

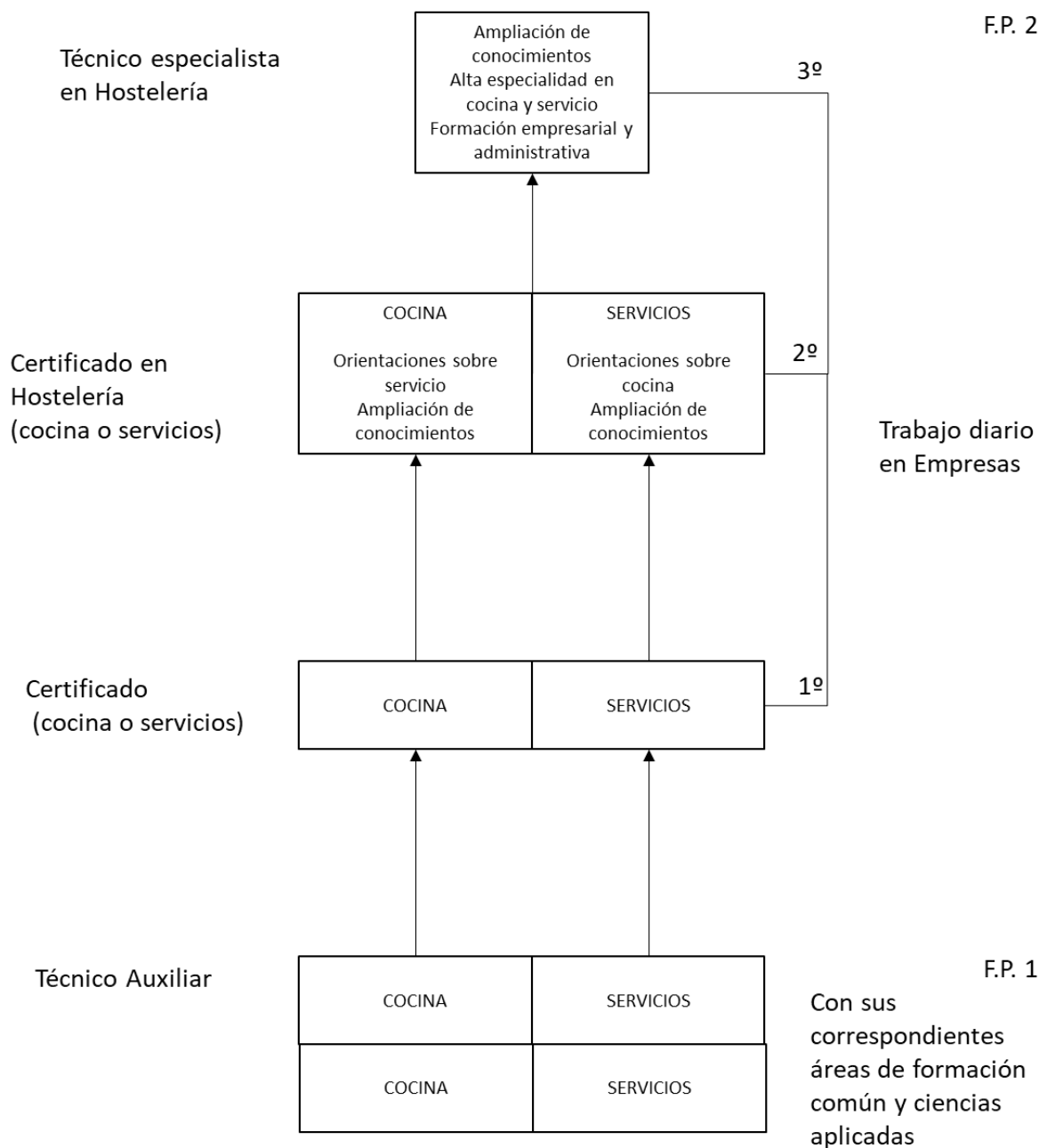
Formación Profesional de segundo grado. Rama: Hostelería y Turismo.

Especialidad «Hostelería». Régimen de Enseñanzas Especializadas

Las asignaturas cuyos cuestionarios se adjuntan son las únicas específicas de la especialidad de «Hostelería», rama Hostelería y Turismo, debiendo atenerse para las demás y para los cuadros horarios a lo establecido en la Orden ministerial de 13 de julio de 1975, para Formación Profesional de segundo grado.

