Durada:* 264 hores

*Hores de lliure disposició:* 35 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: sistemes de proveïment. 30 hores

UF 2: instal·lacions i organització de la cuina. 20 hores

UF 3: reconeixement i preelaboració de productes. 80 hores

UF 4: regeneració de productes. 75 hores

UF 5: conservació de gènere cru, semielaborat i elaborat. 24 hores

*Mòdul professional 3: tècniques culinàries*

*Durada:* 264 hores

*Hores de lliure disposició:* 35 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: processos i tècniques de cocció. 40 hores

UF 2: elaboracions culinàries bàsiques. 44 hores

UF 3: tècniques culinàries elementals. 50 hores

UF 4: guarnicions i elements decoratius. 25 hores

UF 5: regeneració de les elaboracions culinàries. 20 hores

UF 6: acabats i presentacions. 25 hores

UF 7: el servei en cuina. 25 hores

*Mòdul professional 4: processos bàsics de pastisseria i rebosteria*

*Durada:* 198 hores

*Hores de lliure disposició:* 27 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: masses de full. 20 hores

UF 2: masses batudes o esponjades. 20 hores

UF 3: masses escaldades. 20 hores

UF 4: masses ensucrades i trencades. 20 hores

UF 5: semifreds. 20 hores

UF 6: cremes i farcits dolços i salats. 25 hores

UF 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries. 21 hores

UF 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gènere. 25 hores

*Mòdul professional 5: productes culinaris*

*Durada:* 264 hores

*Hores de lliure disposició:* 35 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: processos productius i de servei en cuina. 30 hores

UF 2: cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional. 85 hores

UF 3: cuina creativa i cuina d'autor. 56 hores

UF 4: plats per a persones amb necessitats alimentàries especials. 30 hores

UF 5: decoració i exposició de plats. 28 hores

*Mòdul professional 6: postres en la restauració*

*Durada:* 165 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: les postres en la restauració. 33 hores

UF 2: postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella. 22 hores

UF 3: postres de semifreds, gelats i sorbets. 33 hores

UF 4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor. 44 hores



UF 5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria. 33 hores

*Mòdul professional 7: seguretat i higiene en la manipulació d'aliments*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

*Mòdul professional 8: formació i orientació laboral*

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

*Mòdul professional 9: empresa i iniciativa emprenedora*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

*Mòdul professional 10: anglès tècnic*

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: anglès tècnic. 99 hores

*Mòdul professional 11: síntesi*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: síntesi. 66 hores

*Mòdul professional 12: formació en centres de treball*

*Durada:* 350 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

### 5.3 Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

#### MÒDUL PROFESSIONAL 1: OFERTES GASTRONÒMIQUES

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: les empreses de restauració. 30 hores

UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments. 24 hores

UF 3: l'oferta gastronòmica. 25 hores

UF 4: el preu de l'oferta gastronòmica. 20 hores

*UF 1: les empreses de restauració*

*Durada:* 30 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Classifica les empreses de restauració analitzant-ne la tipologia i característiques.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica els diferents tipus d'establiments.

1.2 Descriu les diferents fórmules de restauració tenint en compte: característiques fonamentals, processos bàsics, tipus d'ofertes gastronòmiques, tipologia de clientela i normativa europea, estatal i autonòmica aplicable.

- 1.3 Identifica les tendències actuals en la restauració.
- 1.4 Caracteritza els diferents departaments, les seves funcions i llocs de treball.
- 1.5 Reconeix les relacions interdepartamentals.
- 1.6 Identifica els documents associats als diferents departaments i llocs de treball.
- 1.7 Identifica els personatges, les publicacions i els esdeveniments de referència de la història culinària.

#### *Continguts*

1. Les empreses de restauració:
  - 1.1 Classificació de les empreses de restauració.
  - 1.2 Classificació de les empreses de fleca i pastisseria artesana.
  - 1.3 Classificació de les empreses elaboradores i envasadores d'aliments.
  - 1.4 Tipus d'establiments i fórmules de restauració.
  - 1.5 Normativa reguladora.
2. Cuina i gastronomia:
  - 2.1 Concepte de gastronomia.
  - 2.2 Història de la cuina.
  - 2.3 Moviments culinaris.
  - 2.4 Personatges, esdeveniments i publicacions de referència.
  - 2.5 Tendències actuals en la restauració.
  - 2.6 Cuines territorials espanyoles.
3. Estructura organitzativa i funcional:
  - 3.1 Funcions i distribució de tasques entre àrees o departaments.
  - 3.2 Relacions interdepartamentals.
  - 3.3 Informació interna i externa.
  - 3.4 Circuits documentals.
  - 3.5 Valoració de les aptituds i actituds dels membres de l'equip.

*UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments*

*Durada: 24 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Interpreta les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, relacionant-les amb les diverses possibilitats d'ofertes gastronòmiques.

#### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Caracteritza els grups d'aliments i les seves aportacions nutritives.
- 1.2 Identifica els principis immediats i altres nutrients.
- 1.3 Reconeix les necessitats nutricionals de l'organisme humà.
- 1.4 Descriu les dietes tipus.
- 1.5 Reconeix els valors per a la salut de la dieta mediterrània.
- 1.6 Caracteritza les dietes per a possibles necessitats alimentàries especials.

#### *Continguts*

1. Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments:
  - 1.1 Caracterització dels grups d'aliments.
  - 1.2 Composició dels aliments.
  - 1.3 Nutrients i necessitats nutritives.
  - 1.4 Funció i degradació de nutrients.
  - 1.5 Relació entre grups d'aliments, els seus nutrients i les necessitats energètiques, funcionals i estructurals de l'organisme humà.
2. Principis dietètics i ofertes gastronòmiques:
  - 2.1 Dietes tipus.
  - 2.2 Dieta mediterrània.
  - 2.3 Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries especials.
  - 2.4 Peculiaritats de l'alimentació col·lectiva.

*UF 3: l'oferta gastronòmica**Durada: 25 hores**Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Determina les ofertes gastronòmiques caracteritzant-ne les especificitats.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Relaciona les ofertes gastronòmiques amb les diferents fórmules de restauració.
- 1.2 Caracteritza les principals classes d'oferta gastronòmica.
- 1.3 Té en compte les característiques i necessitats de la clientela.
- 1.4 Valora els recursos humans i materials disponibles.
- 1.5 Aplica criteris d'equilibri nutricional en elaborar els menús, les cartes i altres ofertes gastronòmiques per tal que resultin equilibrats dietèticament, variats i de qualitat.
- 1.6 Presenta els menús, les cartes i altres ofertes gastronòmiques en forma i termes adequats, d'acord amb els objectius econòmics establerts.
- 1.7 Considera l'estacionalitat i ubicació de l'establiment.
- 1.8 Comprova i valora l'equilibri intern de l'oferta.
- 1.9 Defineix les necessitats de variació i rotació de l'oferta.
- 1.10 Selecciona els productes culinaris i/o de pastisseria i rebosteria reconeixent-ne l'adequació al tipus d'oferta gastronòmica.

*Continguts*

1. Descripció, caracterització i tipus d'ofertes gastronòmiques:
  - 1.1 Elements i variables de les ofertes.
  - 1.2 Ofertes bàsiques: menús, cartes, bufet i altres.
2. Realitzacions d'ofertes gastronòmiques bàsiques i valoració de resultats:
  - 2.1 Rotació de l'oferta.
  - 2.2 Estacionalitat.

*UF 4: el preu de l'oferta gastronòmica**Durada: 20 hores**Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Calcula els costos globals de l'oferta analitzant-ne les diverses variables que els componen.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica la documentació associada al càlcul de costos.
- 1.2 Identifica les variables implicades en el cost de l'oferta gastronòmica.
- 1.3 Interpreta correctament la documentació relativa al rendiment i escandall de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.
- 1.4 Valora i determina els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria i rebosteria.
- 1.5 Completa la documentació específica.
- 1.6 Reconeix els mètodes de fixació de preus.
- 1.7 Distingeix els costos fixos dels variables.
- 1.8 Realitza les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.
- 1.9 Utilitza correctament els mitjans ofimàtics disponibles.

*Continguts*

1. Càlcul dels costos globals de l'oferta gastronòmica:
  - 1.1 Estudi del cost.
  - 1.2 Variables que intervenen en el cost.
  - 1.3 Classes de costos.
  - 1.4 Cost per producte i quantitat. Cost per partides i departaments.
2. Càlcul del cost d'ofertes gastronòmiques:
  - 2.1 Documents relacionats amb el càlcul. L'escandall. Tipus.

- 2.2 Minves.
- 2.3 Aplicacions informàtiques.
- 3. Càlcul del preu de venda de l'oferta:
  - 3.1 Components.
  - 3.2 Mètodes de fixació del preu de venda.
  - 3.3 Marges de benefici.
  - 3.4 Repercussió de l'estalvi d'energia en el preu de venda de l'oferta.
  - 3.5 Estratègies per establir sistemes d'estalvi en el càlcul del preu de venda.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 2: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

*Durada:* 264 hores

*Hores de lliure disposició:* 35 hores

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: sistemes de proveïment. 30 hores
- UF 2: instal·lacions i organització de la cuina. 20 hores
- UF 3: reconeixement i preelaboració de productes. 80 hores
- UF 4: regeneració de productes. 75 hores
- UF 5: conservació de gènere cru, semielaborat i elaborat. 24 hores

*UFI:* sistemes de proveïment

*Durada:* 30 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Rep matèries primeres distingint-ne les característiques organolèptiques i aplicacions.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Reconeix la documentació associada a la recepció de comandes.
- 1.2 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques.
- 1.3 Interpreta l'etiquetatge d'informació obligatòria dels productes.
- 1.4 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del que s'ha sol·licitat amb el que es rep.
- 1.5 Determina els mètodes de conservació de les matèries primeres.
- 1.6 Emmagatzema les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació.
- 1.7 Col·loca les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- 1.8 Manté el magatzem en condicions d'ordre i neteja.
- 1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Recopila matèries primeres analitzant-ne els documents associats amb la producció, com ara fitxes tècniques, ordres de treball i altres.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Reconeix els tipus de documents associats a la recopilació.
- 2.2 Interpreta la informació.
- 2.3 Emplena el full de sol·licitud.
- 2.4 Selecciona els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- 2.5 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del que s'ha sol·licitat amb el que es rep.
- 2.6 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball.
- 2.7 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre en treballar amb el gènere.
- 2.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

- 1. Rebuda de matèries primeres:
  - 1.1 Matèries primeres: característiques, classificacions i aplicacions.

- 1.2 Classificació gastronòmica: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions gastronòmiques bàsiques.
- 1.3 Categories comercials i etiquetades.
- 1.4 Presentacions comercials.
- 1.5 Selecció de proveïdors “ètics”.
- 1.6 Descripció i característiques de l'economat i del celler.
- 1.7 Rebuda de gènere.
2. Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum:
  - 2.1 Recopilació i distribució de matèries primeres.
  - 2.2 Documents de la producció relacionats amb el càlcul de necessitats.
  - 2.3 Documents relacionats amb l'aprovisionament.
  - 2.4 Processos d'aprovisionament intern i distribució de gènere.
  - 2.5 Aplicacions ofimàtiques.

*UF2: instal·lacions i organització de la cuina*

*Durada: 20 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Identifica els diferents models d'organització jeràrquica i espacial a la cuina analitzant-ne la informació oral i escrita.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Defineix i reconeix els models d'organització jeràrquica a la cuina.
- 1.2 Atribueix les competències bàsiques dels professionals de la cuina.
- 1.3 Reconeix els models d'organització de les estructures dels locals i zones de producció culinària.

2. Prepara maquinària, bateria, utensilis i eines reconeixent-ne el funcionament i aplicacions, així com la seva ubicació.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Caracteritza les màquines, bateria, utensilis i eines relacionades amb la producció culinària.
- 2.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, bateria, utensilis i eines.
- 2.3 Realitza les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.
- 2.4 Realitza les operacions de funcionament i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines.
- 2.5 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre en treballar amb equips, màquines, utensilis i en netejar les instal·lacions.
- 2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Reconeix i utilitza l'equipament personal de seguretat analitzant-ne les situacions de risc en les zones de producció culinària.

