

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN Y ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

*DECRETO 83/2011, de 20 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico superior en dirección de cocina.*

El Estatuto de Autonomía de Galicia, en su artículo 31, determina que es competencia plena de la Comunidad Autónoma de Galicia la regulación y la administración de la enseñanza en toda su extensión, en sus niveles y grados, en sus modalidades y especialidades, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y en las leyes orgánicas que, con arreglo al punto primero de su artículo 81, la desarrollen.

La Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las modalidades formativas.

Dicha ley establece que la Administración general del Estado, de conformidad con lo que se dispone en el artículo 149.1, 30.<sup>a</sup> y 7.<sup>a</sup> de la Constitución española, y previa consulta al Consejo General de Formación Profesional, determinará los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, creado por el Real decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y modificado por el Real decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, cuyos contenidos podrán ampliar las administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

Establece, asimismo, que los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad tendrán carácter oficial y validez en todo el territorio del Estado y serán expedidos por las administraciones competentes, la educativa y la laboral, respectivamente.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, establece en su capítulo III que se entiende por currículo el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas por la citada ley.

En su capítulo V establece las directrices generales de la formación profesional inicial y dispone que el Gobierno, previa consulta a las comunidades autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, estableció en su capítulo II la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

En su capítulo IV, dedicado a la definición del currículo por las administraciones educativas en desarrollo del artículo 6.3 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, establece que las administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, establecerán los currículos correspondientes ampliando y contextualizando los contenidos de los títulos a la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, y respetando su perfil profesional.

El Decreto 114/2010, de 1 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo de Galicia, determina en sus capítulos III y IV, dedicados al currículo y la organización de las enseñanzas, la estructura que deben seguir los currículos y los módulos profesionales de los ciclos formativos en la Comunidad Autónoma de Galicia.

Publicado el Real decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de técnico superior en dirección de cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, y de acuerdo con su artículo 10.2, corresponde a la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria establecer el currículo correspondiente en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Con arreglo a lo anterior, este decreto desarrolla el currículo del ciclo formativo de formación profesional de técnico superior en dirección de cocina. Este currículo adapta la nueva titulación al campo profesional y de trabajo de la realidad socioeconómica gallega y a las necesidades de cualificación del sector productivo en cuanto a especialización y polyvalencia, y posibilita una inserción laboral inmediata y una proyección profesional futura.

A estos efectos, y de acuerdo con lo establecido en el citado Decreto 114/2010, de 1 de julio de 2010, se determina la identificación del título, su perfil profesional, el entorno profesional, la perspectiva del título en el sector o en los sectores, las enseñanzas del ciclo formativo, la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención, así como los parámetros del contexto formativo para cada módulo profesional en lo que se refiere a espacios, equipamientos, titulaciones y especialidades del profesorado, y sus equivalencias a efectos de docencia.

Asimismo, se determinan los accesos a otros estudios, las modalidades y las materias de bachillerato que facilitan la conexión con el ciclo formativo, las convalidaciones, exen-

ciones y equivalencias, y la información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente para el ejercicio profesional, cuando proceda.

El currículo que se establece en este decreto se desarrolla teniendo en cuenta el perfil profesional del título a través de los objetivos generales que el alumnado debe alcanzar al finalizar el ciclo formativo y los objetivos propios de cada módulo profesional, expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y las alumnas en un contexto de aprendizaje, que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desarrollar sus funciones con éxito en el mundo laboral.

Asociada a cada resultado de aprendizaje se establece una serie de contenidos de tipo conceptual, procedimental y actitudinal redactados de modo integrado, que proporcionarán el soporte de información y destreza preciso para lograr las competencias profesionales, personales y sociales propias del perfil del título.

En este sentido, la inclusión del módulo de formación en centros de trabajo posibilita que el alumnado complete la formación adquirida en el centro educativo mediante la realización de un conjunto de actividades de producción y/o de servicios en situaciones reales de trabajo en el entorno productivo del centro, de acuerdo con las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

El módulo de proyecto que se incluye en este ciclo formativo permitirá integrar de forma global los aspectos más relevantes de las competencias profesionales, personales y sociales características del título que se hayan abordado en el resto de los módulos profesionales, con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial.

La formación relativa a la prevención de riesgos laborales dentro del módulo de formación y orientación laboral aumenta la empleabilidad del alumnado que supere estas enseñanzas y facilita su incorporación al mundo del trabajo, al capacitarlo para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

De acuerdo con el artículo 10 del citado Decreto 114/2010, de 1 de julio, se establece la división de determinados módulos profesionales en unidades formativas de menor duración, con la finalidad de facilitar la formación a lo largo de la vida, respetando, en todo caso, la necesaria coherencia de la formación asociada a cada una de ellas.

De conformidad con lo expuesto, a propuesta del conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria, en el ejercicio de la facultad otorgada por el artículo 34 de la Ley 1/1983,

de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su Presidencia, modificada por las leyes 11/1988, de 20 de octubre, 2/2007, de 28 de marzo, y 12/2007, de 27 de julio, conforme a los dictámenes del Consejo Gallego de Formación Profesional y del Consejo Escolar de Galicia y previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia, en su reunión del día veinte de abril de dos mil once,

DISPONGO:

#### CAPÍTULO I

##### **Disposiciones generales**

###### *Artículo 1. Objeto.*

Este decreto establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma de Galicia para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de técnico superior en dirección de cocina, determinado por el Real decreto 687/2010, de 20 de mayo.

#### CAPÍTULO II

##### **Identificación del título, perfil profesional, entorno profesional y prospectiva del título en el sector o en los sectores**

###### *Artículo 2. Identificación.*

El título de técnico superior en dirección de cocina se identifica por los siguientes elementos:

–Denominación: dirección de cocina.

–Nivel: formación profesional de grado superior.

–Duración: 2.000 horas.

–Familia profesional: hostelería y turismo.

–Referente europeo: CINE –5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

###### *Artículo 3. Perfil profesional del título.*

El perfil profesional del título de técnico superior en dirección de cocina se determina por su competencia general, por sus competencias profesionales, personales y sociales, así como por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

#### Artículo 4. *Competencia general.*

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, la producción y el servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

#### Artículo 5. *Competencias profesionales, personales y sociales.*

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan:

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- e) Realizar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la distribución de materias primas, en condiciones idóneas, y controlar la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, utillaje y herramientas.
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que haya que aplicar a las materias primas para su posterior uso.
- h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración, terminación o conservación.
- i) Supervisar la decoración o la terminación de las elaboraciones según las necesidades y los protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y las elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina y coordinar su prestación, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Formalizar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de la clientela, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su ámbito profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo y supervisar su desarrollo con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a los conflictos que se presenten en el grupo.

p) Comunicarse con sus iguales, con los superiores, con la clientela y con las personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información y los conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y la competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Generar ámbitos seguros en el desarrollo del trabajo y en el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Realizar la gestión básica para la creación y el funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de responsabilidad social.

t) Ejercer sus derechos y cumplir las obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Artículo 6. *Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.*

1. Cualificaciones profesionales completas incluidas en el título:

a) Dirección y producción en cocina, HOT332\_3 (Real decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que incluye las siguientes unidades de competencia:

–UC1058\_3: aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.

–UC1059\_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

–UC1060\_3: desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

–UC1061\_3: desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

–UC1062\_3: catar alimentos para su selección y su uso en hostelería.

–UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

–UC1063\_3: diseñar ofertas gastronómicas.

–UC1064\_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

–UC1065\_3: organizar procesos de producción culinaria.

–UC1066\_3: administrar unidades de producción culinaria.

2. Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Dirección en restauración, HOT331\_3 (Real decreto 1700/2007, de 14 de diciembre).

–UC1097\_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

–UC1064\_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

–UC1099\_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.



–UC1100\_3: realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

–UC1101\_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración.

–UC1051\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

#### Artículo 7. *Entorno profesional.*

1. Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad en empresas grandes, medianas y pequeñas, particularmente del sector de la hostelería y, en concreto, del subsector de restauración. Pueden actuar en pequeños establecimientos, en muchas ocasiones como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. A pesar de desarrollar habitualmente su actividad profesional en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente en los sectores educativo, sanitario y de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel o sea otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

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

–Director/ora de alimentos y bebidas.

–Director/ora de cocina.

–Jefe/a de producción en cocina.

–Jefe/a de cocina.

–Según/a jefe/a de cocina.

–Jefe/a de operaciones de *catering*.

–Jefe/a de partida.

–Cocinero/a.

–Encargado de economato y bodega.

#### Artículo 8. *Prospectiva del título en el sector o en los sectores.*

1. Es preciso tener en cuenta el significativo cambio en los hábitos y en los estilos de vida de la población consumidora (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, etc.), así como la ruptura de la transmisión de



conocimientos y de la cultura culinaria, junto con la proliferación de centros comerciales en donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la hostelería y la restauración.

2. En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento en lo que se refiere al crecimiento de los restaurantes tradicionales, los de lujo y los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que incluyen una amplia gama de conceptos.

3. Debido a este fuerte crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse a las nuevas estructuras organizativas y productivas es cada vez mayor. Así pues, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

4. La evolución profesional, en cuanto a las funciones que desempeñará este personal titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se va a traducir en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección y mixtos programados, máquinas de vacío y de vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de cuarta y quinta gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y el registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión, y uso continuo de internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y de la maquinaria, adecuada ésta, a su vez, al tipo de oferta gastronómica.

5. En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, es de destacar la producción en cocinas centrales, que facilita a estandarización de los procesos y el óptimo aprovechamiento de los recursos.

### CAPÍTULO III

#### **Enseñanzas del ciclo formativo y parámetros básicos de contexto**

##### *Artículo 9. Objetivos generales.*

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando sus componentes, para definir los productos que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos que ofrece la empresa y reconocer sus características, para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción y analizar sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, y analizar y caracterizar sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizar las tareas y establecer su secuencia, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, y caracterizar sus propiedades y las condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, utillaje y herramientas, y reconocer sus características, sus aplicaciones y los principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, y analizar sus características y sus aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las técnicas, las fases y los procedimientos culinarios, e identificar sus características y su secuencia, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, teniendo en cuenta su relación con las características del producto final, para supervisar la decoración o la terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, teniendo en cuenta la relación entre las necesidades y las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, teniendo en cuenta la relación entre las necesidades y el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina y reconocer su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de la clientela e identificar las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés, en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y las oportunidades de aprendizaje que se relacionan con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector, así como las tecnologías de la información y de la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presenten en los procesos y a la organización del trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones fundamentadas con análisis de las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, y aceptar los riesgos y la posibilidad de equivocación, para afrontar y resolver situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y la coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se vayan a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental, y proponer y aplicar medidas de prevención personal y colectiva, con arreglo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar ámbitos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y en las actividades que se realicen en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad, y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora y empresarial, y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

w) Reconocer los derechos y los deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar en la ciudadanía democrática.

#### Artículo 10. *Módulos profesionales.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo, que se desarrollan en el anexo I de este decreto, son los que se relacionan a continuación:

–MP0179. Inglés.

- MP0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
- MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- MP0499. Procesos de elaboración culinaria.
- MP0500. Gestión de la producción en cocina.
- MP0501. Gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.
- MP0502. Gastronomía y nutrición.
- MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
- MP0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- MP0505. Proyecto de dirección de cocina.
- MP0506. Formación y orientación laboral.
- MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora.
- MP0508. Formación en centros de trabajo.

#### Artículo 11. *Espacios y equipamientos.*

1. Los espacios y los equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este decreto.

2. Los espacios formativos establecidos respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

4. No es preciso que los espacios formativos identificados se diferencien mediante cerramientos.

5. La cantidad y las características de los equipos que se incluyen en cada espacio deberá estar en función del número de alumnos y alumnas, y serán los necesarios y suficientes para garantizar la calidad de la enseñanza y la adquisición de los resultados de aprendizaje.

6. El equipo dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá las normas de seguridad y prevención de riesgos, y cuantas otras sean de aplica-

ción, y se respetarán los espacios o las superficies de seguridad que exijan las máquinas en funcionamiento.

#### Artículo 12. *Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del cuerpo de catedráticos y catedráticas de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesorado de enseñanza secundaria y del cuerpo de profesorado técnico de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III A) de este decreto.