ORGANIGRAMA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL HOSTELERÍA EN COCINA Y SERVICIO

TÍTULO



Distribución horaria semanal por materias y áreas

	Horas semanales		
	Primer curso	Segundo curso	Tercer curso
Área de Formación Básica			
Lengua española	2	2	1
Idioma moderno (el mismo de EGB y primer grado en primero; otro distinto en segundo y tercero)	4	4	4
Formación humanística	-	2	2
Formación religiosa	1	1	1
Formación cívico-social y política	1	1	1
Educación físico-deportiva	1	1	1
Matemáticas	3	2	2
Física	-	3	-
Química	-	-	2
Ciencias de la naturaleza	2	-	-
Área de Ampliación de Conocimientos			
Tecnología	4	4	4
Prácticas	9	9	8
Técnicas de comunicación	1	-	1
Economía y organización empresarial hostelera	-	-	3
Seguridad e higiene y alimentación	1	1	-
Legislación aplicada	1	-	-
TOTAL HORAS	30	30	30

Matemáticas

PRIMER CURSO

Repaso y ampliación de la aritmética mercantil. —Proporcionalidad, regla de tres simple y compuesta, repartos proporcionales, interés simple, mezclas, aleaciones, descuentos, etc.

Teoría logarítmica—Interés compuesto, anualidades y fondos públicos.

Sistema métrico decimal. —Unidades inglesas: equivalencias.

Sistema monetario. —Principales monedas extranjeras; cotizaciones, cambios. Ejercicios.

Repaso de la contabilidad.

Nociones de álgebra. —Expresiones algebraicas. Operaciones. Ecuaciones de primer grado, ecuaciones de segundo grado y sistemas de ecuaciones.

Nociones de combinatoria. —Variaciones, permutaciones y combinaciones.

Potencia de un binomio.

Repaso de la trigonometría.

Nociones sobre funciones y su representación gráfica.

Estadística. —Principios fundamentales. Recogida de datos. Frecuencia; distribuciones; representaciones gráficas; medidas de centralización; dispersión.

Aplicaciones de la estadística a la Hostelería.

Repaso de la geometría elemental.

Nociones sobre traslaciones. —Simetrías, giros, homotecias y semejanzas

SEGUNDO CURSO

Progresiones aritméticas—Formación, términos, suma de términos, interpolación.

Progresiones geométricas—Formación, términos, producto de los términos, interpolación y suma de los términos. Series geométricas, suma.

Fracciones continuas. —Desarrollo en fracción continua; Reducidas: sus propiedades, reducidas intercalares; fracciones continuas indefinidas; desarrollo de un irracional en fracción continua y fracciones continuas periódicas.

Ampliación de la trigonometría. —Relaciones entre las razones trigonométricas de ángulos complementarios; suplementarios y que difieren en radianes.

Funciones circulares del ángulo suma y diferencia; ídem del ángulo duplo; ídem del ángulo mitad; transformación en producto de sumas y diferencias de funciones circulares; teoremas del seno, coseno y tangente; resolución de triángulos en general.

Cálculo vectorial. —Magnitudes escalares y vectoriales; vector; componente; equipolencia de vectores; producto de un vector por un número: suma y resta de vectores; producto escalar; producto vectorial; producto mixto.

Geometría analítica de la recta en el plano. —Distancias entre puntos alineados; ecuación de la recta; formas diversas; problemas de incidencia y paralelismo; ángulo de dos rectas; perpendicularidad; ecuación normal de la recta; distancias entre puntos y rectas; bisectrices.

Estudio elemental de las cónicas. —Circunferencias; potencia de un punto recto de una circunferencia; eje radical de dos circunferencias; centro radio de tres circunferencias; elipse, hipérbola; hipérbola equitativa referida a sus asíntotas; parábola.

Sucesiones. —Límite de una sucesión; propiedades; infinitésimos; cálculo de límites sencillos; sucesiones monótonas convergentes; expresiones indeterminadas; el número e; funciones; clasificación; límite de una función; continuidad.

TERCER CURSO

Repaso de la teoría de sucesiones, límites y continuidad.

El problema de la tangente y el concepto de la derivada. —Interpretación geométrica; tangente de una curva; derivada de una constante y de la variable independiente; derivada de la suma de funciones; del producto; del cociente y de una potencia; derivada de la función de función; de la función inversa y de una raíz; derivada de la función logarítmica; derivada de la función exponencial; derivación logarítmica; derivadas de las funciones circulares directas e inversas.

Crecimiento y decrecimiento de una función. —Máximos y mínimos; puntos de inflexión; asíntotas; simetrías; representación gráfica de una función.

Diferencial de una función—Interpretación geométrica; cálculo diferencial de una función implícita; derivada de una función implícita.

Funciones primitivas. —Integrales inmediatas; integración por descomposición, ídem por sustitución, ídem por partes; integral de funciones racionales sencillas; la integral definida y el problema del área regla de Barrow; cálculo de áreas; teorema de la media; cálculo de algunos volúmenes.