*Criteris d'avaluació*

- 3.1 Reconeix els diferents tipus d'uniformes de cuina i els utilitza correctament.
- 3.2 Identifica les zones de producció culinària i els riscos professionals existents associats a cada zona.
- 3.3 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. El departament de cuina i el seu personal:
  - 1.1 Definició i models d'organització.
  - 1.2 Estructures de locals i zones de producció culinària.
  - 1.3 El local de cuina. Distribució, zones, característiques generals.

1.3.1 Zona de rebuda de mercaderies. Funció, característiques, requeriments higiènic i sanitaris. Els equipaments: ús i manteniment.

1.3.2 Zona de cambra freda o de manipulació de gènere en cru. Funció, característiques, requeriments higiènic i sanitaris. Els equipaments: ús i manteniment.

1.3.3 Zona de cuina calenta. Funció, característiques, requeriments higiènic i sanitaris. Els equipaments: ús i manteniment.

1.4 Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

1.5 Uniformes i equipament personal de seguretat

2. Preparació de les màquines, bateria, utensilis i eines:

2.1 Descripció i classificació de l'equipament de cuina.

2.2 Ubicació i distribució.

2.3 Descripció i classificació de la bateria, utensilis i eines de cuina.

2.4 Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.

2.5 Mesures de prevenció del risc professional associat a les instal·lacions i la maquinària.

3. Neteja d'instal·lacions i equips:

3.1 Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació i procediments principals d'ús.

3.2 Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.

3.3 Interpretació de les especificacions.

3.4 Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i dels materials bàsics.

3.5 Procediments habituals: tipus i execució. Guia de bones pràctiques d'higiene (GBPH).

*UF3: reconeixement i preelaboració de productes*

*Durada: 80 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Preelabora matèries primeres seleccionant i aplicant-hi les tècniques de manipulació, neteja, tall i/o racionament en funció de la seva posterior aplicació o ús.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica les necessitats de neteja i de preparacions prèvies de les matèries primeres.

1.2 Relaciona les tècniques amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, utensilis i/o eines necessàries.

1.3 Realitza les tasques de pesada, preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament els equips, utensilis i eines, d'acord amb els procediments establerts.

1.4 Calcula el rendiment de cada gènere.

1.5 Caracteritza els talls bàsics i identifica les seves aplicacions a les diverses matèries primeres.

1.6 Executa les tècniques de talls bàsics d'acord amb els procediments establerts.

1.7 Caracteritza les peces i talls específics, relacionant-los i identificant-ne les possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.

1.8 Executa les tècniques d'obtenció de peces i talls específics d'acord amb els procediments establerts.

1.9 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Preelaboració de matèries primeres en cuina:

1.1 Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionament de gènere de cuina.

1.2 Rendiment de les matèries primeres.

- 1.3 Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
- 1.4 Tractaments específics per a determinades matèries primeres.
- 1.5 Procediments intermedis de conservació.
- 1.6 Talls bàsics: descripció, formats i aplicacions.
- 1.7 Procediments d'execució de talls bàsics al gènere de cuina.
- 1.8 Talls específics i talls amb denominació pròpia: descripció, formats i aplicacions.
- 1.9 Procediments d'execució de talls específics als diversos gèneres de cuina.
- 1.10 Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia a partir de l'especejament i del racionament.

*UF4: regeneració de productes*

*Durada: 75 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Regenera matèries primeres seleccionant-hi i aplicant-hi les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica les matèries primeres amb possibles necessitats de regeneració.
- 1.2 Caracteritza les tècniques de regeneració de matèries primeres.
- 1.3 Identifica i selecciona els equips adequats per aplicar les tècniques de regeneració.
- 1.4 Executa les tècniques de regeneració d'acord amb els procediments establerts.
- 1.5 Elabora plats senzills de producció culinària.
- 1.6 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre en treballar amb equips, màquines, utensilis i gènere.
- 1.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Regeneració de matèries primeres:
  - 1.1 Descripció i anàlisi de les tècniques de regeneració (escalfament per mitjà de calor seca, per mitjà de calor humida, per greix).
  - 1.2 Procediments d'execució de tècniques (bullir, blanquejar, saltejar, vapor i d'altres).
  - 1.3 Fases i punts clau durant el desenvolupament de les tècniques: control de temperatures de cocció i regeneració i anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) corresponent a cada tècnica.
  - 1.4 Elaboració de plats senzills de producció culinària.
    - 1.4.1 Elaboració de plats amb tècnica base de bullit, blanqueig, saltat, fregit, fumat, escabetx i d'altres.
    - 1.4.2 Elaboració de plats freds i calents simples.
    - 1.4.3 Elaboració elemental de salses bàsiques i de bases culinàries.

*UF 5: conservació de gènere cru, semielaborat i elaborat*

*Durada: 24 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Conserva gènere cru, semielaborat i elaborat, justificant-ne i aplicant-hi el mètode triat.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Caracteritza els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- 1.2 Identifica i relaciona les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres de cuina amb els mètodes i equips corresponents.

1.3 Executa les tècniques d'envasament i conservació d'acord amb els procediments establerts.

1.4 Determina els llocs de conservació idonis per al gènere fins al moment del seu ús, consum o destinació final.

1.5 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre en treballar amb equips, màquines, utensilis i gènere.

1.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Conservació de gènere cru, semielaborat i elaborat:

1.1 Descripció i anàlisi de sistemes i mètodes d'envasament i conservació.

1.2 Processos de conservació per salmorra, fumatge, escabetx, adobament, marinada i assecament.

1.3 Equips associats a cada mètode.

1.4 Procediments d'execució de tècniques d'envasament i conservació.

1.5 Fases i punts clau durant el desenvolupament de les tècniques d'envasament i conservació.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 3: TÈCNiques CULINÀRIES

*Durada:* 264 hores

*Hores de lliure disposició:* 35 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: processos i tècniques de cocció. 40 hores

UF 2: elaboracions culinàries bàsiques. 44 hores

UF 3: tècniques culinàries elementals. 50 hores

UF 4: guarnicions i elements decoratius. 25 hores

UF 5: regeneració de les elaboracions culinàries. 20 hores

UF 6: acabats i presentacions. 25 hores

UF 7: el servei en cuina. 25 hores

*UF 1:* processos i tècniques de cocció

*Durada:* 40 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Identifica les tècniques culinàries bàsiques relacionant-les amb les seves possibilitats d'aplicació.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.2 Descriu i classifica les diferents tècniques de cocció.

1.3 Realitza i desenvolupa el procés d'aprovisionament intern de gènere necessari per a l'execució de les diferents elaboracions, segons necessitats i plans de treball.

1.4 Identifica i relaciona les tècniques de cocció amb les seves possibilitats d'aplicació a diferents gèneres.

1.5 Relaciona i determina les necessitats prèvies a l'execució de les diferents tècniques de cocció.

2. Executa tècniques de cocció seguint paràmetres de qualitat.

*Criteris d'avaluació*

2.1. Identifica les diferents fases i formes d'operar en l'aplicació de cada tècnica.

2.2 Executa les diferents tècniques de cocció d'acord amb els procediments establerts.

2.3 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.

2.4 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàris.



2.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Execució de tècniques de cocció:
  - 1.1 Descripció, classificació i anàlisi de les tècniques de cocció (cocció en aigua o vapor, en aire calent, en elements greixosos, coccions mixtes i altres).
  - 1.2 Procediments d'execució de les diferents tècniques. Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica. Control de resultats.
  - 1.3 Anàlisi del consum energètic segons la tècnica aplicada. Utilització a la cuina d'energies netes i renovables.
  - 1.4 Tècniques de cocció bàsiques: bullir, rostir, saltar, fregir, estofar, brasejar i coure al vapor.
  - 1.5 Tècniques de cocció complementàries: gratinar, escaldar, glacejar, ofegar i coure al bany maria.

*UF 2: elaboracions culinàries bàsiques*

*Durada: 44 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Analitza els processos d'execució d'elaboracions culinàries bàsiques de múltiples aplicacions seleccionant-ne els diferents procediments.

##### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Descriu i classifica les diferents elaboracions culinàries bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seves possibles aplicacions.
- 1.2 Realitza i desenvolupa el procés d'aprovisionament intern de gènere necessari per a l'execució de les diferents elaboracions, segons necessitats i plans de treball.
- 1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i d'altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2. Executa les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seleccionant-ne els diferents procediments.

##### *Criteris d'avaluació*

- 2.1 Realitza els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establerts.
- 2.2 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.3 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 2.4 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.
- 2.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Confecció d'elaboracions culinàries bàsiques de múltiples aplicacions:
  - 1.1 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
  - 1.2 Classificació, elaboració i resultats: fons bàsics, fons complementaris i gelatines.
  - 1.3 Classificació, elaboració i resultats: salses bàsiques, derivades, complementàries i mantegues compostes.
  - 1.4 Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.
  - 1.5 Fases i punts clau en l'execució de cada elaboració. Control de resultats.
  - 1.6 Qualitat de les elaboracions bàsiques i repercussió en el producte final.
  - 1.7 Aplicacions culinàries de les diferents elaboracions bàsiques.

*UF 3: tècniques culinàries elementals*

*Durada: 50 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Desenvolupa el procés d'aprovisionament de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Interpreta correctament la informació necessària.
- 1.2 Realitza correctament l'escandall del gènere i la valoració de les elaboracions culinàries, a partir de les matèries primeres utilitzades.
- 1.3 Realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les diferents fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions, en temps i forma.
- 1.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament de les tasques.

2. Prepara elaboracions culinàries elementals identificant-ne i aplicant-hi els diferents procediments.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Executa les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals d'acord amb els procediments establerts.
- 2.2 Justifica l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- 2.3 Desenvolupa els procediments intermedis i finals de conservació, tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 2.4 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.5 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.
- 2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Preparació d'elaboracions culinàries elementals:
  - 1.1 Documents relacionats amb la producció de cuina (receptes, fitxes tècniques i altres).
  - 1.2 Escandall de gènere i valoració de les elaboracions culinàries.
  - 1.3 Diagrames d'organització i seqüenciació de les diferents fases de l'elaboració.
  - 1.4 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
  - 1.5 Fases i punts clau en l'execució de cada elaboració. Control de resultats.
  - 1.6 Valoració de la qualitat del producte final.
2. Elaboracions elementals de cuina:
  - 2.1 Tècniques i resultats culinàries basats en la utilització d'hortalisses, verdures i tubercles.
  - 2.2 Tècniques i resultats culinàries basats en l'elaboració d'entremesos i aperitius senzills, freds i calents.
  - 2.3 Tècniques i resultats culinàries basats en l'elaboració d'amanides simples i compostes.
  - 2.4 Tècniques i resultats culinàries basats en l'elaboració de patates elementals, cremes bàsiques, consomés i sopes.
  - 2.5 Tècniques i resultats culinàries basats en la utilització de llegums, arròs i pastes.
  - 2.6 Tècniques i resultats culinàries basats en la utilització d'ous.
  - 2.7 Tècniques i resultats culinàries basats en la utilització de peix i marisc.
  - 2.8 Tècniques i resultats culinàries basats en la utilització de carn de diferents classes.

2.9 Tècniques i resultats culinàries basats en la utilització de carn de caça major i menor.

*UF 4: guarnicions i elements decoratius*

*Durada: 25 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Identifica les principals guarnicions i decoracions valorant-ne la importància en el resultat final de l'elaboració culinària.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Descriu i classifica les diferents guarnicions i decoracions, així com les seves possibles aplicacions.

1.2 Determina les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració que acompanyen.

1.3 Realitza i desenvolupa el procés d'aprovisionament intern de gènere necessari per a l'execució de les diferents elaboracions, segons necessitats i plans de treball.

1.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

2. Elabora guarnicions i elements de decoració relacionant-los amb el tipus d'elaboració i la forma de presentació.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Elabora les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.

2.2 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

2.3 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.