2. Las titulaciones requeridas para acceder a los cuerpos docentes citados son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a los que se refiere la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso al que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de dicha ley. Las titulaciones equivalentes a las anteriores a efectos de docencia, para las especialidades del profesorado son las recogidas en el anexo III B) de este decreto.

3. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el anexo III C) de este decreto.

La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria establecerá un procedimiento de habilitación para ejercer la docencia, en el que se exigirá el cumplimiento de alguno de los siguientes requisitos:

–Que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales.

–Que se acredite mediante certificación una experiencia laboral de, por lo menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

### CAPÍTULO IV

#### **Accesos y vinculación a otros estudios, y correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia**

Artículo 13. *Preferencias para el acceso a este ciclo formativo en relación con las modalidades y las materias de bachillerato cursadas.*

Tendrá preferencia para acceder a este ciclo formativo el alumnado que haya cursado la modalidad de bachillerato de ciencias y tecnología.

Artículo 14. *Acceso a otros estudios y convalidaciones.*

1. El título de técnico superior en dirección de cocina permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de acceso que se establezcan.

2. Este título permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

3. A los efectos de facilitar el régimen de convalidaciones entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se asignan 120 créditos ECTS distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Artículo 15. *Convalidaciones y exenciones.*

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, se establecen en el anexo IV de este decreto.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, establecidos en los reales decretos por los que se fijan las enseñanzas mínimas de los títulos de formación profesional. No obstante lo anterior, y con arreglo al artículo 45.2 del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quien haya superado el módulo profesional de formación y orientación laboral, o el módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, tendrá convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3. El módulo profesional de formación y orientación laboral de cualquier título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite por lo menos un año de experiencia laboral y se posea el certificado de técnico superior en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido con arreglo a lo dispuesto en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

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

Artículo 16. *Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.*

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este título para su convalidación o exención queda determinada en el anexo V A) de este decreto.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este título con las unidades de competencia para su acreditación queda determinada en el anexo V B) de este decreto.

## CAPÍTULO V Organización de la impartición

Artículo 17. *Distribución horaria.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán por el régimen ordinario según se establece en el anexo VI de este decreto.

Artículo 18. *Unidades formativas.*

1. Con arreglo al artículo 10 del Decreto 114/2010, de 1 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional en el sistema educativo de Galicia, y con la finalidad de facilitar la formación a lo largo de la vida y servir de referente para su impartición, se establece en el anexo VII la división de determinados módulos profesionales en unidades formativas de menor duración.

2. La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria determinará los efectos académicos de la división de los módulos profesionales en unidades formativas.

Artículo 19. *Módulo de proyecto.*

1. El módulo de proyecto incluido en el currículo de este ciclo formativo tiene por finalidad la integración efectiva de los aspectos más relevantes de las competencias profesionales, personales y sociales características del título que se hayan abordado en el resto de los módulos profesionales, junto con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial. Se organizará sobre la base de la tutoría individual y colectiva. La atribución docente será a cargo del profesorado que imparta docencia en el ciclo formativo.

2. Se desarrollará previa evaluación positiva de todos los módulos profesionales de formación en el centro educativo, coincidiendo con la realización de una parte del módulo



profesional de formación en centros de trabajo, y se evaluará una vez cursado éste, al objeto de posibilitar la incorporación de las competencias adquiridas en él.

Disposición adicional primera. *Oferta en las modalidades semipresencial y a distancia de este título.*

La impartición de las enseñanzas de los módulos profesionales de este ciclo formativo en las modalidades semipresencial o a distancia, que se ofrecerán únicamente por el régimen para las personas adultas, requerirá la autorización previa de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, conforme al procedimiento que se establezca.

Disposición adicional segunda. *Titulaciones equivalentes y vinculación con las capacidades profesionales.*

1. Los títulos que se relacionan a continuación tendrán los mismos efectos profesionales y académicos que el título de técnico superior en dirección de cocina, establecido en el Real decreto 687/2010, de 20 de mayo, cuyo currículum para Galicia se desarrolla en este decreto:

–Título de técnico especialista en hostelería, rama de hostelería y turismo, de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, general de educación y financiación de la reforma educativa.

–Título de técnico superior en restauración establecido por el Real decreto 2018/1993, de 17 de diciembre, cuyo currículum para Galicia fue establecido por el Decreto 350/1999, de 23 de diciembre.

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

3. La formación establecida en este decreto en el módulo profesional de gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas al personal manipulador de alimentos.

Disposición adicional tercera. *Regulación del ejercicio de la profesión.*

1. De conformidad con lo establecido en el Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los elementos recogidos en este decreto no constituyen regulación del ejercicio de profesión titulada alguna.

2. Asimismo, las equivalencias de titulaciones académicas establecidas en el punto 1 de la disposición adicional segunda de este decreto se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habilitan para el ejercicio de las profesiones reguladas.

Disposición adicional cuarta. *Accesibilidad universal en las enseñanzas de este título.*

1. La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria garantizará que el alumnado pueda acceder y cursar este ciclo formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

2. Las programaciones didácticas que desarrollen el currículo establecido en este decreto deberán tener en cuenta el principio de «diseño para todos». A tal efecto, recogerán las medidas necesarias a fin de que el alumnado pueda conseguir la competencia general del título, expresada a través de las competencias profesionales, personales y sociales, así como los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales.

En cualquier caso, estas medidas no podrán afectar de forma significativa a la consecución de los resultados de aprendizaje previstos para cada uno de los módulos profesionales.

Disposición adicional quinta. *Autorización a centros privados para la impartición de las enseñanzas reguladas en este decreto.*

La autorización a centros privados para la impartición de las enseñanzas de este ciclo formativo exigirá que desde el inicio del curso escolar se cumplan los requisitos de profesorado, espacios y equipamientos regulados en este decreto.

Disposición adicional sexta. *Desarrollo del currículo.*

1. El currículo establecido en este decreto requiere un posterior desarrollo a través de las programaciones didácticas elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo, con arreglo a lo establecido en el artículo 34 del Decreto 114/2010, de 1 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo de Galicia. Estas programaciones concretarán y adaptarán el currículo al entorno socioeconómico del centro, tomando como referencia el perfil profesional del ciclo formativo a través de sus objetivos generales y de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional.

2. Los centros educativos desarrollarán este currículo de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto 79/2010, de 20 de mayo, para el plurilingüismo en la enseñanza no universitaria de Galicia.

Disposición transitoria única. *Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.*

La autorización concedida a los centros educativos de titularidad privada para impartir las enseñanzas a las que se hace referencia en el Decreto 350/1999, de 23 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico superior en restauración, se entenderá referida a las enseñanzas reguladas en este decreto.

Disposición derogatoria única. *Derogación de normas.*

Queda derogado el Decreto 350/1999, de 23 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico superior en restauración, y todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en este decreto, sin perjuicio de la disposición final primera.

Disposición final primera. *Implantación de las enseñanzas recogidas en este decreto.*

1. En el curso 2011-2012 se implantará el primer curso por el régimen ordinario y dejará de impartirse el primer curso de las enseñanzas a las que se hace referencia en el Decreto 350/1999, de 23 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico superior en restauración.

2. En el curso 2012-2013 se implantará el segundo curso por el régimen ordinario y dejará de impartirse el segundo curso de las enseñanzas a las que se hace referencia en el Decreto 350/1999, de 23 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico superior en restauración.

3. En el curso 2011-2012 se implantarán las enseñanzas reguladas en este decreto por el régimen para las personas adultas.

Disposición final segunda. *Desarrollo normativo.*

1. Se autoriza a la persona titular de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria a dictar las disposiciones que sean necesarias para la ejecución y el desarrollo de lo establecido en este decreto.

2. Se autoriza a la persona titular de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria a modificar el anexo II B), relativo a equipamientos, cuando por razones de obsolescencia o actualización tecnológica así se justifique.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

Este decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, veinte de abril de dos mil once.

Alberto Núñez Feijóo  
Presidente

Jesús Vázquez Abad  
Conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria

1. Anexo I: módulos profesionales.

1.1. Módulo profesional: inglés.

- Equivalencia en créditos ECTS: 7.
- Código: MP0179.
- Duración: 160 horas.

1.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, e interpreta con precisión el contenido del mensaje.

–CE1.1. Se ha identificado la idea principal del mensaje.

–CE1.2. Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar, y se ha identificado el estado de ánimo y el tono de la persona hablante.

–CE1.3. Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.

–CE1.4. Se han identificado los puntos de vista y las actitudes de la persona hablante.

–CE1.5. Se han identificado las ideas principales de declaraciones y de mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.

–CE1.6. Se ha comprendido con todo detalle lo que se dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.

–CE1.7. Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y de otros modos de presentación académica y profesional lingüísticamente complejos.

–CE1.8. Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, incluso sin entender todos sus elementos.

- RA2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos y analiza comprensivamente sus contenidos.

–CE2.1. Se han leído con un alto grado de independencia textos de diverso tipo, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a las finalidades, y se han utilizado fuentes de referencia adecuadas de modo selectivo.

–CE2.2. Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad y se ha captado fácilmente el significado esencial.

–CE2.3. Se han interpretado con todo detalle textos extensos y de relativa complejidad relacionados o no con su especialidad, con posibilidad de volver a leer las secciones difíciles.

–CE2.4. Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector al que se refiera.

–CE2.5. Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales.

–CE2.6. Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo, en caso necesario.

–CE2.7. Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).

–CE2.8. Se han interpretado instrucciones extensas y complejas que estén dentro de su especialidad.

- RA3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados, y analiza el contenido de la situación, adaptándose al registro lingüístico de la persona interlocutora.

–CE3.1. Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

–CE3.2. Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.

–CE3.3. Se ha comunicado espontáneamente y se ha adoptado un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

–CE3.4. Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.

–CE3.5. Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

–CE3.6. Se han expresado y se han defendido con claridad puntos de vista, y se han aportado explicaciones y argumentos adecuados.

–CE3.7. Se ha descrito y se ha determinado la secuencia de un proceso de trabajo de su competencia.

–CE3.8. Se ha argumentado con todo detalle la elección de una determinada opción o de un procedimiento de trabajo elegido.

–CE3.9. Se ha solicitado la reformulación del discurso o de una parte de él, en caso necesario.

- RA4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, y relaciona los recursos lingüísticos con sus propósitos.

–CE4.1. Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, para lo que se han sintetizado y se han evaluado las informaciones y los argumentos procedentes de varias fuentes.

–CE4.2. Se ha organizado la información con corrección, precisión y coherencia, y se ha solicitado o se ha facilitado información general o detallada.

–CE4.3. Se han redactado informes en donde se destaquen los aspectos significativos y se ofrezcan detalles relevantes que sirvan de apoyo.

–CE4.4. Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

–CE4.5. Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la formalización de documentos.

–CE4.6. Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, y se ha utilizado un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.

–CE4.7. Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se elabore.

- RA5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación y describe las relaciones típicas características del país de la lengua inglesa.

–CE5.1. Se han definido los rasgos más destacables de las costumbres y de los usos de la comunidad en donde se hable la lengua inglesa.

–CE5.2. Se han descrito los protocolos y las normas de relación social propios del país.

–CE5.3. Se han identificado los valores y las creencias de la comunidad en la que se hable lengua inglesa.

–CE5.4. Se han identificado los aspectos socioprofesionales propios del sector en cualquier tipo de texto.

–CE5.5. Se han aplicado los protocolos y las normas de relación social del país de lengua inglesa.

–CE5.6. Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

#### 1.1.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Análisis de mensajes orales.

- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.
- Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos y grabados.
- Terminología específica del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración.
- Ideas principales y secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, «phrasal verbs», locuciones, expresión de la condición y la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Acentos de lengua oral.



BC2. Interpretación de mensajes escritos.

- Comprensión de mensajes, textos, y artículos básicos profesionales y cotidianos.

–Soportes telemáticos: fax, correo electrónico y burofax.

–Terminología específica del sector turístico. «False friends».

–Ideas principales y secundarias.

–Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, «phrasal verbs», «I wish» + pasado simple o perfecto, «I wish + would, If only»; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales.

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

- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.

BC3. Producción de mensajes orales.

- Mensajes orales.

–Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

–Terminología específica del sector de la hostelería y, en concreto, del subsector de restauración. «False friends».

–Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, «phrasal verbs», locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales.

–Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

–Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos, y sus combinaciones. Sonidos y fonemas consonánticos, y sus agrupaciones.

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

- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.

–Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.

–Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.

–Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

BC4. Emisión de textos escritos.

- Expresión y formalización de mensajes y textos profesionales y cotidianos.

–Currículo y soportes telemáticos: fax, correo electrónico y burofax.

–Terminología específica del sector de la hostelería y, en concreto, del subsector de restauración.

–Idea principal e ideas secundarias.

–Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, «phrasal verbs», verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo y estilo indirecto.

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

- «Have something done».

- Nexos: «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», «in contrast», etc.

- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.

- Coherencia textual:

–Adecuación del texto al contexto comunicativo.

–Tipo y formato de texto.

–Variedad de lengua. Registro.

–Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido destacable.

–Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión.

–Ejemplificación.

–Conclusión y/o resumen del discurso.

–Uso de los signos de puntuación.

BC5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional, a fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

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

- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

#### 1.1.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de cocina.

La tarea de dirección de cocina incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), l), m), n), o) y q) del ciclo formativo, y las competencias a), b), c), d), h), k), l), m) y ñ).

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

–Descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando el inglés.

–Caracterización de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de cocina, en inglés.

–Procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a las actividades de la dirección de cocina, en inglés.

–Identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones, etc.), en inglés.

1.2. Módulo profesional: control del aprovisionamiento de materias primas.

- Equivalencia en créditos ECTS: 3.
- Código: MP0496.
- Duración: 53 horas.

1.2.1 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Selecciona suministros y materias primas, e identifica sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

–CE1.1. Se han descrito y se han clasificado las materias primas en restauración.

–CE1.2. Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.

–CE1.3. Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

–CE1.4. Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y de las bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

–CE1.5. Se han reconocido las categorías y las presentaciones comerciales de los alimentos y de las bebidas.

–CE1.6. Se han reconocido y se han caracterizado los sellos europeos y los españoles de calidad alimentaria.

–CE1.7. Se han identificado y se han caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

–CE1.8. Se han establecido con los colaboradores los estándares de especificación de compras de cada artículo que haya que adquirir.

–CE1.9. Se han establecido los estándares de suministros con la clientela, en ofertas de *catering*, de acuerdo con el método previamente establecido.

- RA2. Cata alimentos para su selección y su uso en hostelería.

–CE2.1. Se han seleccionado y se han preparado alimentos para su cata a fin de valorar su posible adquisición y su uso en elaboraciones culinarias nuevas o ya ofrecidas.

–CE2.2. Se han seleccionado los atributos que se vayan a medir y se ha decidido el tipo de escala que se vaya a aplicar para cada prueba sensorial, en función de los atributos que haya que medir y de los objetivos propuestos.

–CE2.3. Se han realizado catas de alimentos mediante el reconocimiento y la cuantificación de sus atributos sensoriales.

–CE2.4. Se ha comprobado que el alimento cumpla las características del patrón establecido atendiendo a su clasificación comercial o denominación de origen, entre otras.

–CE2.5. Se han identificado, se han descrito y se han cuantificado los atributos sensoriales que caracterizan la calidad de un producto, utilizando un vocabulario específico.

–CE2.6. Se ha valorado el comportamiento y la evolución de un producto ya catado, y su inalterabilidad durante el almacenamiento.

- RA3. Recepciona materias primas y otros materiales, y verifica el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

–CE3.1. Se han descrito y se han caracterizado las operaciones necesarias para recibir materias primas y otros materiales en cocina.

–CE3.2. Se han identificado los equipos y los instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

–CE3.3. Se han aplicado sistemas de control del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento.

–CE3.4. Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

–CE3.5. Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y la calidad de lo solicitado con las de lo recibido.

–CE3.6. Se ha verificado el cumplimiento por el proveedor de la normativa referente al embalado, el transporte, la cantidad, la calidad, la caducidad, la temperatura, la manipulación, etc.

–CE3.7. Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

–CE3.8. Se han reconocido y se han cumplimentado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

–CE3.9. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

–CE3.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- RA4. Almacena materias primas y otros suministros en restauración, e identifica las necesidades de conservación y de colocación.

–CE4.1. Se han descrito y se han caracterizado los lugares para el almacenamiento y la conservación de las materias primas y otros suministros.

–CE4.2. Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

–CE4.3. Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

–CE4.4. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

–CE4.5. Se ha mantenido el almacén, el economato y/o la bodega en condiciones de orden y limpieza.

–CE4.6. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

–CE4.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- RA5. Controla consumos y existencias, y registra los movimientos de entradas y salidas de géneros.

–CE5.1. Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

–CE5.2. Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

–CE5.3. Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor.

–CE5.4. Se han realizado diversos tipos de inventarios, y se ha descrito su función y la importancia en el control de consumos y existencias.

–CE5.5. Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

–CE5.6. Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diversos parámetros de valoración.

–CE5.7. Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en el economato.

### 1.2.2. Contenidos básicos.

#### BC1. Selección de materias primas.

- Materias primas en restauración: descripción, clasificación, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del código alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. Presentaciones comerciales.
- Productos con sello de calidad y denominaciones de origen.
- Material fungible e inventariable para *catering*.

#### BC2. Cata de alimentos.

- Análisis sensorial de los alimentos en hostelería: influencia de las preferencias.
- Terminología básica del análisis sensorial de alimentos.
- Atributos de los alimentos.
- Metodología y fases de cata de los alimentos.
- Elementos y utillaje necesarios para la cata de alimentos.
- Uso de escalas gráficas. Principales descriptores según tipología de alimentos: visuales, aromáticos, gustativos y de textura.
- Productos cárnicos, pescados y mariscos, productos lácteos, condimentos y otros productos.



BC3. Recepción de materias primas.

- Caracterización, concreción de procesos, fases y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro.
- Solicitudes de compra.
- Modos de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas.
- Fases y procedimientos para recibir materias primas: organización y control.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega: funciones, formalización y tramitación.

BC4. Almacenamiento de materias primas en restauración.

- Descripción y características de los lugares para el almacenamiento: almacén, economato y bodega.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Clasificación de las mercancías en función de su conservación, su almacenamiento y su consumo.
- Caracterización de los procesos de almacenamiento.
- Diseño de rutas de distribución interna.
- Prácticas de protección medioambiental en los procesos de aprovisionamiento.

BC5. Control de consumos y existencias.

- Control de existencias en restauración: concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén: documentación, relaciones interdepartamentales, control y entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico y permanente: concepto, procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

### 1.2.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento y la cata de alimentos.

La función de aprovisionamiento incluye aspectos como:

- Selección y control de proveedores.
- Compras.
- Recepción, almacenamiento y distribución interna de materias primas.
- Selección y valoración de materias primas.
- Cata de productos.
- Control de documentos del aprovisionamiento, de consumos y de existencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de aprovisionamiento de alimentos, tanto en cocinas tradicionales como en cocinas de colectividades o *catering*, y otras formas de restauración.
- Procesos de cata de alimentos en hostelería.

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

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

- Clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.
- Reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.
- Cata de alimentos.
- Reconocimiento e interpretación de las normativas referentes al embalado, al transporte, a la temperatura, a la manipulación, etc.

–Control de cantidades y calidades de las materias primas recibidas.

–Determinación de temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y la conservación de las materias primas y otros suministros.

–Documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos y existencias.

–Uso de aplicaciones informáticas para la gestión del economato.

1.3. Módulo profesional: procesos de preelaboración y conservación en cocina.

- Equivalencia en créditos ECTS: 16.

- Código: MP0497.

- Duración: 240 horas.

1.3.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

- RA1. Prepara las zonas de producción y reconoce las características de las instalaciones, los equipamientos y los procesos de aprovisionamiento interno.

–CE1.1. Se han establecido las características de las máquinas, la batería, las herramientas y los útiles relacionados con la producción culinaria.

–CE1.2. Se ha reconocido la colocación y la distribución de la maquinaria de cocina.

–CE1.3. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, la batería, el utillaje y las herramientas.

–CE1.4. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

–CE1.5. Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, la batería, el utillaje y las herramientas.

–CE1.6. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE1.7. Se han reconocido y se han cumplimentado los documentos asociados al abastecimiento.

–CE1.8. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

–CE1.9. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma adecuados.

–CE1.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE1.11. Se han comunicado las deficiencias y el mal funcionamiento de los equipos mediante documentos y por el sistema previsto.

- RA2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, en relación con sus características y sus necesidades de conservación.

–CE2.1. Se han caracterizado los métodos de envasado y conservación, así como los equipos, los recipientes y los envases asociados a cada método.

–CE2.2. Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.

–CE2.3. Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y la esterilización.

–CE2.4. Se han identificado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina y se han relacionado con los métodos y los equipos.

–CE2.5. Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.

–CE2.6. Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso, consumo o destino final.

–CE2.7. Se ha reconocido la relación entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

–CE2.8. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE2.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE2.10. Se han analizado las elaboraciones y se ha comprobado su aptitud para el consumo.

- RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

–CE3.1. Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

–CE3.2. Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.

–CE3.3. Se han identificado y se han seleccionado las técnicas y los equipos adecuados para la regeneración.

–CE3.4. Se han ejecutado las técnicas de regeneración.

–CE3.5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las materias primas y su uso posterior.

–CE3.6. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE3.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE3.8. Se ha clasificado, se ha codificado y se ha activado el sistema establecido, así como la información técnica sobre el producto y sobre el proceso que se vaya a seguir.

–CE3.9. Se han establecido los parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., y las condiciones requeridas para cada operación que se realice.

- RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, para lo que caracteriza las técnicas de limpieza, cortado y/o racionado necesarias en función de su uso posterior.

–CE4.1. Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

–CE4.2. Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, las herramientas y los útiles necesarios.

–CE4.3. Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al cortado, utilizando correctamente los equipos, el utillaje y las herramientas.

–CE4.4. Se han caracterizado y se han ejecutado los cortes básicos, y se han identificado sus aplicaciones a las materias primas.

–CE4.5. Se han caracterizado y se han ejecutado los cortes específicos y las piezas con denominación propia.

–CE4.6. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las materias primas y su uso posterior.

–CE4.7. Se han caracterizado y se han calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.

–CE4.8. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE4.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

### 1.3.2. Contenidos básicos.

#### BC1. Preparación de las zonas de producción.

- Equipos y maquinaria de cocina: descripción y clasificación.
- Distribución y colocación en los espacios de cocina.
- Batería, utillaje y herramientas de cocina: descripción y clasificación.
- Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina: concepto, características y procedimientos de abastecimiento.
- Documentos de control interno del área de cocina: funciones, formalización y tramitación.
- Deontología profesional.

#### BC2. Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor, etc.
- Pasteurización y esterilización: descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Caducidad y caducidad secundaria: conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

#### BC3. Regeneración de materias primas.

- Técnicas de regeneración de alimentos: concepto, descripción y análisis.

- Equipos utilizados en la regeneración: funciones y procedimientos de uso y control.
- Procesos de ejecución de técnicas: fases y puntos clave durante su desarrollo.

BC4. Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

- Preelaboración: concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al cortado y/o el racionado de géneros de cocina: fases, procedimientos y puntos clave.
- Piezas y cortes básicos: descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia: descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Rendimiento de materias primas: concepto y métodos de cálculo del rendimiento.
- Escandallo: concepto, tipos y métodos de cálculo.

### 1.3.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- Análisis de información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical y horizontal.

La función de producción incluye aspectos como:

- Preparación y mantenimiento de las zonas de producción.
- Manipulaciones previas de materias primas.

–Regeneración y preelaboración de productos.

–Conservación y envasado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

–Procesos de preelaboración de alimentos en el ámbito de la restauración tradicional.

–Procesos de preelaboración de alimentos en cocinas de colectividades, *catering* y otras formas de restauración.

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

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

–Preparación y uso de las máquinas, batería, utillaje y herramientas de cocina.

–Reconocimiento e interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.

–Determinación de recursos y necesidades de coordinación.

–Ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.

–Organización y ejecución secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

1.4. Módulo profesional: elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

• Equivalencia en créditos ECTS: 12.

• Código: MP0498.

• Duración: 210 horas.