Ciencias de la Naturaleza

PRIMER CURSO

- Conservación de la Naturaleza. Su importancia. El equilibrio ecológico. Organismos nacionales encargados de la conservación de la Naturaleza. Su estructura, organización y funcionamiento. Organismos internacionales.
- La Tierra, composición y estructura. Evolución de la misma. Formas de explotación.
- La corteza terrestre: Geología, minerales y rocas. Minerales exógenos y endógenos.
- Los minerales: estructura, materia y propiedades.
- Energía: unidades. Fuentes de energía. Combustión. Minerales combustibles: carbones, petróleo, etc. Combustibles artificiales.
- Botánica aplicada: cereales, leguminosas, etc. Fisiología vegetal. Importancia del clima. Las células vegetales. Formas de conservación.
- Zoología aplicada: Ganadería, avicultura, pesca, etc. Sus derivados. Forma de conservación de los alimentos: ahumados, salazones, etc.
- Clasificación general de los seres vivos: Géneros y especies. Los seres unicelulares y multicelulares.
- El hombre: su evolución. Diferentes teorías sobre la misma. Ciencias aplicadas a su estudio.
- El hombre: herencia y genética Teoría sobre las mismas

Física

SEGUNDO CURSO

- Medidas. Errores. Magnitudes, su medida. Patrones de unidades en Física. Sistemas de unidades. Errores de medida. Error absoluto y relativo.
- Estudio cinemático de los movimientos. Conceptos de velocidad instantánea y media y de aceleración instantánea y media. Aplicación de los conceptos anteriores a los movimientos. Trabajo y energía mecánica. Potencial y cinética. Rozamientos. Campo de fuerzas. Su aplicación al gravitatorio. Principio de la conservación de la energía mecánica.
- Hidrodinámica. Ecuación de continuidad y teorema de Bernouilli. Movimiento laminar y turbulento. Viscosidad. Teorema de Torricelli.
- Movimientos ondulatorios. Ondas. Transmisión y reflexión. Comportamiento de las ondas en soportes materiales. Ondas sin soportes materiales. Naturaleza corpuscular y ondulatoria de la luz.
- —Calor. Termodinámica. Conceptos de calor, trabajo y energía interna. Conceptos modernos de calor y temperatura. Sus aplicaciones al calentamiento y a los cambios de estado.
- Estudio del campo eléctrico. Capacidad. Cantidad de electricidad. Leyes fundamentales de la electrostática. Campo eléctrico. Condensadores. Capacidad y sistema de condensadores. Carga y descarga de un condensador.
- Estudió energético de la corriente eléctrica. Corriente continua. Intensidad, resistencia y diferencia de potencia. Ley de Ohm aplicada a un circuito cerrado. Redes eléctricas. Leyes de Kirchoff. Efectos energéticos de la corriente eléctrica. Trabajo y potencia eléctrica. Ley de Joule. Aplicaciones diversas de la energía eléctrica.
- Electromagnetismo. Inducción. Nociones del campo magnético, intensidad de campo e inducción magnética. Campo magnético de un conductor de corriente. Solenoides y electroimanes. Imantación del hierro. Autoinducción e inducción mutua.

- Corriente alterna. Generación de corrientes alternas. Frecuencia, período y fase. Valores máximos, instantáneo, medio y eficaz de la tensión e intensidad en las corrientes alternas. Trabajo y potencia de las corrientes alternas. Efectos de la inducción y de la capacidad en los circuitos de corriente alterna. Estudio de los circuitos en serie y en paralelo con L. R. y C. Resonancia. Corrientes polifásicas.
- Generadores. Generadores eléctricos de fuerza electromotriz. Máquinas rotativas de corriente continua y alterna. Generadores estáticos de fuerza electromotriz: pilas y acumuladores.
- Transformadores. Teoría del transformador estático. Rectificación de la corriente alterna.
- Motores. Teoría de los motores de corriente continua y alterna. Diversos tipos de motores de corriente alterna.

Química

TERCER CURSO

- Elementos químicos y compuestos. Teoría molecular de la materia. Teoría cinético-molecular de los gases. Leyes fundamentales de la Química.
- Formulación y nomenclatura. De compuestos inorgánicos: binarios, ternarios y complejos. De compuestos orgánicos.
- Atomística. Sistema periódico. Teoría atómica de la materia. Estructura de los átomos. Disposición de los electrones en el átomo. Sistema periódico de los elementos. Iniciación a la química nuclear. Radiactividad. Reacciones nucleares. Pilas atómicas.
- Enlaces químicos. Electrones de valencia. Iones y valencia iónica. Estructura de los cristales iónicos. Enlace covalente. Enlace coordinado. Iones complejos. Resonancia. Puente de hidrógeno. Polaridad de moléculas. Molécula de agua.
- Disolución. Solubilidad y soluciones. Diversas formas de expresar la composición de las disoluciones. Efectos de la temperatura en la solubilidad. Soluciones saturadas Presión osmótica y mecanismo de la ósmosis.
- Soluciones coloidales. Diálisis. Soluciones coloidales. Diálisis.
- Estudio de las reacciones y de los equilibrios químicos. Ley de acción de masas y equilibrio químico. Equilibrios químicos homogéneos y heterogéneos. Teorías clásicas y modernas de la acidez y la basicidad. Concentración del ion hidrógeno. Concepto de pH. Hidrólisis de sales. Producto de solubilidad. Efectos de ion común. Soluciones amortiguadoras. Teoría del anfoterismo.
- Oxidación-reducción. Electrólisis. Concepto moderno de la oxidación-reducción. Ajuste de las reacciones redox. Serie de fuerzas electromotrices de los elementos e iones. Electrolisis. Leyes de Faraday. Aplicaciones de la electrólisis.
- Estudio de los no metales más importantes. Estados de oxidación en los diversos compuestos. Compuestos hidrogenados más importantes. Óxidos, oxiácidos y oxisales. Estudio de los metales más importantes. Estudio de los metales y de su actividad atendiendo a su colocación en la tabla periódica de los elementos. Tratamientos premetalúrgicos y térmicos de los minerales. Métodos generales de obtención de los metales y sus aleaciones: vía térmica y electrometalúrgica. Siderurgia. Altos hornos y fabricación de acero. Tratamientos térmicos de los metales y sus aleaciones.
- Las grandes industrias, catalíticos inorgánicas. Introducción a la cinética química. Reactores catalíticos. Síntesis del ácido sulfúrico del amoníaco y del ácido nítrico.