2.4 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Elaboració de guarnicions i elements de decoració:

1.1 Classificació, definició, descripció i aplicacions.

1.2 Guarnicions clàssiques. Denominacions, composició i aplicacions.

1.3 Procediments d'execució de les diferents elaboracions de guarnicions i decoracions.

1.4 Fases i punts clau en les elaboracions. Control de resultats.

1.5 Valoració de la qualitat del producte final.

*UF 5: regeneració de les elaboracions culinàries*

*Durada: 20 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Regenera les diferents elaboracions culinàries aplicant-ne les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Detecta les necessitats de regeneració que precisen les elaboracions culinàries d'acord amb el seu estat i posterior utilització.

1.2 Realitza les operacions de regeneració que necessitin les diferents elaboracions.

1.3 Proposa i aplica mesures correctives en funció dels senyals o de la informació rebuda durant el procés de regeneració.

1.4 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.

1.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Processos de regeneració:
  - 1.1 Tècniques i sistemes de conservació i regeneració de productes.
  - 1.2 Identificació de les necessitats de conservació i posterior regeneració de diferents productes i elaboracions.
  - 1.3 Regeneració de productes congelats, 4a i 5a gamma.
  - 1.4 Cuina al buit, envasament, cocció, conservació i regeneració.

*UF 6: acabats i presentacions*

*Durada: 25 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Realitza acabats i presentacions valorant-ne la importància en el resultat final de l'elaboració culinària.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'elaboració.
- 1.2 Disposa els diferents elements de l'elaboració aplicant-hi criteris estètics.
- 1.3 Identifica, justifica i aplica les diferents tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- 1.4 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 1.5 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.
- 1.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Realització d'acabats i presentacions:
  - 1.1 Normes de decoració i presentació. Volum, color, salsat, textura, simetria, etc.
  - 1.2 Execució dels processos d'acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.
  - 1.3 Normes i combinacions organolèptiques bàsiques.

*UF 7: el servei en cuina*

*Durada: 25 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Desenvolupa el servei en cuina valorant-ne les implicacions en la satisfacció dels clients.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- 1.2 Manté els diferents productes en condicions òptimes de servei.
- 1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.
- 1.4 Interpreta la documentació relacionada amb els requeriments del servei.
- 1.5 Realitza les operacions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.
- 1.6 Disposa els diferents elements de l'elaboració amb criteris estètics.
- 1.7 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.
- 1.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Desenvolupament del servei en cuina:
  - 1.1 El servei en cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.

- 1.2 Tasques prèvies al servei en cuina. Posada a punt (*mise en place*).
- 1.3 Documentació relacionada amb el servei.
- 1.4 Coordinació durant el servei en cuina.
- 1.5 Execució dels processos propis de servei.
- 1.6 Tasques de finalització del servei.
- 1.7 Protocols de queixes i reclamacions. Compromís de temps i qualitat.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 4: PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA

*Durada:* 198 hores

*Hores de lliure disposició:* 27 hores

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: masses de full. 20 hores
- UF 2: masses batudes o esponjades. 20 hores
- UF 3: masses escaldades. 20 hores
- UF 4: masses ensucrades i trencades. 20 hores
- UF 5: semifreds. 20 hores
- UF 6: cremes i farcits dolços i salats. 25 hores
- UF 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries. 21 hores
- UF 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gènere. 25 hores

*UF 1:* masses de full

*Durada:* 20 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.
- 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació dels residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.
- 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.
- 2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit i emmagatzematge del gènere i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté masses i productes de masses de pasta de full, dolces i salades, justificant-ne la composició.

#### *Críteris d'avaluació*

3.1 Reconeix les característiques generals de les masses de pasta de full.

3.2 Identifica els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.

3.5 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.

3.6 Identifica les masses susceptibles de conservació per tractament de fred (refrigeració i/o congelació).

3.7 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de la documentació i realització d'operacions.

2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de productes de masses de pasta de full, dolces i salades:

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de masses de pasta de full.

3.2 Característiques de les masses de pasta de full.

3.3 Procés d'elaboració de la massa de pasta de full.

3.4 Característiques i propietats dels diferents tipus de masses de pasta de full (bàsica, de mantega, invertida, compacta, ràpida i altres).

3.5 Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batut, tamisat i incorporació de la farina, etc.) sobre el producte acabat.

3.6 Principals elaboracions de masses de pasta de full (palmeres, milfulls, panades, i altres).

3.7 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.8 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

*UF 2: masses batudes o esponjades*

*Durada: 20 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descric les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.

1.9 Descric el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté masses i productes de masses batudes o esponjades, dolces i salades, justificant-ne la seva composició.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Identifica els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.

- 3.2 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 3.3 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.
- 3.4 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.
- 3.5 Aboca la massa sobre el motlle o la llauna de cocció, amb la forma i mida requerides en funció del producte a obtenir.
- 3.6 Refrigera o congela, si cal, el producte per assegurar-ne la conservació.
- 3.7 Verifica i valora les característiques finals, físiques i organolèptiques del producte.
- 3.8 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 3.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:
  - 1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
  - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
  - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
  - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
  - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
  - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:
  - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
  - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
  - 2.3 Operacions de regeneració dels gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Elaboracions de productes de masses batudes:
  - 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de les masses batudes.
  - 3.2 Característiques de les masses batudes.
  - 3.3 Procés d'elaboració de productes de masses batudes.
  - 3.4 Principals elaboracions amb masses batudes (pa de pessic, magdalenes, mantegades i altres).
  - 3.5 Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batut, tamisat i incorporació de la farina, etc.) sobre el producte acabat.
  - 3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
  - 3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

*UF 3: masses escaldades*

*Durada: 20 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

#### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.



- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
  - 1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
  - 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.
  - 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
  - 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
  - 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.
  - 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.
  - 1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.
  - 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.
  - 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.
  - 2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.
  - 2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.
  - 2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.
  - 2.6 Justifica el lloc de dipòsit del gènere i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.
  - 2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.
3. Obté masses i productes de masses escaldades, dolces i salades, de múltiples aplicacions justificant-ne la composició.

*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Reconeix les característiques generals de les masses escaldades.
- 3.2 Identifica els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.
- 3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 3.4 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.
- 3.5 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.
- 3.6 Aboca la massa sobre el motlle o aboca amb mànega sobre la llauna de cocció, amb la forma i mida requerides en funció del producte a obtenir.
- 3.7 Refrigera o congela el producte per assegurar-ne la conservació.
- 3.8 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 3.9 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 3.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 3.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:
  - 1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
  - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
  - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
  - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
  - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
  - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:
  - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
  - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
  - 2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Elaboracions de productes de masses escaldades:
  - 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de les masses escaldades.
  - 3.2 Característiques de les masses escaldades.
  - 3.3 Procés d'elaboració de productes de masses escaldades.
  - 3.4 Principals elaboracions de masses escaldades (profiteroles, bunyols, xurros i altres).
  - 3.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
  - 3.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

*UF 4: masses ensucrades i trencades*

*Durada: 20 hores*

### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

#### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.
- 1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Críteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienico-sanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gènere i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté masses i productes de masses ensucrades i trencades, dolces i salades, de múltiples aplicacions justificant-ne la composició.

*Críteris d'avaluació*

3.1 Reconeix les característiques generals de les masses escaldades.

3.2 Identifica els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.

3.5 Controla la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.

3.6 Aboca la massa sobre el motlle o la llauna de cocció, amb la forma i mida requerides en funció del producte a obtenir.

3.7 Refrigera o congela, si cal, el producte per assegurar-ne la conservació.

3.8 Verifica i valora les característiques finals, físiques i organolèptiques, del producte.

3.9 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de productes de masses ensucrades i trencades, dolces i salades:

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de les masses ensucrades.

3.2 Característiques de les masses ensucrades.

3.3 Principals elaboracions amb masses ensucrades i trencades.

3.4 Procés d'elaboració de productes de masses ensucrades i trencades, dolces i salades.

3.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

*UF 5: semifreds*

*Durada: 20 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descrui les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.

1.9 Descrui el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit del gènere i elaboracions bàsiques tenint en

compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté semifreds identificant-ne la tipologia.

#### *Críteris d'avaluació*

3.1 Reconeix les característiques generals dels semifreds.

3.2 Classifica i caracteritza els diferents tipus de semifreds, *parfait*, *mousses*, bavareses, carlotes i altres.

3.3 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos per a l'elaboració de semifreds.

3.4 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.5 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge i consistència de les elaboracions.

3.6 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.

3.7 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.

3.8 Verifica i valora les característiques finals, físiques i organolèptiques del producte.

3.9 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.10 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de semifreds:

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de semifreds.

3.2 Característiques dels semifreds.

3.3 Classificació dels semifreds segons el component responsable del sabor i l'esponjat bàsic (bavaresa, *mousse* i altres).

3.4 Procés d'elaboració de productes a base de semifreds.

3.5 Influència dels diferents ingredients i paràmetres en el procés d'elaboració del semifred.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

*UF 6: cremes i farcits dolços i salats*

*Durada: 25 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit del gènere i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté cremes i farciments, dolços i salats, descrivint-ne i aplicant-hi les tècniques d'elaboració.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de cremes i farciments, dolços i salats, associant-los als productes a elaborar.

3.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cremes i farciments dolços i salats.

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.

3.5 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.

3.6 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge i consistència de cadascuna de les elaboracions.

3.7 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.

3.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.

3.9 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.10 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de cremes d'ou i cremes batudes:

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de cremes d'ou i cremes batudes.

3.2 Característiques de les cremes d'ou i cremes batudes.

3.3 Principals elaboracions amb cremes d'ou i cremes batudes.

3.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria.

3.5 Procés d'elaboració de cremes d'ou i cremes batudes.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

4. Elaboracions de farcits salats:

4.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de farcits salats.

4.2 Característiques dels farcits salats.

4.3 Cremes base per a farcits salats (salsa beixamel i altres).

4.4 Principals elaboracions amb farcits salats.

4.5 Utilització en els diferents productes de pastisseria.

4.6 Procés d'elaboració de farcits salats.

4.7 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

4.8 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

*UF 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries*

*Durada: 21 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit del gènere i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres) descrivint-ne i aplicant-hi les tècniques d'elaboració.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres) associant-los als productes a elaborar.

3.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres).

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.

3.5 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.



3.6 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.

3.7 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.

3.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.

3.9 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.

3.10 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.

1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.

1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.

1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.

1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.

1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:

2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de cobertures, banys i elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres):

3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració.

3.2 Principals elaboracions de cobertures (setinatges, glacejats, fondants, pastes d'ametlla, cremes de xocolata, brillantors de fruites, banys a l'ou i altres).

3.3 Principals elaboracions a base de fruites (melmelades, confitures, geles, coulis i altres).

3.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.

3.5 Procés d'elaboració de cobertures, banys i elaboracions complementàries.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

4. Preparació de cobertures de xocolata:

4.1 Caracterització i classificació de la xocolata i les cobertures.

4.2 Ingredients de la xocolata i cobertures i la seva influència en les característiques del producte acabat.

4.3 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.

4.4 Procés d'elaboració de cobertures de xocolata.

4.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

4.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.

*UF 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gènere*

*Durada: 25 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Decora el producte relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Descriu els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria i les seves alternatives d'ús.

3.2 Interpreta la fitxa tècnica de fabricació per a l'acabat del producte.

3.3 Identifica el procés d'utilització o regeneració de productes que ho necessitin.

3.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'acabat del producte de pastisseria i rebosteria.

- 3.5 Proposa un disseny bàsic.
  - 3.6 Realitza les diverses tècniques d'acabat en funció de les característiques del producte final, seguint els procediments establerts.
  - 3.7 Disposa els diferents elements de la decoració seguint criteris estètics i/o preestablerts.
  - 3.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
  - 3.9 Verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
  - 3.10 Treballa amb organització i responsabilitat.
  - 3.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
  - 3.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
4. Aplica els mètodes necessaris i opera correctament amb els equips per a la conservació i regeneració de gènere cru, semielaborat i elaboracions bàsiques, per preparar productes de pastisseria i rebosteria.