1.4.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres y reconoce las características de las instalaciones, los equipos y la maquinaria, así como las necesidades de aprovisionamiento interno.



–CE1.1. Se han caracterizado instalaciones, equipos, máquinas, batería, herramientas y útiles relacionados con la producción de elaboraciones de pastelería y repostería.

–CE1.2. Se ha reconocido la colocación y la distribución de la maquinaria de pastelería y repostería.

–CE1.3. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, la batería, el utillaje y las herramientas.

–CE1.4. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

–CE1.5. Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, la batería, las herramientas y el utillaje.

–CE1.6. Se han calculado las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

–CE1.7. Se han reconocido y se han cumplimentado los documentos asociados al abastecimiento.

–CE1.8. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

–CE1.9. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma adecuados.

–CE1.10. Se han realizado las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su uso posterior en las elaboraciones de repostería y similares.

–CE1.11. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE1.12. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas, aplicando diversos procedimientos.

–CE2.1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

–CE2.2. Se han reconocido las transformaciones fisicoquímicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería y repostería.

–CE2.3. Se han caracterizado las técnicas relacionadas con el utillaje y las herramientas de pastelería y repostería.

–CE2.4. Se han clasificado y se han caracterizado los tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

–CE2.5. Se han clasificado y se han caracterizado los tipos de masas y pastas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

–CE2.6. Se han organizado las fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–CE2.7. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos.

–CE2.8. Se han realizado los procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas de distintos tipos, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

–CE2.9. Se han preparado y se han presentado, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas de elaboración, productos hechos a base de masas como panes, bollos, tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.

–CE2.10. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su uso o regeneración.

–CE2.11. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

–CE2.12. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE2.13. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

• RA3. Elabora postres de cocina, helados y semifríos, para lo que establece la secuencia de las fases y aplica procedimientos establecidos.

–CE3.1. Se han clasificado y se han caracterizado los postres de cocina, helados y semifríos, y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.

–CE3.2. Se han identificado las fases y los puntos clave en los procesos de elaboración de postres de cocina, helados y semifríos, y se ha establecido su secuencia.

–CE3.3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos.

–CE3.4. Se han realizado los procesos de elaboración respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.

–CE3.5. Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimentarias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.

–CE3.6. Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su uso.

–CE3.7. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

–CE3.8. Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimentarias específicas causados por una inadecuada manipulación o elaboración.

–CE3.9. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE3.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- RA4. Presenta postres y otros productos de repostería teniendo en cuenta la relación entre los criterios estéticos y las características del producto final.

–CE4.1. Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y otros productos de repostería, y sus alternativas de uso.

–CE4.2. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para su decoración y presentación.

–CE4.3. Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.

–CE4.4. Se han realizado técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.

–CE4.5. Se han dispuesto los elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.

–CE4.6. Se han diseñado y se han realizado decoraciones para repostería y productos similares.

–CE4.7. Se han realizado montajes de expositores para productos de repostería.

–CE4.8. Se han valorado los resultados finales y se han identificado las posibles medidas de corrección.

–CE4.9. Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su uso.

–CE4.10. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

–CE4.11. Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### 1.4.2. Contenidos básicos.

BC1. Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres.

- Instalaciones, equipos y maquinaria de uso específico en pastelería y repostería: aplicaciones.

- Batería, utillaje y herramientas de uso específico en pastelería y repostería: aplicaciones.

- Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento de equipos y utillaje.

- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

- Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaborados y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, los preelaborados y las elaboraciones básicas.

BC2. Realización de masas, pastas y otros elaborados básicos.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.

- Transformaciones fisicoquímicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, etc.

- Manejo de utillaje y herramientas: preparación de latas y moldes, manejo del rodillo y de la espátula, y trabajos con manga pastelera y con cartucho.

- Masas y pastas: hojaldradas, batidas o esponjadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

- Elaboraciones básicas: cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, preparados a base de frutas, etc.

- Uso de elaboraciones básicas en productos de repostería.

- Funciones de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Defectos más comunes. Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Repostería a base de masas y pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables. Riesgos en la ejecución y control de los resultados.
- Preparación de los productos más significativos de la repostería gallega, española e internacional.
- Sistemas y métodos de conservación y regeneración de elaboraciones básicas y los productos de pastelería y repostería. Riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo, y la naturaleza del género o de la elaboración básica en cuestión.

#### BC3. Elaboración de postres de cocina, helados y semifríos.

- Postres de cocina, helados y semifríos: clasificación y descripción de los más importantes.
- Formulaciones. Justificación y realización de posibles variaciones.
- Adaptación de la formulación para personas con necesidades alimentarias específicas. Productos sustitutivos.
- Organización y secuencia de fases para la obtención de postres. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables. Riesgos, resultados y controles.
- Conservación y regeneración de postres de cocina, helados y semifríos.

#### BC4. Presentación de postres.

- Decoración y presentación de postres en restauración: normas y combinaciones básicas.
- Necesidades de acabado según el tipo de elaboración, la modalidad de comercialización y el tipo de servicio.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones.
- Realización de motivos decorativos.

- Teoría y valoración del color en repostería: contraste y armonía. Sabor, color y sensaciones.

- Nuevas tendencias.

- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y los acabados de postres. Justificación de posibles variaciones. Experimentación y evaluación de resultados.

- Decoración y presentación de productos en expositores y para determinadas ofertas de restauración, como bufé y otras.

- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

#### 1.4.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:

- Análisis de información y necesidades.
- Preparación y mantenimiento de las zonas de producción, los equipos y la maquinaria.
- Reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Elaboración de productos de pastelería y repostería.
- Acabado y presentación.
- Conservación y envasado.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- Procesos de producción de masas, pastas y otras elaboraciones básicas en restauración.
- Procesos de producción de productos de pastelería y repostería en el ámbito de la restauración.
- Procesos de servicio de postres en cocina.

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

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

–Preparación de las zonas de producción.

–Reconocimiento e interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

–Determinación de recursos y necesidades de coordinación.

–Aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.

–Elaboración de postres de diversos tipos.

–Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

–Desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores a su desarrollo.

1.5. Módulo profesional: procesos de elaboración culinaria.

• Equivalencia en créditos ECTS: 16.

• Código: MP0499.

• Duración: 267 horas.

1.5.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases en relación con las características de los productos que se pretenda obtener.

–CE1.1. Se han caracterizado los ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

–CE1.2. Se han descrito y se han caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.

–CE1.3. Se han identificado las fases de la producción culinaria y los protocolos de actuación relacionados con cada una, y se han secuenciado mediante diagramas.

–CE1.4. Se ha reconocido y se ha interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.

–CE1.5. Se han deducido las necesidades de materias primas, equipos, utillaje, herramientas, etc.

–CE1.6. Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.

–CE1.7. Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

–CE1.8. Se han determinado los procesos, buscando un uso racional de los recursos materiales y energéticos.

–CE1.9. Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE1.10. Se ha representado la presentación de los resultados esperados mediante gráficos o dibujos adecuados.

• RA2. Aplica técnicas de cocción, teniendo en cuenta la relación entre las transformaciones fisicoquímicas que se producen en los alimentos y las características del producto final.

–CE2.1. Se han caracterizado las transformaciones fisicoquímicas que produce el calor en los alimentos.

–CE2.2. Se han descrito y se han clasificado las técnicas de cocción.

–CE2.3. Se han identificado y se han relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

–CE2.4. Se han relacionado y se han determinado las necesidades previas al desarrollo de las técnicas de cocción.

–CE2.5. Se han identificado las fases de aplicación, los procesos, los procedimientos, los modos operativos y los instrumentos base que se deben utilizar, así como los resultados obtenidos.

–CE2.6. Se han ejecutado las técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

–CE2.7. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se ha valorado su repercusión en la calidad del producto final.



–CE2.8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.

–CE3.1. Se han descrito y se han clasificado las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

–CE3.2. Se han caracterizado las fases y las técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

–CE3.3. Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.

–CE3.4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los procedimientos.

–CE3.5. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

–CE3.6. Se ha relacionado la aplicación y la funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.

–CE3.7. Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

–CE3.8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

–CE3.9. Se han caracterizado y se han realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

–CE3.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE3.11. Se han relacionado elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas y las áreas o los departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.

- RA4. Elabora productos culinarios regionales e internacionales, de cocina creativa y de autor, aplicando técnicas asociadas.

–CE4.1. Se han descrito y se han clasificado las elaboraciones culinarias.

–CE4.2. Se han caracterizado las fases y las técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones culinarias.

–CE4.3. Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.

–CE4.4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los procedimientos.

–CE4.5. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones culinarias siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

–CE4.6. Se ha relacionado la aplicación y la funcionalidad de las elaboraciones culinarias con los productos culinarios y su calidad final.

–CE4.7. Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

–CE4.8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

–CE4.9. Se han caracterizado y se han realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

–CE4.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE4.11. Se han relacionado elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimiento, las fórmulas de restauración elegidas y las áreas o los departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.

–CE4.12. Se han explicado las nuevas técnicas culinarias con la descripción de sus principios y conceptos, sus aplicaciones y los resultados obtenidos.

–CE4.13. Se han extrapolado los procesos y los resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, y se han deducido las variaciones técnicas de la adaptación.

–CE4.14. Se ha mostrado sensibilidad y gusto artístico al efectuar los acabados y las presentaciones de las elaboraciones culinarias de creación propia y de otros autores.

• RA5. Realiza acabados y presentaciones teniendo en cuenta la relación entre sus características y la elaboración culinaria a la que se vinculen.

–CE5.1. Se han descrito y se han clasificado las guarniciones y las decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

–CE5.2 Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.

–CE5.3. Se han determinado las guarniciones y las decoraciones adecuadas a la elaboración a la que se vinculen.

–CE5.4. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

–CE5.5. Se han elaborado las guarniciones y las decoraciones siguiendo los protocolos establecidos.

–CE5.6. Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.

–CE5.7. Se han verificado y se han dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.

–CE5.8. Se han identificado, se han justificado y se han aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

–CE5.9. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

–CE5.10. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE5.11. Se han elegido o se han ideado formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad y la imaginación.

–CE5.12. Se han seleccionado técnicas gráficas adecuadas para la realización de esbozos o modelos gráficos.

–CE5.13. Se han deducido variaciones en el diseño realizado con arreglo a criterios como el tamaño, las materias primas que se vayan a emplear, las formas, el color, etc.

• RA6. Desarrolla el servicio en cocina con criterios de valoración de sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.

–CE6.1. Se han identificado y se han caracterizado los tipos de servicio en cocina.

–CE6.2. Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.

–CE6.3. Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como su formalización y su flujo.

–CE6.4. Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.

–CE6.5. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.

–CE6.6. Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma adecuados, siguiendo los protocolos establecidos.

–CE6.7. Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

–CE6.8. Se han identificado los protocolos de actuación frente a diversos tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

–CE6.9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE6.10. Se ha comprobado que el personal colaborador realice sus labores de acuerdo con las instrucciones y con los planes establecidos.

–CE6.11. Se han aplicado los procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

#### 1.5.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Organización de los procesos de elaboración culinaria.

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria: restaurantes, *caterings*, cocinas centrales, etc.

- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción, recetas, etc.

- Organización de procesos de elaboración culinaria: tareas y fases. Descripción y características.

- Terminología utilizada en la producción culinaria.

BC2. Aplicación de técnicas de cocción.

- Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas.
- Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos: análisis y características.
- Técnicas de cocción: descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución: fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

BC3. Elaboración de productos culinarios básicos.

- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias: rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.

BC4. Elaboración de productos culinarios regionales e internacionales, de cocina creativa y de autor.

- Fuentes de información y bibliografía sobre autores de prestigio de ámbito gallego, español e internacional.
- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones culinarias.
- Elaboración de platos representativos de la cocina española e internacional.
- Elaboración de platos de la cocina de autor española e internacional.
- Fichas técnicas, géneros, utillaje, herramientas y equipos precisos.
- Técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias.

BC5. Realización de acabados y presentaciones.

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y las decoraciones.

- Normas básicas en la decoración y en la presentación de platos en cocina.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y las decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que se vinculan.

#### BC6. Desarrollo del servicio en cocina.

- Servicio en cocina: descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina: «mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina: relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

#### 1.5.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos y los servicios en cocina.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- Análisis de información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y servicio en cocina incluyen aspectos como:

- Elaboración de productos.