- Funciones orgánicas más importantes. El átomo de carbono tetraédrico. Disposición especial e isomería. Estructura electrónica y reaccionabilidad de los enlaces simples, dobles y triples entre átomos de carbono. Ciclo bencénico. Características más importantes. Derivados bencénicos. Compuestos órgano-oxigenados. Estructura electrónica y reaccionabilidad de las funciones hidróxido, éter, carbonillo, carboxilo, éster, etc. Compuestos órgano-nitrogenados. Estructura electrónica y reaccionabilidad de las funciones amino, amido, nitrilo, etc. Idea general de los hidratos de carbono y de los plásticos. Iniciación abioquímica.
- Ondas electromagnéticas. Teoría general de los campos eléctricos y magnéticos de la energía luminosa. Propagación y propiedades.
- Efectos termoiónico y fotoeléctrico. Nociones de electrónica general. Efectos fotoeléctricos, luz y electrones. Células fotoeléctricas. Aplicaciones.

Área tecnológica. Servicio PRIMER CURSO

Tecnología

- Repaso de los conocimientos fundamentales de los dos cursos de primer grado.
- Recepción de clientes. Forma de presentar la carta y tomar las comandas.
- Previsión de material en la realización de los servicios habituales.
- Ensaladas y forma de aderezarlas.
- Los vinos: Elaboración, graduación, conservación y normas usuales para su servicio de acuerdo con las características de los menús. Tipos, características y particularidades de los vinos españoles. Ídem de las marcas más frecuentes en España de vinos extranjeros: franceses, alemanes, italianos y portugueses. Funciones del Sumiller.
- Previsión de material para servicios especiales: banquetes, bodas, cacerías, etc.
- Conocimiento de materiales, instrumentos y menaje empleados para trinchar en bufé, mesa auxiliar y carro caliente.
- Sistemas de control de los servicios de comedor y bar: facturación, fichas, vales, créditos a clientes, etc.
- Conocimientos teóricos de cocina elemental española e internacional de más frecuente uso.
- Ampliación de los conocimientos de coctelería.
- La cafetería: diferentes tipos de bebidas, desayunos, comidas y meriendas.

Organización de servicios hoteleros

- Actividad y organización de la empresa hotelera. Modalidades, características y objetivos.
- La dirección. Niveles de dirección. Dirección delegada. Proyección interna y externa de la misma.
- Estudio de los departamentos de un hotel. Misiones genéricas de cada departamento. Organigrama de los mismos.
- Relaciones entre los diferentes departamentos Métodos de trabajo. Relaciones humanas en la empresa hotelera.
- Categorías profesionales. Puestos de trabajo, turnos, horarios y vacaciones.
- Economato y bodega. Almacenes. Control de entradas, salidas y existencias, clasificación y organización de la bodega y el economato.
- La cocina. Organización y funcionamiento. Relación con los demás departamentos. Relevé.
- El comedor. Organización y funcionamiento. Impresos. Servicio de restaurante en pisos.

- El bar. Organización y funcionamiento en sus diferentes modalidades. Sistema de control.
- —La cafetería. Organización y funcionamiento en sus diferentes modalidades.
- La facturación. Formas y sistemas. Conocimiento sobre facturas de clientes, créditos extras y agencias.
- Servicios técnicos. Organización y funcionamiento Impresos. Estructuración de los mismos según sus necesidades.
- Lencería. Organización y funcionamiento. Lavandería. Control de entrada y salida.
- Intervención. Organización y funcionamiento. Control de proveedores. Mercancías. Inventarios y controles generales.
- Contabilidad. Libros y registros. Operaciones bancarias. Libro de agencias, comisiones y acreedores.
- Inventarios. Inventarios parciales y generales. Estadísticas. Promedios de coste y rendimiento. Reposición de material.
- Conserjería. Organización y funcionamiento. Relación con el cliente. Equipajes. Control de llaves.
- Recepción. Organización y funcionamiento, impresos e importancia de los mismos, tarjetas de crédito, cheques de viaje, cambio de divisas. Bonos de agencias.
- Transportes. Aéreo. Marítimo. Por carretera. Modalidades.