#### *Criteris d'avaluació*

- 4.1 Justifica els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques més apropiats en funció de la destinació o consum assignat i de les característiques derivades de la seva pròpia naturalesa i la normativa higienicosanitària.
- 4.2 Caracteritza les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions bàsiques en funció del mètode i equip elegit, les instruccions rebudes i la destinació o el consum assignat per a la seva regeneració.
- 4.3 Discrimina les diferents etapes del procés de fabricació i els productes susceptibles de rebre un tractament de conservació per a consum en temps futur, o el seu ús en una posterior elaboració.
- 4.4 Reconeix els principals problemes de l'aplicació del fred en diferents elaboracions relacionant-los amb les anomalies o diferències observades al producte acabat.
- 4.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- 4.6 Verifica i valora les característiques finals del producte.
- 4.7 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 4.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

#### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:
  - 1.1 Descripció, funcions classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
  - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
  - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
  - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
  - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
  - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:
  - 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
  - 2.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Decoració de productes de pastisseria i rebosteria:

3.1 Identificació de matèries primeres i productes elaborats que poden convertir-se en elements decoratius.

3.2 Utilització de la paletina, mànega, cornet i altres eines per decorar.

3.3 Normes i combinacions bàsiques per al disseny de les decoracions.

3.4 Experimentació i avaluació de possibles combinacions.

3.5 Decoració del producte acabat.

3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.

3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús, el consum i la naturalesa de l'elaboració.

4. Aplicació de tècniques de fred en pastisseria i rebosteria:

4.1 Adaptació de les fórmules i processos.

4.2 Congelació i descongelació de productes de pastisseria i rebosteria.

4.3 Refrigeració de productes de pastisseria i rebosteria.

4.4 Equips específics: composició i regulació.

5. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració de gènere cru, semielaborat, i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria:

5.1 Classes i caracterització dels sistemes i mètodes de conservació i regeneració de gènere.

5.2 Identificació d'equips associats.

5.3 Fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.

5.4 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons moment d'ús i/o consum i naturalesa del gènere o elaboració bàsica en qüestió.

5.5 Deducció de la tècnica o mètode apropiat.

5.6 Procés de conservació i regeneració.

5.7 Execució d'operacions necessàries per a la conservació de gènere i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria, aplicant-hi les tècniques i mètodes adequats.

5.8 Execució d'operacions necessàries per a la regeneració de gènere i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria, aplicant-hi les tècniques i mètodes adequats.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 5: PRODUCTES CULINARIS

*Durada:* 264 hores

*Hores de lliure disposició:* 35 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: processos productius i de servei en cuina. 30 hores

UF 2: cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional. 85 hores

UF 3: cuina creativa i cuina d'autor. 56 hores

UF 4: plats per a persones amb necessitats alimentàries especials. 30 hores

UF 5: decoració i exposició de plats. 28 hores

*UF 1:* processos productius i de servei en cuina

*Durada:* 30 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Organitza els processos productius i de servei en cuina analitzant-ne la informació oral o escrita.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Caracteritza els diversos àmbits de la producció i del servei en cuina.

1.2 Determina i seqüència les diverses fases de la producció i del servei en cuina.

1.3 Dedueix les necessitats de matèries primeres així com d'equips, utensilis, eines, etc.

- 1.4 Té en compte les possibles necessitats de coordinació amb la resta de l'equip de cuina.
- 1.5 Reconeix la importància de l'ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.
- 1.6 Determina els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 1.7 Determina els processos buscant un ús racional dels recursos materials i energètics.
- 1.8 Valora, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Àmbits de la producció culinària:
  - 1.1 Estructura de locals i zones de producció culinària.
  - 1.2 El servei en cuina. Organització, tipus de servei i seqüenciació.
2. Organització del pla de treball:
  - 2.1 Interpretació i seqüenciació de les tasques.
  - 2.2 Identificació de les necessitats tècniques i humanes.
  - 2.3 Distribució de tasques entre el personal.
  - 2.4 Verificació del procés.
3. Informació relacionada amb l'organització dels processos:
  - 3.1 Elaboració i interpretació de la fitxa tècnica o de producció.
  - 3.2 Interpretació de l'ordre de treball.
  - 3.3 La comanda de gènere a la cambra freda i magatzems.
  - 3.4 Interpretació de la comanda del departament de restaurant i bar.
4. Aprovisionament en les diferents partides de la cuina:
  - 4.1 Identificació de les previsions de producció per a un període determinat.
  - 4.2 Determinació de les necessitats de gènere, utilitatge i maquinària.
  - 4.3 Identificació d'existències de gènere preelaborat i elaborat en equips de conservació d'aliments.
  - 4.4 Formalització del full de comanda de mercaderies al departament que correspongui.
  - 4.5 Comprovació de la mercaderia rebuda quant a unitats i pesos, qualitat, dates de caducitat, estat de l'embalatge i temperatures.
  - 4.6 Distribució dels gèneres i materials rebuts a les diferents partides de la cuina.

*UF 2: cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional*

*Durada: 85 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora productes culinaris establerts seleccionant i aplicant tècniques tradicionals i avançades.

##### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica les diferents tècniques culinàries avançades.
- 1.2 Relaciona cada tècnica amb les característiques del producte final.
- 1.3 Valora la importància d'aquestes tècniques culinàries avançades en els diversos àmbits productius.
- 1.4 Realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les operacions necessàries per a l'elaboració dels productes culinaris.
- 1.5 Verifica, prèviament al desenvolupament de les tasques, la disponibilitat de tots els elements necessaris per a la producció.
- 1.6 Verifica i valora les característiques finals del producte.
- 1.7 Desenvolupa el servei de cuina seguint els procediments establerts.
- 1.8 Desenvolupa els procediments intermedis i finals de conservació tenint en compte les necessitats dels productes i el seu ús posterior.
- 1.9 Reconeix la importància de l'ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.

- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- 1.11 Utilitza la terminologia culinària adequada.
- 1.12 Identifica els trets distintius de les diferents cuines.

#### *Continguts*

1. Característiques i trets fonamentals de la cuina catalana, de les altres cuines territorials espanyoles i de la cuina internacional:

- 1.1 Característiques generals i evolució històrica.
- 1.2 Principals peculiaritats, plats més representatius i aliments més emblemàtics. Productes amb denominació d'origen protegida.
- 1.3 Cuina tradicional i cuina d'avantguarda.
- 1.4 Restaurants espanyols més reconeguts.
- 1.5 Terminologia culinària.

2. La cuina de la resta d'Europa:

- 2.1 La cuina francesa i italiana. Principals característiques i plats més representatius.
- 2.2 La cuina portuguesa. Principals característiques i plats més representatius.
- 2.3 Altres cuines del continent i els seus plats més implantats a Espanya.

3. Altres cuines del món:

- 3.1 La gastronomia a Iberoamèrica. Plats i aliments més representatius dels diferents països. Altres cuines d'Amèrica.
- 3.2 Característiques generals de la cuina del Magrib. Productes i plats més representatius.
- 3.3 Aportacions de la cuina asiàtica a la gastronomia: principals plats, aliments i condiments. Recipients i utensilis.

4. Esquemes d'elaboració dels plats més característics:

- 4.1 Fases dels processos, instruments, tècniques i procediments aplicables, riscos en l'execució, resultats i controls.
- 4.2 Elaboració de plats característics i complexos de la cuina regional i internacional a partir de les preelaboracions i elaboracions bàsiques.

5. Aplicació de tècniques culinàries avançades en plats característics:

- 5.1 Noves tecnologies i tècniques culinàries avançades: descripció, anàlisi, execució i aplicacions.
- 5.2 Procediments d'execució de les diverses tècniques.
- 5.3 Fases i punts clau en l'aplicació de les tècniques. Control de resultats.

*UF 3: cuina creativa i cuina d'autor*

*Durada: 56 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora productes culinaris a partir d'un conjunt de matèries primeres avaluant-ne les diverses alternatives.

#### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Proposa diferents productes culinaris a partir d'un conjunt donat de matèries primeres.
- 1.2 Valora la possibilitat d'aprofitament de recursos.
- 1.3 Disseny elaboracions que combinin els elements entre si de manera raonable.
- 1.4 Dedueix i relaciona les tècniques apropiades pel que fa a les matèries primeres i els resultats finals proposats.
- 1.5 Realitza amb autonomia les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament dels productes.
- 1.6 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 1.7 Executa les tasques d'obtenció de productes culinaris seguint els procediments establerts.

- 1.8 Verifica i valora les característiques finals del producte.
- 1.9 Confecciona un receptari amb totes les elaboracions realitzades al llarg del curs/cicle.
- 1.10 Desenvolupa els procediments intermedis i finals de conservació tenint en compte les necessitats dels productes obtinguts i el seu ús posterior.
- 1.11 Reconeix la importància de l'ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.
- 1.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Elaboració de productes culinaris a partir d'un conjunt de matèries primeres:
  - 1.1 Transformacions físiques i químiques dels aliments. Descripció i característiques.
  - 1.2 Qualitats organolèptiques de les matèries primeres. Valoracions significatives i combinacions bàsiques.
  - 1.3 Experimentació i avaluació de possibles combinacions innovadores.
  - 1.4 Realització de diferents tipus de receptes i de fitxes tècniques de producció.
  - 1.5 Procediments d'execució dels productes culinaris.
  - 1.6 Fases, tècniques, punts clau. Control i valoració de resultats.
2. Cuina moderna, d'autor i de mercat. Experimentació i avaluació de resultats:
  - 2.1 Fonts d'informació i bibliografia sobre cuina moderna, d'autor i de mercat: identificació, selecció, anàlisi, valoració i utilització.
  - 2.2 Característiques generals d'aquests tipus de cuina.
  - 2.3 Evolució dels moviments gastronòmics.
  - 2.4 La nova cuina (*nouvelle cuisine*). Antecedents. De la nova cuina (*nouvelle cuisine*) a la cuina actual.
  - 2.5 Plats més representatius.
  - 2.6 Influència d'altres cuines. Cuina de fusió.
  - 2.7 El mercat i els seus productes. Utilització en cuina creativa de matèries primeres característiques de cada zona. La incorporació de nous productes.
3. La cuina creativa o d'autor:
  - 3.1 Cuiners exponents d'aquest moviment.
  - 3.2 La deconstrucció i altres tècniques noves (esferificació, escumes, sifons, aires i altres).
  - 3.3 La cuina al buit.
  - 3.4 L'ús del nitrogen líquid i la liofilització a la cuina.
  - 3.5 La cocció a baixes temperatures i els seus principis.
  - 3.6 Utensilis nous a la cuina.

*UF 4: plats per a persones amb necessitats alimentàries especials*

*Durada: 30 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora plats per a persones amb necessitats alimentàries especials analitzant les característiques pròpies de cada situació.

#### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Reconeix els diversos tipus de necessitats alimentàries especials.
- 1.2 Identifica aliments exclosos en cada necessitat alimentària especial.
- 1.3 Reconeix els possibles productes substitutius.
- 1.4 Elabora els plats seguint els procediments establerts i evitant l'encreuament amb aliments exclosos.
- 1.5 Valora les possibles conseqüències d'una manipulació o preparació inadequada.

1.6 Reconeix la importància de l'ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.

1.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Elaboració de plats per a persones amb necessitats alimentàries especials:

1.1 Necessitats nutricionals en persones amb necessitats alimentàries especials.

1.2 Principals afeccions alimentàries: al·lèrgies i intoleràncies.

1.3 Dietes tipus. Descripció i caracterització. Anàlisi d'una dieta per a persones amb necessitats alimentàries especials.

1.3.1 Identificació dels aliments i condiments que hi intervenen.

1.3.2 Determinació del procés culinari que s'ha aplicat.

1.3.3 Càlcul del pes aproximat dels aliments que hi intervenen abans i després del procés culinari.

1.3.4 Càlcul aproximat de les quantitats d'elements nutritius que hi intervenen.

1.3.5 Determinació del valor energètic i nutritiu total.

1.4 Altres dietes: vegetariana, cuina dietètica, etc.

1.5 Productes adequats a les necessitats alimentàries especials.

1.6 Processos d'execució d'elaboracions culinàries per a dietes.

1.6.1 Realització de diferents tipus de receptes i fitxes tècniques de producció.

1.6.2 Procediments d'execució dels productes culinàries per a dietes.

1.6.3 Fases, tècniques, punts clau. Control i valoració de resultats.

*UF 5: decoració i exposició de plats*

*Durada: 28 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Dissenya i realitza decoracions per a tota mena d'elaboracions culinàries aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

##### *Criteris d'avaluació*

1.1 Proposa formes i motius de decoració aplicant-hi la creativitat i la imaginació.

1.2 Selecciona tècniques gràfiques adequades per a la realització d'esbossos o models gràfics.

1.3 Determina variacions de mida, matèries primeres, forma, color, etc. en el disseny realitzat.

1.4 Realitza els esbossos o models gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

1.5 Selecciona gèneres culinàries i altres materials aptes per a la realització del motiu decoratiu dissenyat.

1.6 Realitza els motius decoratius d'acord amb el model gràfic dissenyat o altres fonts d'inspiració.

1.7 Col·loca els productes culinàries en els expositors seguint criteris de gust, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació, mostrant sensibilitat i gust artístic.