–Acabado y presentación.

–Conservación y envasado.

–Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

–Procesos de producción de alimentos en restauración.

–Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades, *catering* y otras formas de restauración.

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

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

–Organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de producción culinaria.

–Reconocimiento e interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.

–Determinación de recursos y necesidades de coordinación.

–Aplicación adecuada de las técnicas de cocción y confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.

–Elaboración de productos culinarios básicos.

–Desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores a su desarrollo.

1.6. Módulo profesional: gestión de la producción en cocina.

• Equivalencia en créditos ECTS: 15.

• Código: MP0500.

• Duración: 244 horas.

### 1.6.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

- RA1. Reconoce sistemas de producción culinaria e identifica sus características y sus especificidades.

- CE1.1. Se han descrito y se han analizado los sistemas de producción culinaria.

- CE1.2. Se han caracterizado los sistemas de distribución y servicio, en su caso.

- CE1.3. Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.

- CE1.4. Se han reconocido los métodos de cocinado y conservación asociados a los sistemas de producción y distribución.

- CE1.5. Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y los subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.

- CE1.6. Se han clasificado y se han caracterizado los sistemas de producción en cocina, y se han valorado las ventajas y los inconvenientes de cada uno.

- CE1.7. Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las fórmulas de restauración.

- CE1.8. Se han identificado y se han analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.

- CE1.9. Se ha reconocido y se ha analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

- RA2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, y determina las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

- CE2.1. Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y los equipos asociadas a los sistemas productivos en cocina.

- CE2.2. Se ha tenido en cuenta la normativa en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.

- CE2.3. Se han identificado los aspectos previos que haya que tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.



–CE2.4. Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.

–CE2.5. Se han analizado los aspectos de funcionalidad que haya que tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.

–CE2.6. Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la mejora de los procesos, las previsiones de crecimiento, y los espacios y los equipamientos en cocina.

–CE2.7. Se han identificado y se han distribuido las zonas y los anexos necesarios para la producción, el servicio, la distribución y el almacenamiento en cocina.

–CE2.8. Se han definido los circuitos y los flujos de mercancías, personal, productos, transporte y distribución en las zonas determinadas.

–CE2.9. Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y los equipamientos, y el volumen previsto de producción o servicio en cocina.

–CE2.10. Se han identificado los equipos adecuados a cada zona, en relación con los sistemas de producción culinaria.

–CE2.11. Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

- RA3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, para lo que determina y planifica los recursos materiales y humanos.

–CE3.1. Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

–CE3.2. Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

–CE3.3. Se han calculado y se han determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción, y se han establecido las funciones de cada integrante del equipo de cocina.

–CE3.4. Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

–CE3.5. Se ha realizado la distribución, la asignación de tareas y la formulación de instrucciones teniendo en cuenta las exigencias de producción culinaria, las prioridades establecidas, y la capacitación y las características del personal.

- CE3.6. Se han planificado las fases de la producción.
- CE3.7. Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- CE3.8. Se han establecido los equipos, las máquinas, las herramientas y los útiles precisos.
- CE3.9. Se han concretado las materias primas y los géneros necesarios para los procesos, y se ha determinado su nivel de calidad.
- CE3.10. Se han aplicado los sistemas de raciones y gramajes en función de las necesidades nutricionales.
- CE3.11. Se ha calculado el tiempo asignado para la ejecución de los procesos y los procedimientos.
- CE3.12. Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que haya que realizar en cada fase de la producción culinaria.
- CE3.13. Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que haya que realizar en cada fase de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.
- CE3.14. Se ha reconocido el procedimiento de realización de la Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- CE3.15. Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos necesarios.
- CE3.16. Se han reconocido y se han atendido las necesidades de información y formación del personal sobre las actividades programadas.
- RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina, y controla todos los elementos y las variables que los caracterizan.
- CE4.1. Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.
- CE4.2. Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos previstos para la presentación, el servicio, el envasado, el transporte y la distribución de productos culinarios.
- CE4.3. Se ha controlado el tiempo desde la terminación del plato y la recogida por parte del servicio, y se ha asegurado la mayor rapidez posible, sin afectar a la temperatura del plato ni a los tiempos de espera por parte de la clientela.

- CE4.4. Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- CE4.5. Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los sistemas productivos.
- CE4.6. Se han diseñado y se han realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.
- CE4.7. Se ha transmitido al personal de servicio la información sobre la composición, el tiempo de servicio y las técnicas de elaboración del plato, de modo que se asegure su explicación a la clientela.
- CE4.8. Se ha explicado al personal del comedor el protocolo y el modo correcto de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, para asegurar un servicio con arreglo a dichas pautas.
- CE4.9. Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.
- CE4.10. Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.
- CE4.11. Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos, para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.
- CE4.12. Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de su venta.
- CE4.13. Se han tenido en cuenta las observaciones de la clientela transmitidas por el personal de servicio sobre la elaboración y la presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y sus gustos gastronómicos, para la toma de decisiones en cuanto a variación del plato o incorporación de novedades.
- CE4.14. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- RA5. Controla consumos y analiza la documentación y la información necesarias para cumplir los presupuestos establecidos.
- CE5.1. Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

–CE5.2. Se han analizado se han actualizado las fichas técnicas de producción, en caso necesario.

–CE5.3. Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, por períodos determinados, etc.

–CE5.4. Se han cumplimentado los documentos para el control de consumos.

–CE5.5. Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

–CE5.6. Se han cumplimentado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

–CE5.7. Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

#### 1.6.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria.

- Sistemas de producción culinaria: descripción y análisis.
- Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción: características.
- Métodos de cocinado y conservación asociados a los sistemas de producción y distribución: abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización, etc.
- Ventajas e inconvenientes de los sistemas productivos.
- Relaciones entre los sistemas de producción culinaria y los tipos de restauración.
- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

##### BC2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipos.

- Espacio de cocina: características generales de las instalaciones según los sistemas de producción.
- Comparación de estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- Equipos de cocina: propuestas de colocación y distribución en planta de equipos e instalaciones.

- Criterios de diseño:

- Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales, etc.).

- Funcionalidad de los espacios.

- Delimitación e interrelación de zonas (frías, calientes, de distribución y servicio, de almacenamiento, anexas, etc.).

- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, residuos, transporte y distribución, etc.).

- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, alumbrado, aguas, etc.).

- BC3. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina.

- Análisis de la documentación y la información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

- Selección y/o determinación de ofertas.

- Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

- Sistemas de raciones y gramajes.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio, en su caso.

- Planificación y secuencia de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

- Fases de la producción culinaria.

- Estimación y asignación de tiempos de producción culinaria. Elaboración de planes de producción culinaria: controles y aplicación.

- Tazabilidad de los productos: definición y fases (hacia atrás, en los procesos y hacia adelante).

- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.

–Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

–Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

BC4. Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina.

- Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasado, preparación y acabado de géneros y productos culinarios.

- Definición de las fases de los procesos, riesgos en la ejecución, y control de resultados intermedios y finales.

- Asociación de las técnicas correspondientes con los procesos y los planes de producción culinaria.

- Aplicación de protocolos y controles relacionados con las operaciones previas y con las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otras.

- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, el servicio, el envasado, el transporte y la distribución de productos culinarios.

- Relaciones entre procesos de elaboración culinaria y proceso de servicio. El comedor y la lógica de servicio.

- Coordinación de la producción culinaria con el servicio: control de tiempos.

- Transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos.

- Protocolo y modo correcto de servir los platos, desde el punto de vista gastronómico.

- Valoración de las opiniones de la clientela y toma de decisiones.

- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los sistemas productivos.

- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

BC5. Control de consumos.

- Documentación relacionada con los consumos y los costes en las unidades de producción en cocina.

- Fichas de producción. Análisis, ajuste y actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

- Fichas de control de consumos: por actividad o servicio, por períodos, por productos, etc.

- Cálculo de desviaciones.

- Elaboración de informes.

- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

### 1.6.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la dirección y la organización de unidades de producción, así como las propias del aprovisionamiento interno y el desarrollo de los procesos productivos y/o de servicio en cocina.

La función de dirección de unidades de producción incluye aspectos como:

- Asesoramiento en el diseño de espacios y equipos.

- Definición de los procesos de producción.

- Control de resultados.

- Definición de productos culinarios.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

- Análisis de información y necesidades.

- Determinación de la oferta de productos.

- Determinación de recursos.

- Programación de actividades.

- Asignación de recursos y tareas.
- Supervisión de la producción y del servicio, en su caso.
- Coordinación vertical y horizontal.

Las funciones de producción y/o de servicio en cocina incluyen aspectos como la supervisión en:

- Puesta a punto y mantenimiento de instalaciones y maquinaria.
- Preelaboraciones de materias primas.
- Elaboración de productos.
- Acabado y presentación.
- Conservación y envasado.
- Prestación de servicios en cocina.
- Control de consumos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ) o) y q) del ciclo formativo, y las competencias b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), ñ), o), p), q) y r).

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

- Reconocimiento de los sistemas de producción culinaria.
- Definición de los procesos de producción en cada uno.



- Diseño de instalaciones acordes con los sistemas de producción.
  - Reconocimiento de los sistemas de distribución relacionados con los sistemas de producción.
  - Realización y aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con la higiene, la preparación de equipos y zonas de trabajo, las operaciones de regeneración, preelaboración, elaboración, envasado y conservación de materias primas y productos culinarios, así como la higienización de equipos y la preparación de zonas para usos posteriores.
  - Determinación de los recursos materiales y humanos necesarios para la producción.
  - Realización de organigramas de personal, turnos y horarios.
  - Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los sistemas productivos.
  - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
  - Realización de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
  - Prestación de servicios en cocina.
  - Control de consumos.
- 1.7. Módulo profesional: gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Equivalencia en créditos ECTS: 5.
  - Código: MP0501.
  - Duración: 80 horas.
- 1.7.1. Unidad formativa 1: seguridad e higiene alimentarias.
- Código: MP0501\_12.
  - Duración: 50 horas.
- 1.7.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- RA1. Supervisa la limpieza y la desinfección del utillaje, los equipos y las instalaciones, y valora su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

–CE1.1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, el utillaje y las instalaciones de manipulación de alimentos.

–CE1.2. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza y una desinfección inadecuadas.

–CE1.3. Se han descrito los procedimientos, las frecuencias y los equipos de limpieza y desinfección (LD).

–CE1.4. Se ha comprobado la limpieza y la desinfección con los productos establecidos, de modo que se asegure su completa eliminación.

–CE1.5. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requerido.

–CE1.6. Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

–CE1.7. Se han descrito los procedimientos para la recogida y la retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

–CE1.8. Se han clasificado los productos de limpieza y desinfección, y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

–CE1.9. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

- RA2. Verifica las buenas prácticas higiénicas, para lo que evalúa los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

–CE2.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

–CE2.2. Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y las toxiinfecciones que se asocian a los malos hábitos.

–CE2.3. Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención, en caso de que existan.

–CE2.4. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de la población consumidora.

–CE2.5. Se han reconocido los comportamientos y las actitudes susceptibles de producir contaminación o alteración en los alimentos.

–CE2.6. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, y se han identificado las alergias y las intolerancias alimentarias.

–CE2.7. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

–CE2.8. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

–CE2.9. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras y heridas del personal manipulador.

- RA3. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y de control de la trazabilidad, y justifica los principios asociados a éstos.

–CE3.1. Se ha identificado la necesidad y la trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

–CE3.2. Se han reconocido los conceptos generales del sistema de APPCC.

–CE3.3. Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

–CE3.4. Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.

–CE3.5. Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

–CE3.6. Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

–CE3.7. Se ha documentado y se ha replanteado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

–CE3.8. Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

- RA4. Controla la gestión medioambiental en los establecimientos de restauración y reconoce sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

–CE4.1. Se ha relacionado el consumo con las ventajas que proporciona su reducción.

–CE4.2. Se han descrito las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos.

–CE4.3. Se han identificado las energías y/o los recursos cuyo uso sea menos perjudicial para el medio ambiente, y aquéllas convenientes desde el punto de vista económico.

–CE4.4. Se han reconocido y se han clasificado los tipos de residuos generados, así como sus efectos medioambientales.

–CE4.5. Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

–CE4.6. Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

–CE4.7. Se han establecido los parámetros que posibilitan el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos o las emisiones, y se han tomado medidas para la protección medioambiental.