Prácticas

- Repaso de las prácticas de comedor más importantes ya realizadas durante el primer grado y repetición discrecional para conseguir el suficiente entrenamiento y semiautomatismo de movimientos.
- Limpieza y presentación de mariscos. Limpieza y racionado de pescados. Cortado de carnes y trinchado de aves, con previsión de material a utilizar en los casos de trabajar en bufé, mesa auxiliar o carro caliente.
- Servicio de ensaladas y sus aderezos.
- Servicio de vinos: prácticas de sumiller.
- Montaje de distintos tipos de servicios para banquetes, bodas, homenajes, etcétera.
- Terminación de platos a la vista del cliente: Flan al ron, crepés suzettes, tortillas Alaska.
- Prácticas de distintos sistemas de control: caja, facturas, vales, etc.
- Repaso de las prácticas en los diferentes tipos de bar ya realizadas en el primer grado, tanto en barra como en sala.
- Ampliación de las prácticas de coctelería.
- Práctica de cafetería: batidos, bebidas largas, granizadas, platos combinados, sandwiches, canapés y tostadas.
- Preparación y presentación de bandejas para los diferentes servicios de recepciones, bailes, etc.

SEGUNDO CURSO

Tecnología de servicio

- Cálculo de precios de coste y de precios al cliente según las diferentes categorías de servicios.
- Previsión de material y brigada de personal para servicios de desfiles de modelos y pinacles. Planificación de estos servicios.
- Conocimientos de ornamentación de mesa y locales.
- Recetario de platos a preparar a la vista del cliente.
- El oficio y su equipamiento.
- El comedor del personal: organización y vigilancia.
- Ampliación de conocimientos sobre la dirección de cafetería y bar americano.

Geografía gastronómica

- Los alimentos y su procedencia. Breve historia de la alimentación humana. Circunstancias locales y comarcales que influyen en la clase de alimentación. Modificaciones introducidas por los descubrimientos geográficos, por los transportes y la evolución de la agricultura. Descubrimiento de nuevos alimentos.
- La cocina española actual. Mapa gastronómico español. Cocina septentrional: gallega, asturiana, santanderina, vascongada. Cocina central: castellana, leonesa, extremeña, manchega. Cocina del Valle de Ebro: riojana, navarra, aragonesa. Cocina andaluza y canaria. Cocina de Levante: catalana, valenciana, murciana y balear.

Tecnología de cocina (para alumnos de servicio)

- Conocimientos generales del funcionamiento de la cocina.
- Conocimiento de los géneros: hortalizas, arroces, legumbres, huevos, carnes y pescados.
- Cremas, sopas, consomés y potajes.
- Métodos básicos de cocinado de géneros: cocido, braseado, asado, estofado, etc.

Prácticas de servicio

Comedor y bar

- Prácticas de montaje de servicios de desfile de modelos y pinacles.
- Ejercicios de trinchado y racionado de grandes piezas en el comedor.
- Decoración de mesas y locales según los tipos de servicio (bodas, cenas de Navidad y Nochevieja, etc.). Decoración floral y con otros materiales.
- Confección de platos en el comedor: consomé Marcel, cremas de pato, espaguetis a la Boloñesa, nutils napolitanas, rodaballo al hinojo, lengua de ternera con salsa Cumberland, becadas flameadas al Courvoisier, jamón de York al Oporto, riñones al whisky, «steak» Diana, «steak» tártaro, pollo al whisky, lenguado al champán, pato a la prensa, bananas flameadas, jubileo de cerezas.
- Ejercicios prácticos de preparación de oficios.
- Prácticas de organización y vigilancia del comedor del personal.
- Prácticas de dirección de cafeterías y bar americano.

Economato, bodega y almacén

Prácticas de:

- Recepción de pedidos: pesaje, revisión de precios y comprobación con la solicitud de compras.
- Almacenaje: clasificación por grupos y peligros de grandes «stocks».
- Partes de entrada.
- Apertura de fichas: «tock» mínimo y máximo, precios medios.
- Abastecimientos a los distintos departamentos.
- Partes de salida.
- Regulación de fichas.
- Inventario mensual.

Prácticas de cocina (para alumnos de servicio)

- Confección de ensaladas.
- Preparación de entremeses y platos combinados.
- Elaboración de canapés, calientes y fríos.
- Confección de cremas, «veloutés», gazpachos, etc.
- Elaboración de manteca compuesta para carnes y canapés. Salsas básicas.
- Preparación de salsas básicas para pescado.
- Hervido de pastas y arroces y precauciones a tomar.
- Troceado y desespinado de pescados. Confección de platos básicos de pescado.
- Despiece de las carnes.
- Elaboración de platos de repostería y postres de la cocina calientes.