1.8 Reconeix la importància de l'ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Planifica i realitza el muntatge de bufets, autoserveis i exposició de plats per emportar-se d'acord amb la seva definició i estàndards de qualitat predeterminats.

##### *Criteris d'avaluació*

2.1 Identifica els equips de fred i de calor adequats a aquesta oferta culinària.

2.2 Selecciona els estris i atuells.



2.3 Proposa elaboracions culinàries fredes i calentes adequades per formar part d'aquest tipus de restauració.

2.4 Col·loca correctament els productes culinaris en vitrines i expositors.

2.5 Presta adequadament atenció als clients durant el servei en bufets, autoserveis i botigues de plats per emportar-se.

2.6 Reconeix la importància de l'ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.

#### *Continguts*

1. Tècniques de decoració i presentació d'elaboracions culinàries:

1.1 Formes i colors en la decoració i presentació d'elaboracions culinàries.

1.1.1 La tècnica del color en gastronomia. Contrast i harmonia. Volum, densitat, textures. Sabor, color i sensacions. Experimentació i avaluació de possibles combinacions.

1.2 El disseny gràfic aplicat a la decoració culinària.

1.2.1 Instruments, utensilis i materials d'ús més generalitzat. Disseny d'esbossos i models gràfics.

1.3 Necessitats d'acabat i decoració segons el tipus d'elaboració, la modalitat de comercialització i el tipus de servei.

1.4 Presentació de plats. Importància del contingut del plat i la seva presentació. Evolució en la presentació dels plats. La presentació clàssica i la moderna. Adequació del plat al color, mida i forma del recipient.

1.5 Execució d'operacions necessàries per a la decoració i presentació de plats de cuines territorials i de mercat, modernes i de creació pròpia, d'acord amb la definició i estàndards de qualitat predeterminats.

2. Planificació i muntatge de bufets, autoserveis i exposició de plats per emportar-se:

2.1 Equips de fred i de calor adequats.

2.2 Estris i atuells. Materials, formes i colors.

2.3 Elaboracions culinàries fredes i de servei calent adequades per formar part d'aquest tipus de restauració.

2.4 Col·locació de productes culinaris en vitrines i expositors.

2.5 L'atenció als clients durant el servei en bufets, autoserveis i botigues de plats per emportar-se. Gestió de queixes i reclamacions.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 6: POSTRES EN LA RESTAURACIÓ

*Durada:* 165 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: les postres en la restauració. 33 hores

UF 2: postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella. 22 hores

UF 3: postres de semifreds, gelats i sorbets. 33 hores

UF 4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor. 44 hores

UF 5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria. 33 hores

*UF 1:* les postres en la restauració

*Durada:* 33 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Identifica les matèries primeres específiques per a l'elaboració de postres en la restauració.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Enumera una relació de matèries primeres bàsiques per elaborar postres.

1.2 Descriu les característiques i aplicacions de les matèries primeres més utilitzades per a l'elaboració de postres.

2. Reconeix els diferents elements que componen unes postres en la restauració.

*Críteris d'avaluació*

2.1 Distingeix els diferents tipus de postres.

2.2 Relaciona les diferents tècniques específiques per a l'elaboració de postres.

3. Identifica postres per a persones amb necessitats alimentàries especials analitzant-ne les característiques pròpies de cada situació.

*Críteris d'avaluació*

3.1 Reconeix els diversos tipus de necessitats alimentàries específiques.

3.2 Identifica aliments exclosos en cada necessitat alimentària específica.

3.3 Reconeix els possibles productes substitutius i proposa postres alternatives que resultin adients a les diferents particularitats alimentàries.

4. Organitza les tasques per a l'elaboració de postres en la restauració analitzant-ne les fitxes tècniques corresponents.

*Críteris d'avaluació*

4.1 Interpreta els diversos documents relacionats amb la producció.

4.2 Determina i seqüència les diverses fases de la producció.

4.3 Dedueix les necessitats de matèries primeres així com d'equips, utensilis i eines.

4.4 Determina els processos buscant un ús racional dels recursos materials i energètics.

4.5 Treballa amb organització i responsabilitat.

4.6 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

4.7 Valora, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Matèries primeres més utilitzades per a l'elaboració de postres de cuina i gelats:

1.1 Classificació, característiques i aplicacions.

2. Postres en la restauració:

2.1 Descripció, caracterització, classificacions i aplicacions de tots aquells elements que integren unes postres de cuina (element base, salses per a postres, cruixents, etc).

2.2 Identificació de les elaboracions específiques per a la preparació de postres de cuina i gelats.

2.3 Classificació, descripció i aplicacions de les postres.

3. Postres per a persones amb necessitats alimentàries especials:

3.1 Caracterització de postres per a persones amb necessitats alimentàries especials: celíacs, diabètics, intolerants a la lactosa i altres.

3.2 Identificació de postres alternatives.

4. Desenvolupament de processos d'aprovisionament intern i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de postres en la restauració:

4.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

4.2 Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.

4.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

5. Procés d'organització de les tasques per a les elaboracions de postres en la restauració:

5.1 Documentació associada als processos productius de postres. Descripció i interpretació.

5.2 Fases i caracterització de la producció de postres i del seu servei en la restauració. Riscos en l'execució. Control de resultats.

*UF 2:* postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella

*Durada:* 22 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora postres a base de fruites reconeixent i aplicant els diversos procediments.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Caracteritza els diferents tipus de postres a base de fruites i els relaciona amb les possibilitats d'aplicació.

1.2 Distingeix i realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases del procés per elaborar postres a base de fruites.

1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.

1.4 Realitza els processos d'elaboració de diverses postres a base de fruites seguint els procediments establerts.

1.5 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

1.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

1.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

1.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

1.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Elabora postres a base de làctics identificant-ne mètodes i aplicant-hi procediments.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Caracteritza els diferents tipus de postres a base de làctics.

2.2 Distingeix les diverses fases del procés d'elaboració respectant-ne la formulació corresponent.

2.3 Identifica els punts clau en el procés d'elaboració.

2.4 Realitza els processos d'elaboració de diverses postres a base de làctics seguint els procediments establerts.

2.5 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

2.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

2.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

2.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

2.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Elabora postres fregides i de paella reconeixent i aplicant els diversos procediments.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Caracteritza els diferents tipus de postres fregides i de paella.

3.2 Distingeix les diverses fases del procés d'elaboració.

3.3 Identifica els punts clau en el procés d'elaboració.

3.4 Realitza els processos d'elaboració de diverses postres fregides i de paella seguint els procediments establerts.

3.5 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.

3.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.

3.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.

3.8 Treballa amb organització i responsabilitat.

3.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Elaboracions de postres a base de fruites:

1.1 Postres a base de fruites. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.

1.2 Procediments d'execució de postres a base de fruites.

1.3 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

2. Elaboracions de postres a base de làctics:

2.1 Postres a base de làctics. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació.

2.2 Procediments d'execució de postres a base de làctics.

2.3 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3. Elaboracions de postres fregides o de paella:

3.1 Postres fregides o de paella. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.

3.2 Procediments d'execució de postres fregides o de paella.

3.3 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

4. Procés d'elaboració de postres a base de fruites, làctics i de postres fregides i de paella:

4.1 Interpretació de l'ordre de servei.

4.2 Interpretació de les fitxes tècniques.

4.3 Anàlisi dels recursos necessaris i disponibles.

4.4 Distribució de tasques.

4.5 Manipulació de gènere, estris i equips.

4.6 Aplicació de les tècniques de treball especificades.

5. Procés de conservació de postres a base de fruites, làctics i de postres fregides i de paella:

5.1 Identificació dels mètodes de conservació que cal aplicar a cada producte.

5.2 Classificació dels productes per a la seva posterior conservació.

5.3 Retolació i etiquetatge dels productes.

5.4 Control de la conservació i de la seva qualitat.

5.5 Establiment de les condicions de reutilització.

*UF 3: semifreds, gelats i sorbets*

*Durada: 33 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora semifreds reconeixent i aplicant els diversos procediments.

#### *Criteris d'avaluació*

1.1 Caracteritza els diferents tipus de semifreds.

1.2 Distingeix les diverses fases i punts clau en els processos d'elaboració.

1.3 Realitza els processos d'elaboració de semifreds seguint els procediments establerts.

- 1.4 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
- 1.5 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 1.6 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.
- 1.7 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Elabora gelats i sorbets identificant i seqüenciant les fases i aplicant els mètodes i tècniques corresponents.

#### *Críteris d'avaluació*

- 2.1 Caracteritza els diferents tipus de gelats i sorbets.
- 2.2 Identifica les matèries primeres específiques de gelats i sorbets.
- 2.3 Distingeix les diverses fases i punts clau en els processos d'elaboració.
- 2.4 Realitza els processos d'elaboració de gelats i sorbets seguint els procediments establerts.
- 2.5 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
- 2.6 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 2.7 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.
- 2.8 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 2.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### *Continguts*

1. Elaboracions de semifreds:
  - 1.1 Semifreds. Descripció, tipus, aplicacions i conservació.
  - 1.2 Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de semifreds.
  - 1.3 Procediments d'execució per a l'obtenció dels diferents tipus de semifreds.
  - 1.4 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
2. Elaboracions de gelats i sorbets:
  - 2.1 Gelats i sorbets. Descripció, caracterització, tipus, classificacions, aplicacions i conservació.
  - 2.2 Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de gelats i sorbets.
  - 2.3 Procediments d'execució per a l'obtenció de gelats i sorbets.
  - 2.4 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
3. Procés d'elaboració de semifreds, de gelats i sorbets:
  - 3.1 Interpretació de l'ordre de servei.
  - 3.2 Interpretació de les fitxes tècniques.
  - 3.3 Anàlisi dels recursos necessaris i disponibles.
  - 3.4 Distribució de tasques.
  - 3.5 Manipulació de gènere, estris i equips.
  - 3.6 Aplicació de les tècniques de treball especificades.
4. Procés de conservació de semifreds, de gelats i sorbets:
  - 4.1 Interpretació dels mètodes de conservació que cal aplicar a cada producte.
  - 4.2 Classificació dels productes per a la seva posterior conservació.
  - 4.3 Retolació i etiquetatge dels productes.

- 4.4 Control de la conservació i de la seva qualitat.
- 4.5 Determinació de les condicions de reutilització.

*UF 4:* postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor

*Durada:* 44 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora postres de cuines significatives: cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica les principals elaboracions de postres catalanes i altres postres de cuines territorials espanyoles, internacionals i d'autor.
- 1.2 Reconeix els diferents elements que formen part de les postres d'autor.
- 1.3 Realitza els processos d'elaboració de postres catalanes, espanyoles, internacionals i d'autor més significatives seguint els procediments establerts.
- 1.4 Adapta les característiques de les postres a les diferents necessitats alimentàries especials.
- 1.5 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
- 1.6 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 1.7 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

- 1. Elaboracions de postres catalanes, postres d'altres cuines territorials espanyoles, postres de cuines internacionals i d'autor:
  - 1.1 Descripció i caracterització de les elaboracions més importants.
  - 1.2 Fonts d'informació i bibliografia.
  - 1.3 Procediments d'execució per a l'obtenció de postres.
  - 1.4 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- 2. Procés d'elaboració de postres catalanes, postres d'altres cuines territorials espanyoles, internacionals i d'autor:
  - 2.1 Interpretació de l'ordre de servei.
  - 2.2 Interpretació de les fitxes tècniques.
  - 2.3 Anàlisi dels recursos necessaris i disponibles.
  - 2.4 Distribució de tasques.
  - 2.5 Manipulació de gènere, estris i equips.
  - 2.6 Aplicació de les tècniques de treball especificades.
- 3. Procés de conservació:
  - 3.1 Interpretació dels mètodes de conservació que cal aplicar a cada producte.
  - 3.2 Classificació dels productes per a la seva posterior conservació.
  - 3.3 Retolació i etiquetatge dels productes.
  - 3.4 Control de la conservació i de la seva qualitat.
  - 3.5 Determinació de les condicions de reutilització.