–CE4.8. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctoras relacionadas con la gestión de los residuos.

#### 1.7.1.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Supervisión de la limpieza y la desinfección de los equipos y las instalaciones

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos generales higiénico-sanitarios que deben cumplir los útiles, los equipos y las instalaciones en la manipulación de alimentos.
- Procesos: características y parámetros de control de los niveles de limpieza y desinfección asociados.
- Procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza (LD).
- Tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD): características.
- Clasificación de los productos de limpieza, desinfección y tratamientos de DDD, y sus condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones inadecuadas de limpieza y desinfección, o de desratización y desinsectación.
- Procedimientos para la recogida y la retirada de residuos de una unidad de manipulador de alimentos.

BC2. Verificación de buenas prácticas higiénicas.

- Normativa higiénico-sanitaria.
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Peligros sanitarios. Riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos de higiene.
- Enfermedades, alergias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.
- Agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación o alteración de los alimentos.
- Medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- Vestimenta de trabajo y requisitos de limpieza.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el personal manipulador.

BC3. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

- Concepto general del sistema de APPCC.
- Conceptos clave para el control de puntos críticos, medidas de control y medidas correctoras.
- Parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos.
- Sistemas de registro documental asociados.
- Trazabilidad: origen, proceso y destino del alimento.
- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

BC4. Control de la gestión medioambiental en establecimientos de restauración.

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.

• Principales normas voluntarias en el sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

- Análisis e interpretación.

1.7.2. Unidad formativa 2: gestión de la calidad.

- Código: MP0501\_22.

- Duración: 30 horas.

1.7.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad, y caracteriza los pasos para su diseño y su puesta en práctica.

–CE1.1. Se ha reconocido el concepto, la etimología y los aspectos del término «calidad».

–CE1.2. Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

–CE1.3. Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

–CE1.4. Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

–CE1.5. Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

–CE1.6. Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para poner en práctica el sistema de calidad determinado.

• RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad, y caracteriza los métodos y las herramientas de medición.

–CE2.1. Se han definido los métodos y las herramientas de medición de la calidad.

–CE2.2. Se han relacionado los datos obtenidos de las herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

–CE2.3. Se han identificado y se han reconocido las características de un plan de calidad, para posteriormente obtener el certificado de calidad.

–CE2.4. Se han analizado planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

–CE2.5. Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

–CE2.6. Se han reconocido y se han caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y en la certificación de los nuevos modelos de la calidad.

#### 1.7.2.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad.

- Introducción a la calidad.
- Concepto de calidad: evolución
- Características de la calidad en el sector de servicios.
- Gestión de la calidad: principios y objetivos.
- Análisis de los sistemas para la gestión y el control de la calidad.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones de la clientela.
- Sistemas de calidad específicos para el sector turístico: ITE y PITE.
- Marca de calidad turística: el sello de calidad Q.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

##### BC2. Control de la aplicación de las normas de calidad.

• Análisis de las herramientas y las técnicas de la calidad: herramientas de organización, de planificación y de medición. Sistemas de encuesta. Quejas y sugerencias. Métodos de autoevaluación.

- Planes de mejora.
- Características de los modelos de calidad (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.).

- Plan de calidad aplicado al sector de la restauración. Fases: normalización, puesta en práctica, certificación y promoción.

#### 1.7.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y medioambiental.

Esta función incluye aspectos como:

- Aplicación de las normas de calidad e higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Reducción del impacto medioambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos o productos relacionados con los servicios de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales k), s) y u) del ciclo formativo, y las competencias j), q) y r).

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

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución a la protección medioambiental, con arreglo a la normativa.
- Reducción, en la medida del posible, de los residuos generados.

#### 1.8. Módulo profesional: gastronomía y nutrición.

- Equivalencia en créditos ECTS: 3.
- Código: MP0502.
- Duración: 53 horas.



### 1.8.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

- RA1. Identifica tendencias gastronómicas, para lo que analiza sus principios y sus características.

- CE1.1. Se ha reconocido la procedencia del término «gastronomía».

- CE1.2. Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

- CE1.3. Se han identificado y se han caracterizado las publicaciones y los autores relacionados con la gastronomía.

- CE1.4. Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

- CE1.5. Se han reconocido y se han caracterizado los movimientos y las corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

- CE1.6. Se han reconocido y se han caracterizado las tendencias y las corrientes gastronómicas actuales.

- RA2. Reconoce las gastronomías gallega, española e internacional, para lo que identifica los productos, las elaboraciones, las tradiciones y las costumbres más representativas.

- CE2.1. Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

- CE2.2. Se han identificado las características de las gastronomías gallega y española.

- CE2.3. Se han reconocido las elaboraciones y los productos gallegos y españoles más significativos.

- CE2.4. Se han analizado las tradiciones y las costumbres gastronómicas gallegas y españolas.

- CE2.5. Se han analizado las aportaciones de las gastronomías gallega y española al patrimonio gastronómico internacional.

- CE2.6. Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

- CE2.7. Se han reconocido las elaboraciones y los productos internacionales más significativos.

- CE2.8. Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en las gastronomías gallega y española.

• RA3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos, para lo que analiza sus funciones en la alimentación.

–CE3.1. Se han descrito los conceptos de «alimento» y «alimentación».

–CE3.2. Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con cada grupo.

–CE3.3. Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

–CE3.4. Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.

–CE3.5. Se ha descrito el concepto de nutrición.

–CE3.6. Se han identificado los nutrientes y sus funciones.

–CE3.7. Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

• RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, teniendo en cuenta la relación entre las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos, y las necesidades de la clientela.

–CE4.1. Se ha descrito el concepto de dietética.

–CE4.2. Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.

–CE4.3. Se han reconocido los tipos de dietas en función de los estilos de vida.

–CE4.4. Se han reconocido los valores para la salud de las dietas mediterránea y atlántica.

–CE4.5. Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.

–CE4.6. Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.

–CE4.7. Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.

–CE4.8. Se han caracterizado y se han diseñado dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.

–CE4.9. Se ha reconocido la importancia de los hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

### 1.8.2. Contenidos básicos.

#### BC1. Identificación de tendencias gastronómicas.

- Historia y evolución de la gastronomía.
- Evolución cronológica de los movimientos y las corrientes culinarias: cocina tradicional neorrestauración, *nouvelle cuisine*, y nueva cocina española y gallega.

- Clasificación de las ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc.

- Tendencias actuales.

#### BC2. Reconocimiento de las gastronomías gallega, española e internacional.

- Gastronomías gallega y española: características generales y regionales.
- Productos y elaboraciones más significativos de las gastronomías gallega y española.
- Costumbres y tradiciones de las gastronomías gallega y española.
- Aportaciones de las gastronomías gallega y española al patrimonio gastronómico internacional.

- Gastronomía internacional: características generales por países o áreas geográficas.

- Productos y elaboraciones más significativas de la gastronomía internacional.

#### BC3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.

- Alimentación y nutrición: concepto y diferencias.
- Grupos de alimentos: pirámide o rueda.
- Alimentación y su influencia en la salud: hábitos alimentarios sanos.
- Nuevos hábitos alimentarios de la sociedad actual.
- Nutrientes y sus funciones.

#### BC4. Aplicación de principios básicos de dietética.

- Dietética: concepto y finalidad.

- Necesidades nutricionales y energéticas en cada etapa de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- Importancia de las dietas mediterránea y atlántica.
- Tabla de composición de los alimentos para la confección de dietas.
- Dietas tipo y sus posibles aplicaciones en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.
- Importancia de la dieta saludable a lo largo de la vida.

#### 1.8.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Información a la clientela sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada.
- Conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.
- Atención a clientes con necesidades alimentarias específicas.
- Diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), d), n), ñ), o) y t) del ciclo formativo, y las competencias a), c), m) y r).

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

- Conocimiento de la gastronomía, su historia, la evolución y las nuevas tendencias.
- Estudio de las gastronomías gallega, española e internacional, y de las específicas de determinadas culturas.
- Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, la nutrición y la dietética en establecimientos y empresas de restauración.

1.9. Módulo profesional: gestión administrativa y comercial en restauración.

- Equivalencia en créditos ECTS: 4.
- Código: MP0503.
- Duración: 70 horas.

1.9.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, y caracteriza los modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

–CE1.1. Se han definido los objetivos empresariales según el modelo de producto.

–CE1.2. Se han establecido planes empresariales según los objetivos marcados.

–CE1.3. Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.

–CE1.4. Se han conceptualizado los modelos organizativos y las nuevas tendencias entre las empresas del sector.

–CE1.5. Se han elaborado organigramas que correspondan a los modelos organizativos y a las nuevas tendencias entre las empresas del sector.

–CE1.6. Se han valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

–CE1.7. Se han identificado las principales diferencias entre el mercado de productos y el de servicios.

• RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración, para lo que analiza la documentación y la información reflejada en ella.

–CE2.1. Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.

–CE2.2. Se ha reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.

–CE2.3. Se han diseñado sistemas de registro de la información reflejada en ella.

–CE2.4. Se han identificado sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.

–CE2.5. Se ha clasificado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.

–CE2.6. Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.

–CE2.7. Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.

–CE2.8. Se han establecido sistemas de facturación y cobro.

–CE2.9. Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión y en la interpretación de la documentación empresarial.

• RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, y reconoce y determina la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

–CE3.1. Se han identificado los tipos de presupuestos que afectan a la planificación de empresas de restauración.

–CE3.2. Se han caracterizado los elementos que conforman los presupuestos.

–CE3.3. Se han elaborado presupuestos de diversos tipos para la organización y la planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de éstas.

–CE3.4. Se han establecido métodos de control presupuestario, se han justificado racionalmente las posibles desviaciones y se han aplicado medidas correctoras.

–CE3.5. Se han calculado los precios de venta de las ofertas gastronómicas del establecimiento.

–CE3.6. Se ha establecido la estructura de costes en restauración.

–CE3.7. Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.

–CE3.8. Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y se han seleccionado los que mejor se adapten a las demandas empresariales.

–CE3.9. Se han establecido métodos de valoración de existencias.

–CE3.10. Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

- RA4. Evalúa los tipos de empresas de restauración y analiza su situación en el mercado.
  - CE4.1. Se ha reconocido la normativa autonómica y/o estatal sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
  - CE4.2. Se han reconocido los tipos de empresas tradicionales de restauración.
  - CE4.3. Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.
  - CE4.4. Se ha descrito la tipología de las empresas de restauración según la normativa autonómica y/o estatal.
  - CE4.5. Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.
  - CE4.6. Se ha clasificado la clientela según su tipología.
  - CE4.7. Se han caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos.
  - CE4.8. Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.
  - CE4.9. Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta.
- RA5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, establece las características de los elementos que lo conforman, y diseña estrategias y acciones.
  - CE5.1. Se ha conceptualizado el plan de comercialización o de márketing.
  - CE5.2. Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.
  - CE5.3. Se han diseñado las estrategias y las acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.
  - CE5.4. Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.
  - CE5.5. Se han identificado sistemas de control del plan de márketing y de sus desviaciones.
  - CE5.6. Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.
  - CE5.7. Se ha valorado la importancia de la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

• RA6. Diseña ofertas gastronómicas, y caracteriza y selecciona los elementos que las configuran y sus variables.

–CE6.1. Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.

–CE6.2. Se han relacionado las ofertas con las fórmulas de restauración.

–CE6.3. Se han tenido en cuenta las características y las necesidades de la clientela en la confección de ofertas, así como las nuevas tendencias.

–CE6.4. Se ha considerado el tipo de establecimiento, a estacionalidad, la situación, el tipo de clientela y otros factores.

–CE6.5. Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

–CE6.6. Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.

–CE6.7. Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.

–CE6.8. Se han aplicado técnicas de márketing relacionadas con los precios.

–CE6.9. Se ha controlado el grado de satisfacción de la clientela.

1.9.2. Contenidos básicos.

BC1. Establecimiento de las estructuras organizativas.

- Objetivos empresariales: tipos.
- Tipos de planes en las empresas de restauración.
- Planificación: concepto, proceso y terminología básica.
- Etapas de la planificación.
- Herramientas del análisis estratégico: análisis de vulnerabilidad, clasificación estratégica de productos, análisis DAFO, etc.
- Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización y tendencias.
- Organigramas: concepto y clases.



- Diseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración.
- Características diferenciadoras del mercado de servicios frente al de productos.

BC2. Control de la gestión de la documentación administrativa, económica y financiera.

- Objetivos de la gestión documental.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas de registro de la documentación.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Información documental derivada de las necesidades departamentales.
- Normativa de gestión documental: protección de datos.
- Documentación (albaranes, facturas, pedidos, contratos con proveedores y clientes, etc.) y su normativa.
- Valoración de la importancia de la gestión documental.
- Medios de pago y de cobro en hostelería.
- Nuevas tecnologías en la gestión y en la interpretación de los documentos.

BC3. Control de los presupuestos del área o del establecimiento, y gestión económica del economato.

- Presupuesto: concepto, tipología y elementos que lo integran.
- Elaboración del presupuesto.
- Control presupuestario: desviaciones y medidas correctoras.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- Técnicas de fijación de precios.
- Realización de escandallos.
- Elementos que integran la estructura de costes en restauración.
- Cálculo de costes en restauración.

- Umbral de rentabilidad.
- Selección de proveedores: puntos para evaluar, valoración y toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas, y rotura de existencias.
- Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc.
- Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión departamental.

#### BC4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado.

- Normativa autonómica y estatal sobre la tipología y la clasificación de los establecimientos de restauración.
- Empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Tipos de empresas de restauración según la normativa.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Clasificación de la clientela.
- Demanda: concepto y elementos.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Posición del producto: definición y metodología.

#### BC5. Elaboración del plan de comercialización.

- Concepto y objetivos del plan de comercialización o de márketing.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Etapas del plan de comercialización.
- Fases del plan de comercialización: analítica, estratégica, operativa y de evaluación o control.
- Confección del plan de comercialización.

BC6. Diseño de ofertas gastronómicas.

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Ofertas básicas (menús, cartas, bufé, etc.): descripción y análisis.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Factores que es preciso tener en cuenta para el diseño de ofertas atendiendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, situación del establecimiento, tipo de clientela, personas con necesidades alimentarias específicas, etc.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica: tipo de papel, formato, color, colocación de la oferta, etc.
- *Merchandising* de la carta y promoción de la oferta de productos.
- Métodos de fijación de precios: menú *engineering*, principio de Omnes, clasificación estratégica, etc.
- Medición de las expectativas de la clientela.

1.9.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de gestión del personal, básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de gestión administrativa y comercial incluye aspectos como:

- Planificación y organización empresarial.
- Gestión documental.
- Control presupuestario de las empresas de restauración, así como de sus departamentos.
- Selección de proveedores.
- Gestión económica del economato-almacén en las empresas de restauración.
- Análisis de mercado.

–Desarrollo de un plan de comercialización para la empresa del sector de la restauración.

–Diseño de ofertas gastronómicas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), d), m), n) y o) del ciclo formativo, y las competencias a), c) y m).

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

–Métodos y sistemas de planificación y organización.

–Gestión documental.

–Control presupuestario.

–Control económico del almacén y selección de proveedores.

–Análisis del mercado.

–Plan de comercialización.

–Ofertas gastronómicas.

1.10. Módulo profesional: recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

• Equivalencia en créditos ECTS: 3.

• Código: MP0504.

• Duración: 53 horas.

1.10.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, y establece las características de los perfiles profesionales.

–CE1.1. Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

–CE1.2. Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a personal semicualificado y cualificado.

–CE1.3. Se han caracterizado las funciones que debe desempeñar el personal dependiente.

–CE1.4. Se han definido los límites de responsabilidad, las funciones y las tareas de cada puesto de trabajo.

–CE1.5. Se han valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o las áreas de restauración.

- RA2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

–CE2.1. Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los equipos humanos.

–CE2.2. Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas y se han evaluado las variables necesarias.

–CE2.3. Se han definido los turnos necesarios, las jornadas, el calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o del área de restauración.

–CE2.4. Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.

–CE2.5. Se ha trabajado con software de gestión de plantillas.

–CE2.6. Se han establecido las técnicas de los métodos de medición de tiempos.

–CE2.7. Se han identificado las técnicas de comunicación y motivación de personal.

–CE2.8. Se ha valorado la normativa en materia laboral.

- RA3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y las necesidades de la empresa.

–CE3.1. Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.

–CE3.2. Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.

–CE3.3. Se han reconocido las técnicas de selección.

–CE3.4. Se han analizado los principales métodos para la selección de personal semi-cualificado y cualificado.

–CE3.5. Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.

–CE3.6. Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los tests.

–CE3.7. Se han reconocido otros modos de selección.

–CE3.8. Se han valorado las personas candidatas según el puesto que se desee cubrir.

–CE3.9. Se ha valorado el coste del proceso de selección.

- RA4. Integra el personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

–CE4.1. Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.

–CE4.2. Se ha reconocido la finalidad de la formación.

–CE4.3. Se han identificado los modos de formación.

–CE4.4. Se han reconocido las motivaciones de los trabajadores de la empresa.

–CE4.5. Se han caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.

–CE4.6. Se han identificado técnicas de motivación.

–CE4.7. Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivadores y desmotivadores, y para solucionar los problemas.

–CE4.8. Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

- RA5. Dirige los equipos aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

–CE5.1. Se ha descrito el plan de dirección.

–CE5.2. Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.

–CE5.3. Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.

–CE5.4. Se han diseñado las estrategias y las acciones necesarias de liderazgo.

–CE5.5. Se han descrito técnicas de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo para cada departamento.

–CE5.6. Se ha valorado la importancia de una buena dirección.

1.10.2. Contenidos básicos.

BC1. Determinación de puestos de trabajo.

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.
- Métodos de definición de puestos de trabajo en las empresas de restauración.
- Definición de las funciones que haya que desempeñar.
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.

- Principios deontológicos en empresas de restauración.

BC2. Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa

- Nuevas tendencias en la formación de equipos humanos en empresas hosteleras.
- Modelo de plantilla.
- Ejemplos de planificación de plantillas.
- Integración de los objetivos, las políticas y las directrices empresariales en las necesidades del grupo.
- Elaboración de cuadrantes de horarios y días libres.
- Planificación de calendarios de vacaciones.
- Métodos de medición y evaluación de tiempos de trabajo.
- Técnicas de comunicación y motivación adaptadas a la integración del personal.
- Valoración de las opiniones de los miembros del equipo de trabajo.
- Fomento de la participación en el aporte de ideas, opiniones y sugerencias del personal dependiente.
- Normativa laboral.

- Aplicaciones informáticas para la definición de plantillas y el establecimiento de turnos.

BC3. Colaboración en la selección del personal.

- Fases de la selección de personal.
- Técnicas y métodos de selección: entrevista, test, etc.
- Reclutamiento: concepto y características. Sistemas de reclutamiento interno y externo. Fuentes para reclutar.

- Preselección.

- Costes del proceso de selección.

BC4. Integración del personal en la empresa de restauración.

- Plan de formación: objetivos y fines.
- Programas de formación dirigidos a la integración.
- Formación en el puesto de trabajo: rotación, aprendizaje, etc.
- Métodos de formación en la empresa o fuera de ella.
- Carrera profesional en las empresas de restauración.
- Concepto de motivación: evolución.
- Desmotivación: tedio, fatiga y absentismo.
- Factores motivadores y desmotivadores.
- Técnicas de comunicación y motivación adaptadas a la integración del personal.
- Sistemas de incentivos.
- Productividad y rendimiento.
- Sistema retributivo: principios básicos; retribución fija y variable.
- Diseño del plan de acogida en la empresa.
- Manuales de acogida de personal.



BC5. Dirección de equipos.

- Leyes básicas de la dirección de equipos.
- Plan de dirección.
- Figura directiva: funciones y responsabilidades.
- Principios de la dirección. Estrategias y liderazgo. Estilos de liderazgo.
- Etapas en la toma de decisiones.
- Técnicas de reuniones: clases y tipos.
- Técnicas de dirección y de dinamización de equipos.
- Sistemas de negociación y resolución de conflictos laborales.

1.10.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de dirección del personal, básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de recursos incluye aspectos como:

- Caracterización de los puestos de trabajo.
- Colaboración en la selección de personal.
- Planificación de los recursos humanos existentes.
- Integración del personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.
- Dirección del personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales o), p) y q) del ciclo formativo, y las competencias d), ñ), o), p) y r).

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

- Métodos y sistemas de planificación y organización.

–Selección de personal.

–Descripción detallada del puesto de trabajo.

–Formación continua en el puesto.

–Motivación de los trabajadores.

1.11. Módulo profesional: proyecto de dirección de cocina.

- Equivalencia en créditos ECTS: 5.

- Código: MP0505.

- Duración: 26 horas.

1.11.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

- RA1. Identifica necesidades del sector de la restauración en relación con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

- CE1.1. Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.

- CE1.2. Se han caracterizado las empresas tipo y se ha indicado su estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

- CE1.3. Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.

- CE1.4. Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

- CE1.5. Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.

- CE1.6. Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.

- CE1.7. Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación.

- CE1.8. Se han identificado las ayudas y las subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se propongan.

–CE1.9. Se ha elaborado el guión de trabajo a seguir en la elaboración del proyecto.

- RA2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, en donde incluye y desarrolla las fases que lo componen.

–CE2.1. Se ha recopilado información relativa a los aspectos que se vayan a tratar en el proyecto.

–CE2.2. Se ha realizado el estudio de la viabilidad técnica del proyecto.

–CE2.3. Se han identificado las fases o las partes del proyecto, así como su contenido.

–CE2.4. Se han establecido los objetivos buscados y se ha identificado su alcance.

–CE2.5. Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizar el proyecto.

–CE2.6. Se ha realizado el presupuesto correspondiente.

–CE2.7. Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del proyecto.

–CE2.8. Se ha definido y se ha elaborado la documentación necesaria para su diseño.

–CE2.9. Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

- RA3. Planifica la puesta en práctica o la ejecución del proyecto, para lo que determina el plan de intervención y la documentación asociada.

–CE3.1. Se ha establecido la secuencia de actividades ordenadas en función de las necesidades de puesta en práctica.

–CE3.2. Se han determinado los recursos y la logística necesarios para cada actividad.

–CE3.3. Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

–CE3.4. Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

–CE3.5. Se han identificado los riesgos inherentes a la puesta en práctica y se ha definido el plan de prevención de riesgos, así como los medios y los equipos necesarios.

–CE3.6. Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos, y los tiempos de ejecución.

–CE3.7. Se ha hecho la valoración económica que dé respuesta a las condiciones de la puesta en práctica.

–CE3.8. Se ha definido y se ha elaborado la documentación necesaria para la puesta en práctica o ejecución.

- RA4. Define los procedimientos para el seguimiento y el control en la ejecución del proyecto, y justifica la selección de las variables y de los instrumentos empleados.

–CE4.1. Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

–CE4.2. Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

–CE4.3. Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que se puedan presentar durante la realización de las actividades, así como su solución y su registro.

–CE4.4. Se ha definido el procedimiento para gestionar los cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema para su registro.

–CE4.5. Se ha definido y se ha elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.

–CE4.6. Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de las personas usuarias o de la clientela, y se han elaborado los documentos específicos.

–CE4.7. Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto, cuando éste exista.

#### 1.11.2. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades formuladas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de gestión de áreas de producción y servicios en los establecimientos de restauración, comercialización, promoción, seguridad medioambiental, prevención y seguridad laboral.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los subsectores de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y de las competencias profesionales, personales y sociales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Uso de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en la formulación y en los objetivos del proyecto.

1.12. Módulo profesional: formación y orientación laboral.

- Equivalencia en créditos ECTS: 5.
- Código: MP0506.
- Duración: 107 horas.

1.12.1. Unidad formativa 1: prevención de riesgos laborales.

- Código: MP0506\_12.
- Duración: 45 horas.

1.12.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Reconoce los derechos y las obligaciones de las personas trabajadoras y empresarias relacionados con la seguridad y la salud laboral.

–CE1.1. Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora.

–CE1.2. Se han distinguido los principios de la acción preventiva que garantizan el derecho a la seguridad y a la salud de las personas trabajadoras.

–CE1.3. Se ha apreciado la importancia de la información y de la formación como medio para la eliminación o la reducción de los riesgos laborales.

–CE1.4. Se han comprendido las actuaciones adecuadas ante situaciones de emergencia y riesgo laboral grave e inminente.