TERCER CURSO

Tecnología de servicio

- Repaso general de los aspectos fundamentales de cursos anteriores.
- Contratación de banquetes, fiestas, etc., dentro y fuera del establecimiento.
- Estudio del protocolo en el servicio de comedor.
- Planificación de una gran carta.
- Estudio del mantenimiento y pequeñas averías de las máquinas usadas en el departamento (cafetera, frigoríficos, fuente de soda, gratinadora, freidora, etc.).
- La carta y el menú en varios idiomas.
- Observaciones a tener en cuenta en la recogida del material después del servicio.

Geografía gastronómica

- La alimentación por zonas geográficas: Mediterránea, centro y norte, europea, eslava, china, sur de Asia, árabe, suramericana, norteamericana, judía y africana. Influencia de las religiones en la alimentación.
- La gastronomía poscolombina.
- Síntesis de las cocinas de Francia, Italia, Portugal, Alemania, Europa Central, Escandinavia, Inglaterra, Rusia, etc. Las cocinas orientales: su influencia en el mundo occidental.

- Esplendor de la cocina francesa: siglos XVI y XVII.
- Auge de la cocina francesa: siglos XVIII y XIX.
- Las bebidas elaboradas y su procedencia: breve historia de la bebida en la civilización humana. Las bebidas en las distintas zonas geográficas. Mapa vinícola español.

Tecnología de cocina (para alumnos de servicio)

- Las salsas básicas y derivadas.
- Los pescados: clases y calidades.
- Crustáceos y moluscos: diferentes clases.
- Las carnes: piezas, aplicaciones y calidades.
- Repostería: postres fríos y calientes.
- Técnicas de compra.

Prácticas de servicio

- Repaso general de los aspectos fundamentales de cursos anteriores.
- Dirección y organización de banquetes, reuniones y fiestas dentro y fuera del establecimiento.
- Dirección del comedor con arreglo al protocolo.
- Servicio y dirección de una gran carta para un número reducido de comensales.
- Pequeñas reparaciones de las máquinas usadas en el departamento.
- Prácticas de menús y carta en varios idiomas.
- Dirección y control de servicio del material en uso.

Prácticas de cocina (para alumnos de servicio)

- Elaboración de platos con huevos.
- Cocción de las carnes. Carnes a la plancha.
- Preparación de estofados, «goulash» y ragús.
- Confección de guarniciones idóneas para carnes y pescados.
- Elaboración de salsas para parrilladas y asados de carnes.
- Preparación de fritos españoles y extranjeros.
- Preparación y elaboración de platos de aves y caza.
- Confección de platos para el montaje del bufé.
- Confección de relevés.
- Elaboración de platos de cocina al vino.
- Confección de platos de cocina típica española.
- Ejercicios de precios de coste.

Técnicas de comunicación. Cuestionarios

PRIMER CURSO

- La comunicación: Clases e importancia.
- La comunicación escrita: clases, contenido e importancia de la misma en la Empresa.
- La comunicación oral: clases, contenido e importancia de la misma en la Empresa.
- La correspondencia comercial: clases, importancia de la presentación.
- Contenido de la carta comercial: el membrete, la fecha, la dirección, la referencia.
- El saludo, el cuerpo del escrito, la despedida y la firma.
- La claridad, la concisión y la precisión en la correspondencia comercial, análisis e importancia de las mismas.
- El papel, tipo de tintas, márgenes, puntos y aparte. El sobre.
- Los signos de puntuación. El punto, dos puntos, la coma, el punto y coma, puntos suspensivos.
- El pedido: Reclamaciones, notificación, devolución y anulación de los mismos, su redacción comercial.

TERCER CURSO

- Repaso del primer curso.
- Las comunicaciones breves. Las cartas impresas. Clases de tarjetas. El saludo. Las abreviaturas. Tabla de las abreviaturas más usadas y la correspondencia comercial.
- Otras comunicaciones breves: El memorándum, los anuncios y el eslogan.
- Las comunicaciones especiales: las actas, actas notariales. El libro de actas. Las memorias y su finalidad.
- Los informes: Clases. Referencia especial al "curriculum vitae". Los informes comerciales.
- Las comunicaciones especiales: el comunicado de régimen interior, el oficio y los certificados.
- La instancia: partes de que consta. Especial referencia a los tratamientos.
- La circular: características. Las circulares dentro y fuera de la Empresa.
- Comunicaciones personales. Las relaciones públicas.
- Las relaciones públicas internas en la Empresa.
- Las relaciones públicas externas de la Empresa.

Economía y organización empresarial hotelera

TERCER CURSO

- La ciencia económica. Los sujetos económicos. Necesidades y bienes económicos: escasez y elección. Condiciones naturales, población y tecnología.
- Principios y sistemas de organización económica. La producción: sus factores. La Tierra y sus recursos naturales. El capital. El trabajo importancia de la especialización en el

sector económico. Combinación de los factores productivos: importancia de la sustitución y complementariedad.