*UF 5:* acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria

*Durada:* 33 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Presenta postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria, relacionant-ne les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

*Críteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica el procés d'ús o regeneració de productes que ho necessitin.
- 1.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.
- 1.3 Realitza les diverses tècniques de presentació i decoració en funció de les característiques del producte final i les seves aplicacions.
- 1.4 Identifica i relaciona els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria, així com les alternatives d'ús.
- 1.5 Disposa els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics i/o altres criteris preestablerts.
- 1.6 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu consum.
- 1.7 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 1.8 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 1.9 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Presentació de postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria:
  - 1.1 Decoració i presentació de postres emplatades. Normes i combinacions bàsiques.
  - 1.2 Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
  - 1.3 Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes de postres emplatades.
  - 1.4 Acabat i decoració de les elaboracions segons la finalitat de cadascuna d'elles.
  - 1.5 Exposició i col·locació dels pastissos i les postres, segons les necessitats de conservació.
  - 1.6 Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

## MÒDUL PROFESSIONAL 7: SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

*UF 1:* manipulació d'aliments

*Durada:* 40 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Neteja i/o desinfecta utillatge, equips i instal·lacions, valorant-ne la repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

*Críteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utillatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- 1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja i/o desinfecció inadequada.
- 1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- 1.4 Efectua la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant-ne la completa eliminació.
- 1.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.

1.6 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).

1.7 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.

1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant-ne els perills associats als mals hàbits higiènics.

*Críteris d'avaluació*

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques higièniques.

2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

2.5 Enumera les malalties de declaració obligada.

2.6 Reconeix la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.

2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides dels manipuladors.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació dels aliments, relacionant-les amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

*Críteris d'avaluació*

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants i els mecanismes de transmissió i de multiplicació.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborades amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures d'aquests.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.

4. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i de control de la traçabilitat, justificant-ne els principis associats.

*Críteris d'avaluació*

4.1 Identifica la necessitat i transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.

4.2 Reconeix els conceptes generals del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

4.3 Defineix conceptes clau per al control de potencials perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.

4.4 Defineix els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.

4.5 Coneix el protocol d'actuació davant de l'incompliment del sistema APPCC.

4.6 Emplena els registres associats al sistema.

4.7 Relaciona la traçabilitat amb la seguretat alimentària.



4.8 Documenta i traça l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.

4.9 Reconeix les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

#### *Continguts*

1. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:

1.1 Conceptes i nivells de neteja. Neteja física, química i microbiològica.

1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, equips i instal·lacions.

1.3 Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació, desratització.

1.4 Productes de neteja. Propietats, característiques, utilitat, incompatibilitats, precaucions i maneig. Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.

1.5 Paràmetres de control del nivell de neteja i desinfecció.

1.6 Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja, desinfecció, desratització i/o desinsectació inadequades.

2. Manteniment de bones pràctiques higièniques:

2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat. Guia de bones pràctiques d'higiene (GBPH). Pautes de comprovació i inspecció.

2.2 Mesures d'higiene personal en la manipulació, el processament, la conservació i el transport dels aliments.

2.3 Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.

2.4 Malalties d'obligada declaració.

2.5 Factors i situacions de risc més comunes. Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides dels manipuladors.

2.6 Vestimenta de treball i els seus requisits de neteja.

3. Aplicació de les bones pràctiques de manipulació d'aliments:

3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.

3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades. Tipus d'alteracions i transformacions. Agents causants, mecanismes de transmissió i multiplicació.

3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Riscos per a la salut: intoxicacions i toxiinfeccions.

3.4 Procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.

3.5 Mètodes de conservació dels aliments. Additius.

3.6 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.

4. Aplicació de sistemes d'autocontrol:

4.1 Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.

4.2 Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

4.3 Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC. Aplicació.

4.4 Traçabilitat. Seguretat alimentària. Característiques, relació i procediments d'aplicació.

4.5 Documentació i registres associats al sistema APPCC.

4.6 Manual de qualitat.

4.7 Principals normes voluntàries en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

*UF 2: protecció del medi ambient*

*Durada: 26 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Utilitza els recursos de manera eficient avaluant-ne els beneficis ambientals associats.

*Críteris d'avaluació*

- 1.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
  - 1.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
  - 1.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
  - 1.4 Reconeix aquelles energies i/o recursos, la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.
  - 1.5 Caracteritza les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària i de la restauració.
  - 1.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.
2. Recull els residus de forma selectiva reconeixent-ne les implicacions sanitàries i ambientals.

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Coneix la normativa ambiental en relació amb la recollida de residus aplicable al sector.
- 2.2 Identifica i classifica els diversos tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- 2.3 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades en el procés productiu.
- 2.4 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 2.5 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- 2.6 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- 2.7 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

*Continguts*

1. Utilització eficaç de recursos:
  - 1.1 Impacte ambiental provocat per l'ús.
  - 1.2 Concepte de les 3 R: reducció, reutilització i reciclatge.
  - 1.3 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos. Consum d'energia.
- Gestió de l'aigua.
  - 1.4 No-conformitats i accions correctives en el consum dels recursos.
2. Recollida selectiva de residus:
  - 2.1 Legislació ambiental. Normes aplicables.
  - 2.2 Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals. Emissions a l'atmosfera. Abocaments. Residus sòlids i envasos.
  - 2.3 Plans d'actuació.
  - 2.4 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
  - 2.5 Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.
  - 2.6 No-conformitats i accions correctives en la gestió dels residus.

MÒDUL PROFESSIONAL 8: FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

*UF 1:* incorporació al treball

*Durada:* 66 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant-ne les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.

1.2 Identifica els itineraris formatius i professionals relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

1.3 Determina les aptituds i actituds requerides per a l'activitat professional relacionada amb el perfil del títol.

1.4 Identifica els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral per al tècnic o la tècnica en cuina i gastronomia.

1.5 Determina les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.

1.6 Preveu les alternatives d'autoocupació als sectors professionals relacionats amb el títol.

1.7 Valora la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpies per prendre decisions.

2. Aplica les estratègies del treball en equip valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Valora els avantatges del treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

2.2 Identifica els equips de treball que es poden constituir en una situació real de treball.

2.3 Determina les característiques de l'equip de treball eficaç davant els equips ineficaços.

2.4 Valora positivament l'existència necessària de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.

2.5 Reconeix la possible existència de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.

2.6 Identifica els tipus de conflictes i les seves fonts.

2.7 Determina procediments per resoldre conflictes.

2.8 Resol els conflictes presentats en un equip.

2.9 Aplica habilitats comunicatives en el treball en equip.

3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Identifica les característiques que defineixen els nous entorns d'organització del treball.

3.2 Identifica els conceptes bàsics del dret del treball.

3.3 Distingeix els principals organismes que intervenen en la relació laboral.

3.4 Determina els drets i deures derivats de la relació laboral.

3.5 Analitza el contracte de treball i les principals modalitats de contractació aplicables al sector de la restauració.

3.6 Identifica les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.

3.7 Valora les mesures de foment del treball.

3.8 Identifica el temps de treball i les mesures per conciliar la vida laboral i familiar.

3.9 Identifica les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.

3.10 Analitza el rebut de salaris i hi identifica els principals elements que l'integren.

3.11 Analitza les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.

3.12 Determina els elements de la negociació a l'àmbit laboral.

3.13 Interpreta els elements bàsics d'un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol de tècnic o tècnica en cuina i gastronomia i la seva incidència en les condicions de treball.

4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les diferents contingències cobertes, identificant-ne les diferents classes de prestacions.

#### *Críteris d'avaluació*

4.1 Valora el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.

4.2 Enumera les diverses contingències que cobreix el sistema de la Seguretat Social.

4.3 Identifica els règims existents en el sistema de la Seguretat Social aplicable al sector de la restauració.

4.4 Identifica les obligacions d'empresaris i treballadors dins del sistema de la Seguretat Social.

4.5 Identifica les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballadors i empresaris.

4.6 Classifica les prestacions del sistema de la Seguretat Social.

4.7 Identifica els requisits de les prestacions.

4.8 Determina possibles situacions legals d'atur.

4.9 Reconeix la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

#### *Continguts*

1. Recerca activa d'ocupació:

1.1 Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

1.2 Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.

1.3 Les capacitats clau del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

1.4 El sistema de qualificacions professionals. Les competències i les qualificacions professionals del títol i de la família professional de hoteleria i turisme.

1.5 Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el títol. Titulacions i estudis de la família professional d'hoteleria i turisme.

1.6 Definició i anàlisi del sector professional de l'hoteleria.

1.7 Jaciments d'ocupació en hoteleria.

1.8 Procés de recerca d'ocupació en empreses del sector.

1.9 Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa.

1.10 Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.

1.11 El procés de presa de decisions.

1.12 Ofertes formatives adreçades a grups amb dificultats d'integració laboral.

1.13 Igualtat d'oportunitats entre homes i dones.

1.14 Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció laboral.

1.15 Valoració dels coneixements i les competències obtingudes mitjançant la formació continguda en el títol.

2. Gestió del conflicte i equips de treball:

2.1 Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització.

2.2 Equips al sector de l'hoteleria segons les funcions que exerceixen.

2.3 Formes de participació en l'equip de treball.

2.4 Conflicte: característiques, fonts i etapes.

2.5 Mètodes per resoldre o suprimir el conflicte.

2.6 Aplicació d'habilitats comunicatives en el treball en equip.

3. Contractació:
  - 3.1 Avantatges i inconvenients de les noves formes d'organització: flexibilitat, beneficis socials, entre d'altres.
  - 3.2 El dret del treball: concepte i fonts.
  - 3.3 Anàlisi de la relació laboral individual.
  - 3.4 Drets i deures que es deriven de la relació laboral i la seva aplicació.
  - 3.5 Determinació dels elements del contracte de treball, de les principals modalitats de contractació que s'apliquen en el sector de l'hoteleria i de les mesures de foment del treball.
  - 3.6 Les condicions de treball: temps de treball, conciliació laboral i familiar.
  - 3.7 Interpretació del rebut del salari.
  - 3.8 Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.
  - 3.9 Organismes laborals. Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets i deures.
  - 3.10 Representació dels treballadors.
  - 3.11 El conveni col·lectiu com a fruit de la negociació col·lectiva.
  - 3.12 Anàlisi del conveni o convenis aplicables al treball del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.
4. Seguretat Social, ocupació i desocupació:
  - 4.1 Estructura del sistema de la Seguretat Social.
  - 4.2 Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
  - 4.3 Requisits de les prestacions.
  - 4.4 Situacions protegides en la protecció per desocupació.
  - 4.5 Identificació de la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

*UF 2: prevenció de riscos laborals*

*Durada: 33 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant-ne les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
- 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.
- 1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.
- 1.5 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa.
- 1.6 Determina les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.
- 1.7 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
- 2.2 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.

2.3 Determina les formes de representació dels treballadors a l'empresa en matèria de prevenció de riscos.

2.4 Identifica els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.5 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa, que inclogui la seqüenciació d'actuacions que cal realitzar en cas d'emergència.

2.6 Defineix el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

2.7 Proposa millores en el pla d'emergència i evacuació de l'empresa.

3. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica en cuina i gastronomia.

#### *Críteris d'avaluació*

3.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.

3.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.

3.3 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.

3.4 Identifica les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència en què hi hagi víctimes de gravetat diversa.

3.5 Identifica els procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

3.7 Determina els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

#### *Continguts*

1. Avaluació de riscos professionals:

1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut. L'accident de treball, la malaltia professional i les malalties inespecífiques.