- El consumo: influencia de la familia en el ámbito de consumo. El consumidor. Relación entre el consumo y el ahorro, su equilibrio.
- El mercado: clasificación. Oferta, demanda y precio: formación y análisis de los mismos. Intervención estatal en el mercado. El monopolio y la competencia desleal.
- El dinero: sus teorías. Clases. Sistemas monetarios. La inflación y deflación.
- Repercusión de la inflación y la deflación en el mercado turístico. Incidencia de las devaluaciones monetarias en el ámbito turístico.
- El crédito: su relación con la empresa. Instrumentos, clases e instituciones. Los sistemas bancarios y sus operaciones.
- La balanza de pagos: su equilibrio. El cambio exterior y los pagos internacionales. El sector turístico, el comercio exterior y la balanza de pagos. El análisis turístico regional.
- Renta nacional. El producto, el gasto y la renta. Formación y distribución de la renta nacional. Importancia del turismo. Renta «per capita».
- La empresa turística. Estudio de los diferentes tipos de establecimientos turísticos. Dinámica empresarial de dichos establecimientos. Las agencias de viajes.
- Sociedades: su formación y características. Funcionamiento. Su reglamentación.
- Complejos turísticos: su denominación. Ciudades de vacaciones. Urbanizaciones y varios. Características de los mismos.
- Relaciones comerciales entre las diferentes empresas turísticas. Cupos de contrataciones, prioridades y reservas. Importancia de las reservas y sus diferentes modalidades.
- Las agencias de viajes. Constitución, clasificación y categorías o tipos de las mismas. Cometidos y funciones principales. Labor intermediaria de los mismos.
- La publicidad: importancia de la misma. Su reglamentación. Campañas de las mismas a nivel nacional e internacional. Importancia de las mismas en las empresas turísticas. Promoción de zonas turísticas.
- Actividad y organización de las empresas hoteleras. La organización según los objetivos. La empresa hotelera y el factor humana.
- La organización: aspectos que comprende. Funciones, órganos y enlaces. Métodos de dirección y expedición de órdenes. La cooperación: aspecto horizontal y vertical de la misma.
- Concepto de organigrama: definiciones. Diferentes tipos. Confección de los mismos. Datos que deben reunir. Su interpretación. Relación con el tipo y tamaño de la empresa hotelera.
- La cocina: el relevé, albaranes, estadísticas, «stock», control de existencias y su valoración. Salidas y entradas. Su control. Las mermas en los productos. Costos y análisis de precios. Organigrama.
- El departamento de banquetes: organización y funcionamiento. Organigrama. Planificación de los mismos. Listas de tareas. Análisis y costos de materiales. Impresos.
- El departamento de banquetes: los servicios especiales: Su contratación. Sus modalidades. Recepciones oficiales y su protocolo. Convenciones. Congreso, lunch y otros. La contratación de extras.
- Confección de menús. Clases de los mismos. Costos y cálculo de precios. Beneficios. Análisis y control de ventas.

- El restaurante: Contratación de menús. Relación del restaurante con banquetes. La pensión completa. Cálculo de la misma. Su reglamentación. La media pensión. Otros servicios.
- Explotación: contratación y promoción del personal. El departamento de compras. Contratación de proveedores. El departamento de comidas y bebidas. Costos y análisis.
- Comercial: el departamento de ventas. Organización y funcionamiento. Ofertas de demandas y reservas; ventas de las mismas. Contratación de grupos. Precios. Descuentos. Contratación de agencias. Promoción en los diferentes mercados. Planificación de ventas.
- Administración: organización y funcionamiento. Contabilidad e intervención: funciones. Relaciones entre las mismas. Diferentes sistemas de trabajo.
- Las cadenas hoteleras; importancia de las mismas. Diferentes formas de constitución. Las cadenas más importantes nacionales e internacionales. Influencias económicas en el mercado turístico. Ventajas en la contratación de proveedores. Promoción del personal, etc.
- Recepción: estructura, organización y funcionamiento. Mano corriente, manual y mecanizada. Reservas. Control de venta de habitaciones. Planings. Mostrador. Impresos. Recomendaciones especiales, órdenes de servicio, libro de recepción y otros. La caja: forma de pago, cobro de facturas, cambio de divisas, etc. Arqueos.
- Recepción: análisis de datos. Control de doble ocupación. Pernoctaciones. Promedio de ingresos por cliente, habitación, etc. Control de reservas, llegados, no llegados y nulos. Estudio de ocupación de las habitaciones. Estadísticas y resumen de datos.
- Infraestructura hotelera: requisitos de los diferentes establecimientos. Acondicionamiento. Servicios obligatorios y complementarios.
- Profesiones en el ámbito turístico: director de empresas turísticas, correos, guías. Intérpretes y guías. Requisitos necesarios para su titulación.
- Nóminas. Porcentajes: distribución de los mismos. Formas de cálculo. Sistemas de reparto. Sanciones económicas. Impuestos. Diferentes tipos de salarios: fijo, garantizados y otros.

Seguridad e higiene y alimentación

PRIMER CURSO

- Ideas generales sobre anatomía: fisiología e higiene del cuerpo humano y limpieza del cuerpo.
- Reglamento de la seguridad y la higiene en el trabajo.
- Prevención de accidentes de trabajo: por incendios, eléctricos, por intoxicación y otros.
- Higiene en los locales: ventilación, vapores, humos y otros.
- Higiene personal: requisitos, ropas y utensilios de protección en los accidentes de trabajo.
- Clasificación de los alimentos por su origen y su composición: alimentos naturales, artificiales y químicos.
- Alimentos básicos: grupo de carne, huevos, verduras, frutas, productos lácteos y cereales.
- Normas para elaborar la ración alimenticia.
- Alimentación forzada y alimentación artificial: el apetito.
- Importancia de la alimentación para la salud: defectos y errores.
- Tratamiento higiénico de los productos alimenticios.

- Cómo emplea los alimentos el cuerpo humano. Calorías.

SEGUNDO CURSO

- La economía de la seguridad: el coste de los accidentes para la Empresa, responsabilidades legales.
- Inspecciones de seguridad: notificación de accidentes, accidentes que hay que notificar, registro de accidentes.
- Funciones de la Dirección General de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Sanciones. El Instituto de Medicina y Seguridad en el Trabajo.
- Vitaminas: propiedades, importancia de las vitaminas A, C, B, D y otras.
- Productos minerales.
- Tabla de composición de los alimentos.
- Valor nutritivo de los alimentos: importancias del conocimiento de las normas fundamentales de una buena alimentación.
- Efecto psicológico de los alimentos.
- Normas para elaborar la ración alimenticia: necesidades cualitativas, proteínas, vitaminas y minerales.
- La dietética en la sociedad actual características de los diferentes regímenes.
- Hidratos de carbono: albúminas, grasas y lípidos.
- Necesidades energéticas: factores que intervienen: la climatología, ambiente, trabajo, sexo, edad, etc.

Legislación aplicada a la hostelería

PRIMER CURSO

- Introducción al Derecho. Concepto del Derecho. Derecho privado y Derecho público. Fuentes del Derecho. La ley, la costumbre, la jurisprudencia y los principios generales del Derecho.
- Derecho social: su concepto. Los principios del Fuero del Trabajo. El contrato de trabajo y de aprendizaje.
- El Ministerio de Información y Turismo: creación, organización y funciones. Direcciones Generales. Las Delegaciones Provinciales.
- Sindicato Nacional de Hostelería y Actividades Turísticas. Funciones.
- El Estatuto Ordenador de las Empresas y de las Actividades Turísticas. Regulación turística de la industria hotelera. Reglamentación propia de los distintos tipos de alojamientos.
- Tratamiento jurídico de los diferentes tipos de alojamientos turísticos: hoteles, pensiones, fondas, moteles, apartamentos, apartahoteles, hostales, hoteles-residencia, campings, paradores, etc.
- La ordenación jurídica de los diferentes tipos de establecimientos hoteleros. Restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiestas, etc.
- Tramitación de los expedientes de apertura y clasificación. Sanciones. El libro de reclamaciones. Procedimiento administrativo sancionador.

- Relaciones con las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo. Autoridades y notificaciones necesarias. La inspección. Expedientes. Autorizaciones. Recursos.
- Créditos para inversiones turísticas. Especial consideración del crédito hotelero. El registro de empresas y actividades turísticas.
- Reglamentación de precios y tarifas de los diferentes establecimientos turísticos. Su fijación. Formación de los precios. Publicidad de los mismos.
- Ordenanza de Trabajo para la Industria de la Hostelería. Ámbito de aplicación. Clasificación del personal. Ingresos, ascensos, movilidad, ceses y despidos. Jornada, horarios, horas extraordinarias, descanso y vacaciones.
- Ordenanza de Trabajo para la Industria de la Hostelería. Enfermedades, licencias, excedencias. Servicio militar. Retribuciones. Premios, faltas y sanciones.
- Personal. Plantillas obligatorias. El Director del establecimiento. Responsabilidad de la empresa por culpa de su personal. Obligaciones del huésped. El contrato de hospedaje. Obligaciones del hotelero.
- La empresa de alojamiento. Empresa individual y colectiva. Cadenas hoteleras. Uniones de empresas. Agrupaciones internacionales.
- La reserva de plazas en hostelería. Su anulación. La no comparecencia. La falta de disponibilidad.
- El control de viajeros. Obligaciones de la empresa: notificación a la autoridad. Capacidad de contratar el alojamiento. Contrato de arrendamiento. Estudio especial del contrato de depósito.
- Los seguros sociales. Otras disposiciones de interés para los trabajadores. La Magistratura.
- Las agencias de viajes. Tipos de agencias de viajes. Requisitos. Organización y funciones. Vinculación de las mismas con los establecimientos hoteleros. Comisiones.
- Concepto y contenido del Derecho civil. La relación jurídica: elementos y clasificación. Personalidad jurídica y capacidad de obrar. En concepto y clases de personas jurídicas. La nacionalidad y el domicilio.