1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

1.5 Anàlisi de riscos relatius a les condicions de seguretat.

1.6 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ambientals.

1.7 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

1.8 Riscos genèrics en el sector de l'hoteleria.

1.9 Danys per a la salut ocasionats pels riscos.

1.10 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el sector de l'hoteleria.

2. Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

2.1 Determinació dels drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Sistema de gestió de la prevenció de riscos a l'empresa.

2.3 Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.4 Pla de la prevenció de riscos a l'empresa. Estructura. Accions preventives. Mesures específiques.

2.5 Identificació de les responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.6 Determinació de la representació dels treballadors en matèria preventiva.

2.7 Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

3. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

3.1 Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

3.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

- 3.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 3.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 3.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.
- 3.6 Primeres actuacions en emergències amb ferits.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 9: EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: empresa i iniciativa empenedora. 66 hores

*UF 1:* empresa i iniciativa empenedora

*Durada:* 66 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa empenedora, analitzant-ne els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i l'augment en el benestar dels individus.

1.2 Analitza el concepte de cultura empenedora i la seva importància com a font de creació d'ocupació i benestar social.

1.3 Identifica la importància que la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració tenen en l'èxit de l'activitat empenedora.

1.4 Analitza la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona ocupada en una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

1.5 Identifica les actuacions d'un empresari que s'iniciï en el sector de la restauració en el desenvolupament de l'activitat empenedora.

1.6 Analitza el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat empenedora.

1.7 Identifica els requisits i les actituds de la figura de l'empresari necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial.

1.8 Relaciona l'estratègia empresarial amb els objectius de l'empresa.

1.9 Defineix una determinada idea de negoci del sector que ha de servir de punt de partida per elaborar un pla d'empresa i que ha de facilitar unes bones pràctiques empresarials.

2. Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant-ne l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant-hi valors ètics.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Identifica les funcions de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives d'una empresa.

2.2 Interpreta el paper que té l'empresa en el sistema econòmic global.

2.3 Especifica les característiques dels principals components de l'entorn general que envolta a una microempresa del sector de la restauració.

2.4 Analitza la influència de les relacions d'empreses del sector de la restauració amb els principals integrants de l'entorn específic.

2.5 Analitza els components de la cultura empresarial i imatge corporativa amb els objectius de l'empresa.

2.6 Analitza el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com a element de l'estratègia empresarial.

2.7 Determina els costos i els beneficis socials en empreses responsables, que conformen el balanç social de l'empresa.

2.8 Identifica pràctiques que incorporen valors ètics i socials en empreses del sector de la restauració.

2.9 Determina la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.

2.10 Identifica els canals de suport i els recursos que l'Administració pública facilita a l'emprenedor o l'emprenedora.

3. Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa del sector de la restauració, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Analitza les formes jurídiques i organitzatives d'empresa més habituals.

3.2 Especifica el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa, en funció de la forma jurídica escollida.

3.3 Diferencia el tractament fiscal establert per a les diferents formes jurídiques de l'empresa.

3.4 Analitza els tràmits exigits per la legislació vigent per constituir una empresa.

3.5 Cerca els ajuts per crear empreses relacionades amb el sector de la restauració disponibles a Catalunya i a la localitat de referència.

3.6 Inclou en el pla d'empresa tots els aspectes relatius a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius, ajuts i subvencions.

3.7 Identifica les vies d'assessorament i gestió administrativa externes existents a l'hora de posar en funcionament una microempresa.

3.8 Valora la importància de la imatge corporativa de l'empresa i l'organització de la comunicació.

4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa del sector de la restauració, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i emplenant-ne la documentació.

*Criteris d'avaluació*

4.1 Analitza els conceptes bàsics de comptabilitat i les tècniques de registre de la informació comptable.

4.2 Defineix les obligacions fiscals d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.

4.3 Diferencia els tipus d'impostos del calendari fiscal.

4.4 Identifica la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable per a una microempresa del sector de la restauració i els circuits que la documentació esmentada segueix dins l'empresa.

4.5 Identifica els principals instruments de finançament bancari.

4.7 Situa la documentació comptable i de finançament en el pla d'empresa.

*Continguts*

1. Iniciativa emprenedora:

1.1 Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat del sector de la restauració (materials, tecnologia, organització de la producció).

1.2 Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat, formació.

1.3 L'actuació dels emprenedors com empleats d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

1.4 L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

1.5 L'empresari. Actituds i requisits per exercir l'activitat empresarial.

1.6 Objectius personals *versus* objectius empresarials.

1.7 El pla d'empresa i la idea de negoci en l'àmbit de la restauració.

1.8 Les bones pràctiques empresarials.

2. L'empresa i el seu entorn:

2.1 Funcions bàsiques de l'empresa: de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives.

2.2 L'empresa com a sistema: recursos, objectius i mètodes de gestió.



- 2.3 Components del macroentorn: factors politicolegals, econòmics, socioculturals, demogràfics i/o ambientals i tecnològics.
- 2.4 Anàlisi del macroentorn d'una microempresa del sector de la restauració.
- 2.5 Components del microentorn: els clients, els proveïdors, els competidors, els productes o serveis substitutius i la societat.
- 2.6 Anàlisi del microentorn d'una microempresa del sector de la restauració.
- 2.7 Elements de la cultura empresarial i valors ètics dins l'empresa. Imatge corporativa.
- 2.8 Relacions d'una microempresa del sector de la restauració amb els agents socials.
- 2.9 La responsabilitat social de l'empresa.
- 2.10 Determinació de costos i beneficis socials de l'empresa responsable.
- 2.11 Determinació de la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb la restauració.
- 2.12 Generació d'idees de negoci.
- 2.13 Recerca i tractament d'informació en els processos de creació d'una microempresa del sector de la restauració. Ajuts i subvencions.
- 2.14 Instruments de suport de l'Administració pública a l'emprenedor o l'emprenedora.
3. Creació i posada en funcionament de l'empresa:
  - 3.1 Tipus d'empresa més comuns del sector de la restauració.
  - 3.2 Organització de l'empresa: estructura interna. Organització de la comunicació a l'empresa.
  - 3.3 Elecció de la forma jurídica i la seva incidència en la responsabilitat dels propietaris.
  - 3.4 La fiscalitat segons els tipus d'activitat i de forma jurídica.
  - 3.5 Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa del sector de la restauració.
  - 3.6 Imatge corporativa de l'empresa: funcions i relació amb els objectius empresarials.
  - 3.7 Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.
  - 3.8 Organització i responsabilitat en l'establiment del pla d'empresa.
4. Gestió empresarial:
  - 4.1 Elements bàsics de la comptabilitat.
  - 4.2 Comptes anuals exigibles a una microempresa del sector de la restauració.
  - 4.3 Obligacions fiscals de les empreses: requisits i presentació de documents.
  - 4.4 Les formes de finançament d'una empresa.
  - 4.5 Tècniques bàsiques de gestió administrativa d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.
  - 4.6 Documentació bàsica comercial i comptable i connexió entre elles.

MÒDUL PROFESSIONAL 10: ANGLÈS TÈCNIC

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: anglès tècnic

*UF 1:* anglès tècnic

*Durada:* 99 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Reconeix informació professional i quotidiana relacionada amb el sector de l'hoteleria continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant-

ne el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.

*Críteris d'avaluació*

- 1.1 Situa el missatge en el seu context.
- 1.2 Identifica la idea principal del missatge.
- 1.3 Reconeix la finalitat del missatge directe, telefònic o d'un altre mitjà auditiu.
- 1.4 Extreu informació específica en missatges relacionats amb aspectes usuals de la vida professional i quotidiana.
- 1.5 Fa la seqüència dels elements constituents del missatge.
- 1.6 Identifica les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard i articulats amb claredat.
- 1.7 Reconeix les instruccions orals i segueix les indicacions.
- 1.8 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots els elements.

2. Interpreta informació professional continguda en textos escrits senzills relacionats amb el sector de l'hoteleria, analitzant-ne de forma comprensiva els seus continguts.

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Llegeix de forma comprensiva textos clars en llengua estàndard.
- 2.2 Interpreta el contingut global del missatge.
- 2.3 Relaciona el text amb l'àmbit del sector professional a què es refereix.
- 2.4 Identifica la terminologia tècnica utilitzada.
- 2.5 Interpreta manuals tècnics, revistes, etc.
- 2.6 Tradueix textos en llengua estàndard utilitzant material de traducció si cal.
- 2.7 Interpreta el missatge rebut per mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.
- 2.8 Selecciona materials de consulta i diccionaris tècnics, i utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

3. Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en les empreses del sector de l'hoteleria, participant com a agent actiu en converses professionals.

*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Identifica i aplica els registres, directes, formals i/o informals, emprats en l'emissió del missatge.
- 3.2 Comunica utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.
- 3.3 Utilitza normes de protocol en presentacions.
- 3.4 Descriu fets breus i imprevistos relacionats amb el desenvolupament de la seva activitat diària.
- 3.5 Fa servir correctament la terminologia tècnica de la seva professió.
- 3.6 Expressa sentiments, idees o opinions.
- 3.7 Enumera les activitats bàsiques de la tasca professional.
- 3.8 Descriu un procés de treball de la seva competència i en fa la seqüència corresponent.
- 3.9 Justifica l'acceptació o la no acceptació de propostes realitzades.
- 3.10 Argumenta l'elecció d'una determinada opció o procediment de treball triat.
- 3.11 Sol·licita la reformulació del discurs o una part quan cal.
- 3.12 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals estàndards.

4. Elabora textos senzills en llengua estàndard habituals del sector de l'hoteleria utilitzant els registres adequats a cada situació.

*Críteris d'avaluació*

- 4.1 Redacta textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals habituals.
  - 4.2 Organitza la informació de manera coherent i cohesionada.
  - 4.3 Redacta resums de textos relacionats amb el sector professional.
  - 4.4 Emplena documentació específica de l'àmbit professional.
  - 4.5 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en emplenar documents de l'àmbit professional.
  - 4.6 Resumeix, amb els recursos lingüístics propis, les idees principals d'informacions donades.
  - 4.7 Aplica les fórmules tècniques i/o de cortesia pròpies del document que s'ha d'elaborar.
5. Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

*Críteris d'avaluació*

- 5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector en l'ús de la llengua estrangera.
- 5.2 Descriu els protocols i normes de relació social propis del país.
- 5.3 Identifica els valors i creences propis de la comunitat on es parla la llengua estrangera.
- 5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.
- 5.5 Aplica els protocols i normes de relació social propis del país on es parla la llengua estrangera.

*Continguts*

1. Comprensió de missatges orals:
  - 1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, enregistrats.
  - 1.2 Terminologia específica del sector.
  - 1.3 Idees principal i secundàries.
  - 1.4 Diferents accents de llengua oral.
2. Interpretació de missatges escrits:
  - 2.1 Comprensió de missatges, textos, manuals tècnics, articles bàsics professionals i quotidians.
  - 2.2 Suports convencionals: correu postal, fax, burofax, entre d'altres, i suports telemàtics: correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, etc.
  - 2.3 Terminologia específica de l'àmbit professional. Idea principal i idees secundàries.
3. Producció de missatges orals:
  - 3.1 Registres emprats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector.
  - 3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: suport, demostració d'enteniment, petició d'aclariment i altres.
  - 3.3 Sons i fonemes vocàlics i consonàntics. Combinacions i agrupacions.
  - 3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral.
  - 3.5 Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.
4. Emissió de textos escrits:
  - 4.1 Compleció de documents professionals bàsics del sector i de la vida quotidiana.
  - 4.2 Elaboració de textos senzills professionals del sector i quotidians.
  - 4.3 Adequació del text al context comunicatiu.
  - 4.4 Registre.
  - 4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.

- 4.6 Ús dels signes de puntuació.
- 4.7 Coherència en el desenvolupament del text.
- 5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:
  - 5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa.
  - 5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.
  - 5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional amb la finalitat de projectar una bona imatge de l'empresa.
  - 5.4 Reconeixement de la llengua anglesa per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 11: SÍNTESE

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: síntesi. Durada: 66 hores

*UF 1:* síntesi

*Durada:* 66 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Determina l'oferta gastronòmica en funció del tipus d'establiment, del servei, de les necessitats alimentàries i de la tipologia de clients proposada.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Proposa ofertes gastronòmiques tenint en compte la categoria de l'establiment, les diferents dietes i les necessitats dels clients.

1.2 Utilitza suport informàtic en la redacció de l'oferta.

2. Calcula el cost de l'oferta gastronòmica i el possible preu de venda al públic, tenint en compte les diferents variables.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Quantifica el cost de la matèria primera que compona l'oferta gastronòmica així com dels diferents costos necessaris per elaborar-la i servir-la.

2.2 Obté el preu de venda recomanat tenint en compte els costos de l'oferta i imputant un benefici raonable.

2.3 Utilitza suport informàtic en els càlculs econòmics.

3. Organitza la realització de l'activitat, determinant-ne les necessitats d'aprovisionament extern i intern, redactant el procés de comanda dels productes en funció de la dieta o necessitats nutricionals dels possibles clients.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Analitza les necessitats d'emmagatzematge d'aliments i begudes, executa les operacions inherents i emplena la documentació corresponent.

3.2 Utilitza suport informàtic en el procés d'emmagatzematge.

4. Rep la matèria primera controlant la documentació relativa a l'aprovisionament, revisant l'etiquetatge i aplicant-hi els sistemes de conservació propis de cada producte.

*Criteris d'avaluació*

4.1 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques.

4.2 Emmagatzema el gènere cru, elaborat i semielaborat en condicions òptimes per a la seva conservació i regeneració posterior.

4.3 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

5. Elabora l'oferta gastronòmica seleccionant l'utilatge necessari, els recursos humans i les tècniques de conservació, manipulació i cocció adequades, amb una presentació i acabat adients per al tipus d'elaboracions realitzades.

*Críteris d'avaluació*

5.1 Elabora els productes culinaris seguint els procediments establerts.

5.2 Elabora les postres més adequades per a l'oferta seleccionada.

5.3 Elabora guarnicions i elements de decoració relacionant-los amb el tipus d'elaboració i la forma de presentació.

5.4 Realitza les operacions de regeneració que necessitin les diferents elaboracions, identificant-ne i seleccionant-ne els equips i tècniques adequats, així com els llocs de conservació idonis per a cada gènere fins al moment del seu ús.

5.5 Realitza les operacions de conservació que necessitin les diferents elaboracions, identificant-ne i seleccionant-ne els equips i les tècniques adequats.

5.6 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinaris.

5.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

Els determina el centre educatiu.

MÒDUL 12: FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL

*Durada:* 350 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació*

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei relacionant-les amb les activitats que realitza.

*Críteris d'avaluació*

1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.

1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat

1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.

1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei cap a l'entorn.

1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.

1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, centre o servei, davant d'altres tipus d'organitzacions relacionades.

1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.

1.9 Identifica els incentius laborals, les activitats d'integració o de formació i les mesures de conciliació en relació amb l'activitat.

1.10 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.

1.11 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Compleix l'horari establert.
- 2.2 Mostra una presentació personal adequada.
- 2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.
- 2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- 2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.
- 2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.
- 2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.
- 2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.
- 2.9 Manté una actitud clara de respecte cap al medi ambient.
- 2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.
- 2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.
- 3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- 3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.
- 3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.
- 3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.
- 3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.
- 3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.
- 3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i proposa possibles solucions.

*Activitats formatives de referència*

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la recepció, emmagatzematge i conservació de gènere cru, semielaborat i elaborat.

- 1.1 Interpretació de les instruccions rebudes i identificació i supervisió de la documentació.
- 1.2 Reconeixement i utilització adequada dels equips de control i recepció.
- 1.3 Comprovació de la comanda emesa i la rebuda.
- 1.4 Identificació dels paràmetres de qualitat de les matèries primeres rebudes.
- 1.5 Detecció i comunicació de possibles anomalies o desviacions.
- 1.6 Reconeixement i determinació dels espais més adients.
- 1.7 Realització sistemàtica de les operacions d'emmagatzematge.
- 1.8 Aplicació correcta de les tècniques d'envasament, etiquetatge i conservació de gènere.

1.9 Realització de totes les operacions seguint la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions de preelaboració.

- 2.1 Interpretació de les instruccions rebudes i la documentació associada.
- 2.2 Preparació de la maquinària, les eines i els equipaments necessaris.
- 2.3 Trasllat, distribució i assignació correcta de les matèries primeres a les diferents partides de la cuina.
- 2.4 Identificació i determinació de les necessitats de neteja i higiene.
- 2.5 Identificació de les tècniques culinàries a aplicar.
- 2.6 Aplicació de les tècniques de regeneració més adequades.
- 2.7 Realització correcta de les tècniques bàsiques amb diferents matèries primeres i obtenció de talls, filets i altres preelaborats.

- 2.8 Desenvolupament de tasques de conservació.
- 2.9 Realització de totes les operacions seguint la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
3. Activitats formatives de referència relacionades amb elaboracions i productes culinàries.
  - 3.1 Identificació dels processos previs.
  - 3.2 Determinació de les necessitats de gènere i altres ingredients, les eines, l'utillatge i la maquinària.
  - 3.3 Verificació de la disponibilitat dels diferents elements materials, d'infraestructura o humans necessaris.
  - 3.4 Execució correcta dels processos necessaris aplicant les diferents tècniques culinàries a partir de la fitxa tècnica.
  - 3.5 Realització de l'acabat, la decoració i la presentació.
  - 3.6 Presentació del plat i supervisió del seu passí al menjador.
  - 3.7 Aplicació dels procediments de conservació.
  - 3.8 Manteniment del lloc de treball, de les eines i de l'uniforme en perfecte estat.
  - 3.9 Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### 6. Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

##### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa (manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres), aplicant-la a les activitats professionals més habituals.

##### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 Aplica a situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
  - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos temes professionals.
  - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
  - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals (correu postal, fax) o telemàtics (correu electrònic, web).
  - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa, segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
  - 1.6 Completa en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
  - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.
2. Es comunica en llengua anglesa, per escrit i/o oralment, amb clients o usuaris utilitzant-la en situacions professionals habituals.

##### *Criteris d'avaluació*

- 2.1 Elabora documentació i textos relacionats amb les funcions més habituals de la professió.
- 2.2 Utilitza amb agilitat la documentació i textos escrits en llengua anglesa habituals en situacions professionals diverses.
- 2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.
- 2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.
- 2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.
- 2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades a cada situació professional.
- 2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.
- 2.8 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

Aquests resultats d'aprenentatge s'han d'aplicar en almenys un dels mòduls següents: ofertes gastronòmiques, preelaboració i conservació d'aliments, tècniques culinàries, processos bàsics de pastisseria i rebosteria, productes culinàris i postres en la restauració.

### 7. Espais

Espai formatiu	Superfície en m <sup>2</sup> (30 alumnes)	Superfície en m <sup>2</sup> (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	60	40	35%
Taller de cuina	210	160	50%
Taller de forneria i rebosteria	150	120	15%

### 8 Professorat

8.1 Professorat de centres educatius dependents del Departament d'Ensenyament

L'atribució docent dels mòduls professionals que constitueixen els ensenyaments d'aquest cicle formatiu correspon als professors del cos de catedràtics d'ensenyament secundari, del cos de professors d'ensenyament secundari i del cos de professors tècnics de formació professional, segons escaigui, de les especialitats establertes a continuació.

Especialitats dels professors amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu de cuina i gastronomia:

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
Ofertes gastronòmiques	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Preelaboració i conservació d'aliments	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Tècniques culinàries	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	Cuina i pastisseria Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Productes culinàris	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Postres en la restauració	Cuina i pastisseria Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Hoteleria i turisme Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Formació i orientació laboral	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Empresa i iniciativa emprenedora	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Anglès tècnic	Hoteleria i turisme* Cuina i pastisseria* Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris* Anglès	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional

\*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.



*Síntesi:* s'assigna a totes les especialitats amb atribució docent en el cicle formatiu.

Amb caràcter excepcional, els mòduls professionals de tècniques culinàries i processos bàsics de pastisseria i rebosteria es poden assignar també a professors especialistes.

## 8.2 Titulacions equivalents a efectes de docència

Cos	Especialitat dels professors	Titulació
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Formació i orientació laboral	Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Hoteleria i turisme	Diplomat o diplomada en turisme
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Processos en la indústria alimentària	Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries
Professors tècnics de formació professional	Cuina i pastisseria	Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic especialista en hoteleria
Professors tècnics de formació professional	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Tècnic o tècnica superior en indústria alimentària

## 8.3 Professorat de centres de titularitat privada o de titularitat pública diferent del Departament d'Ensenyament

Mòduls professionals	Titulació
Ofertes gastronòmiques	Diplomat o diplomada en turisme Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Llicenciat o llicenciada en biologia Llicenciat o llicenciada en bioquímica Llicenciat o llicenciada en química Llicenciat o llicenciada en enologia Llicenciat o llicenciada en farmàcia Llicenciat o llicenciada en veterinària Llicenciat o llicenciada en ciències ambientals Llicenciat o llicenciada en ciències del mar Enginyer agrònom o enginyera agrònoma Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries Diplomat o diplomada en nutrició humana i dietètica
Preelaboració i conservació d'aliments Tècniques culinàries Productes culinàris	Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic especialista en hoteleria
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Postres en la restauració	Llicenciat o llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic especialista en hoteleria Tècnic o tècnica superior en indústria alimentària

Mòduls professionals	Titulació
Formació i orientació laboral	Llicenciat o llicenciada en dret
Empresa i iniciativa emprenedora	Llicenciat o llicenciada en administració i direcció d'empreses
	Llicenciat o llicenciada en ciències actuàries i financeres
	Llicenciat o llicenciada en ciències polítiques i de l'administració
	Llicenciat o llicenciada en ciències del treball
	Llicenciat o llicenciada en economia
	Llicenciat o llicenciada en psicologia
	Llicenciat o llicenciada en sociologia
	Enginyer o enginyera en organització industrial
	Diplomat o diplomada en ciències empresarials
	Diplomat o diplomada en relacions laborals
	Diplomat o diplomada en educació social
	Diplomat o diplomada en treball social
	Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Anglès tècnic	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents
	Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica, o arquitecte tècnic o arquitecta tècnica, o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents

Amb caràcter excepcional, els mòduls professionals de tècniques culinàries i processos bàsics de pastisseria i rebosteria es poden assignar també a professors especialistes.

*Síntesi:* s'assigna a tot el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu.

#### 9. Convalidacions

9.1 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu de cuina a l'empara de la LOGSE (Decret 309/1995, de 7 de novembre) i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment	Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment	Ofertes gastronòmiques
Preelaboració i conservació d'aliments	Preelaboració i conservació d'aliments	Preelaboració i conservació d'aliments
Tècniques culinàries	Tècniques culinàries	Tècniques culinàries
Rebosteria	Rebosteria	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Postres en la restauració
Elaboracions i productes culinaris	Elaboracions i productes culinaris	Productes culinaris
Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

9.2. Altres convalidacions  
 Convalidacions entre els crèdits del CFGM cuina LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGM cuina	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGM cuina i gastronomia.
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul professional de formació i orientació laboral UFI: incorporació al treball

9.3 Convalidació del mòdul professional d'anglès tècnic  
 El mòdul professional d'anglès tècnic d'aquest cicle formatiu es convalida amb el mòdul professional d'anglès tècnic de qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

#### 10. Correspondències

10.1 Correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums	Ofertes gastronòmiques
UC_2-0260-11_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments	Preelaboració i conservació d'aliments
UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals	Tècniques culinàries
UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional	Productes culinaris
UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums	Ofertes gastronòmiques
UC_2-0306-21-2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria	
UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats	Postres en la restauració
UC_2-0711-11-2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments	
UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments	
UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

10.2 Correspondència dels mòduls professionals que formen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a la seva acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Ofertes gastronòmiques	UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums
Preelaboració i conservació d'aliments	UC_2-0260-11_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments

---

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Tècniques culinàries	UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals
Productes culinàris	UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria
Postres en la restauració	UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22-2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient

---

(13.017.096)

---