–CE1.5. Se han valorado las medidas de protección específicas de personas trabajadoras sensibles a determinados riesgos, así como las de protección de la maternidad y la lactancia, y de menores.

–CE1.6. Se han analizado los derechos a la vigilancia y protección de la salud en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

–CE1.7. Se ha asumido la necesidad de cumplir las obligaciones de las personas trabajadoras en materia de prevención de riesgos laborales.

- RA2. Evalúa las situaciones de riesgo derivadas de su actividad profesional analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo más habituales del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración.

–CE2.1. Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional de técnico superior en dirección de cocina.

–CE2.2. Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de ellos.

–CE2.3. Se han clasificado y se han distribuido los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional de técnico superior en dirección de cocina.

–CE2.4. Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo de las personas con la titulación de técnico superior en dirección de cocina.

–CE2.5. Se ha llevado a cabo la evaluación de riesgos en un entorno de trabajo real o simulado relacionado con el sector de actividad.

- RA3. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos e identifica las responsabilidades de todos los agentes implicados.

–CE3.1. Se ha valorado la importancia de los hábitos preventivos en todos los ámbitos y en todas las actividades de la empresa.

–CE3.2. Se han clasificado los modos de organización de la prevención en la empresa en función de los criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

–CE3.3. Se han determinado los modos de representación de las personas trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

–CE3.4. Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

–CE3.5. Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuencia de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

–CE3.6. Se ha establecido el ámbito de una prevención integrada en las actividades de la empresa, y se han determinado las responsabilidades y las funciones de cada uno.

–CE3.7. Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional de la titulación de técnico superior en dirección de cocina.

–CE3.8. Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación para una pequeña o mediana empresa del sector de actividad del título.

• RA4. Determina las medidas de prevención y protección en el entorno laboral de la titulación de técnico superior en dirección de cocina.

–CE4.1. Se han definido las técnicas y las medidas de prevención y de protección que se deben aplicar para evitar o disminuir los factores de riesgo, o para reducir sus consecuencias en el caso de materializarse.

–CE4.2. Se ha analizado el significado y el alcance de la señalización de seguridad de diversos tipos.

–CE4.3. Se han seleccionado los equipos de protección individual (EPI) adecuados a las situaciones de riesgo encontradas.

–CE4.4. Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

–CE4.5. Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia, en donde existan víctimas de diversa gravedad.

–CE4.6. Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que se deben aplicar en el lugar del accidente ante daños de diversos tipos, así como la composición y el uso del botiquín.

#### 1.12.1.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Derechos y obligaciones en seguridad y salud laboral.

- Relación entre trabajo y salud. Influencia de las condiciones de trabajo sobre la salud.
- Conceptos básicos de seguridad y salud laboral.
- Análisis de los derechos y de las obligaciones de las personas trabajadoras y empresarias en prevención de riesgos laborales.
- Actuación responsable en el desarrollo del trabajo para evitar las situaciones de riesgo en su entorno laboral.

- Protección de personas trabajadoras especialmente sensibles a determinados riesgos.

##### BC2. Evaluación de riesgos profesionales.

- Análisis de factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales.
- Determinación de los daños a la salud de la persona trabajadora que se pueden derivar de las condiciones de trabajo y de los factores de riesgo detectados.
- Riesgos específicos en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración en función de las probables consecuencias, del tiempo de exposición y de los factores de riesgo implicados.
- Evaluación de los riesgos encontrados en situaciones potenciales de trabajo en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

##### BC3. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

- Gestión de la prevención en la empresa: funciones y responsabilidades.
- Órganos de representación y participación de las personas trabajadoras en prevención de riesgos laborales.
- Organismos estatales y autonómicos relacionados con la prevención de riesgos.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.



- Participación en la planificación y en la puesta en práctica de los planes de prevención.

BC4. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Aplicación de las técnicas de primeros auxilios.
- Actuación responsable en situaciones de emergencias y primeros auxilios.

1.12.2. Unidad formativa 2: equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la Seguridad Social, y búsqueda de empleo.

- Código: MP0506\_22.
- Duración: 62 horas.

1.12.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Participa responsablemente en equipos de trabajo eficientes que contribuyan a la consecución de los objetivos de la organización.

–CE1.1. Se han identificado los equipos de trabajo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico superior en dirección de cocina y se han valorado sus ventajas sobre el trabajo individual.

–CE1.2. Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a las de los equipos ineficaces.

–CE1.3. Se han adoptado responsablemente los papeles asignados para la eficiencia y la eficacia del equipo de trabajo.

–CE1.4. Se han empleado adecuadamente las técnicas de comunicación en el equipo de trabajo para recibir y transmitir instrucciones y coordinar las tareas.

–CE1.5. Se han determinado procedimientos para la resolución de los conflictos identificados en el seno del equipo de trabajo.

–CE1.6. Se han aceptado de forma responsable las decisiones adoptadas en el seno del equipo de trabajo.

–CE1.7. Se han analizado los objetivos alcanzados por el equipo de trabajo en relación con los objetivos establecidos, y con la participación responsable y activa de sus miembros.

- RA2. Identifica los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y los reconoce en diferentes situaciones de trabajo.

–CE2.1. Se han identificado el ámbito de aplicación las fuentes y los principios de aplicación del derecho del trabajo.

–CE2.2. Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones laborales.

–CE2.3. Se han identificado los elementos esenciales de un contrato de trabajo.

–CE2.4. Se han analizado las principales modalidades de contratación y se han identificado las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

–CE2.5. Se han valorado los derechos y las obligaciones que se recogen en la normativa laboral.

–CE2.6. Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en el convenio colectivo aplicable o, en su defecto, las condiciones habituales en el sector profesional relacionado con el título de técnico superior en dirección de cocina.

–CE2.7. Se han valorado las medidas establecidas por la legislación para la conciliación de la vida laboral y familiar, y para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres.

–CE2.8. Se ha analizado el recibo de salarios y se han identificado los principales elementos que lo integran.

–CE2.9. Se han identificado las causas y los efectos de la modificación, la suspensión y la extinción de la relación laboral.

–CE2.10. Se han identificado los órganos de representación de las personas trabajadoras en la empresa.

–CE2.11. Se han analizado los conflictos colectivos en la empresa y los procedimientos de solución.

–CE2.12. Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

- RA3. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las contingencias cubiertas, e identifica las clases de prestaciones.

–CE3.1. Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial del estado social y para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

–CE3.2. Se ha delimitado el funcionamiento y la estructura del sistema de Seguridad Social.

–CE3.3. Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de una persona trabajadora y las cuotas correspondientes a ella y a la empresa.

–CE3.4. Se han determinado las principales prestaciones contributivas de Seguridad Social, sus requisitos y su duración, y se ha realizado el cálculo de su cuantía en algunos supuestos prácticos.

–CE3.5. Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos, y se ha realizado el cálculo de la duración y de la cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

• RA4. Planifica su itinerario profesional seleccionando alternativas de formación y oportunidades de empleo a lo largo de la vida.

–CE4.1. Se han valorado las propias aspiraciones, motivaciones, actitudes y capacidades que permitan la toma de decisiones profesionales.

–CE4.2. Se ha tomado conciencia de la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

–CE4.3. Se han valorado las oportunidades de formación y empleo en otros estados de la Unión Europea.

–CE4.4. Se ha valorado el principio de no-discriminación y de igualdad de oportunidades en el acceso al empleo y en las condiciones de trabajo.

–CE4.5. Se han diseñado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional de técnico superior en dirección de cocina.

–CE4.6. Se han determinado las competencias y las capacidades requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título, y se ha seleccionado la formación precisa para mejorarlas y permitir una adecuada inserción laboral.

–CE4.7. Se han identificado las principales fuentes de empleo y de inserción laboral para las personas con la titulación de técnico superior en dirección de cocina

–CE4.8. Se han empleado adecuadamente las técnicas y los instrumentos de búsqueda de empleo.

–CE4.9. Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

#### 1.12.2.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

- Diferenciación entre grupo y equipo de trabajo.
- Valoración de las ventajas y los inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración según las funciones que desempeñen.
- Dinámicas de grupo.
- Equipos de trabajo eficaces y eficientes.
- Participación en el equipo de trabajo: desempeño de papeles, comunicación y responsabilidad.
- Conflicto: características, tipos, causas y etapas.
- Técnicas para la resolución o la superación del conflicto.

##### BC2. Contrato de trabajo.

- Derecho del trabajo.
- Organismos públicos (administrativos y judiciales) que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional de la titulación de técnico superior en dirección de cocina.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Análisis de las principales condiciones de trabajo: clasificación y promoción profesional, tiempo de trabajo, retribución, etc.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Sindicatos de trabajadores y asociaciones empresariales.

- Representación de las personas trabajadoras en la empresa.
- Conflictos colectivos.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.

#### BC3. Seguridad Social, empleo y desempleo.

- La Seguridad Social como pilar del estado social.
- Estructura del sistema de Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de las personas empresarias y de las trabajadoras en materia de Seguridad Social.
- Protección por desempleo.
- Prestaciones contributivas de la Seguridad Social.

#### BC4. Búsqueda activa de empleo.

- Conocimiento de los propios intereses y de las propias capacidades formativo-profesionales.
- Importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional de las personas con la titulación de técnico superior en dirección de cocina.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados con la titulación de técnico superior en dirección de cocina.
- Definición y análisis del sector profesional del título de técnico superior en dirección de cocina.
- Proceso de toma de decisiones.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector de actividad.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

#### 1.12.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumnado se pueda insertar laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales p), q), s) y w) del ciclo formativo, y las competencias q), r) y t).

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

–Manejo de las fuentes de información para la elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial en lo referente al sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

–Puesta en práctica de técnicas activas de búsqueda de empleo:

\* Realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre las propias aspiraciones, competencias y capacidades.

\* Manejo de fuentes de información, incluidos los recursos de internet para la búsqueda de empleo.

\* Preparación y realización de cartas de presentación y currículos (se potenciará el empleo de otros idiomas oficiales en la Unión Europea en el manejo de información y elaboración del currículum Europass).

–Familiarización con las pruebas de selección de personal, en particular la entrevista de trabajo.

–Identificación de ofertas de empleo público a las que se puede acceder en función de la titulación, y respuesta a su convocatoria.

–Formación de equipos en el aula para la realización de actividades mediante el empleo de técnicas de trabajo en equipo.

–Estudio de las condiciones de trabajo del sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración a través del manejo de la normativa laboral, de los contratos más comúnmente utilizados y del convenio colectivo de aplicación en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

–Superación de cualquier forma de discriminación en el acceso al empleo y en el desarrollo profesional.

–Análisis de la normativa de prevención de riesgos laborales que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, así como la colaboración en la definición de un plan de prevención para la empresa y de las medidas necesarias para su puesta en práctica.

El correcto desarrollo de este módulo exige la disposición de medios informáticos con conexión a internet y que por lo menos dos sesiones de trabajo semanales sean consecutivas.

1.13. Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora.

- Equivalencia en créditos ECTS: 4.
- Código: MP0507.
- Duración: 53 horas.

1.13.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Desarrolla su espíritu emprendedor identificando las capacidades asociadas a él y definiendo ideas emprendedoras caracterizadas por la innovación y la creatividad.

–CE1.1. Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

–CE1.2. Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como dinamizador del mercado laboral y fuente de bienestar social.

–CE1.3. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación, la responsabilidad y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

–CE1.4. Se han analizado las características de las actividades emprendedoras en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

–CE1.5. Se ha valorado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

–CE1.6. Se han valorado ideas emprendedoras caracterizadas por la innovación, por la creatividad y por su factibilidad.

–CE1.7. Se ha decidido, a partir de las ideas emprendedoras, una determinada idea de negocio del ámbito de la dirección de cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración del proyecto empresarial.

–CE1.8. Se ha analizado la estructura de un proyecto empresarial y se ha valorado su importancia como paso previo a la creación de una pequeña empresa.

• RA2. Decide la oportunidad de creación de una pequeña empresa para el desarrollo de la idea emprendedora, previo análisis de la relación entre la empresa y el entorno, del proceso productivo, de la organización de los recursos humanos y de los valores culturales y éticos.

–CE2.1. Se ha valorado la importancia de las pequeñas y medianas empresas en el tejido empresarial gallego.

–CE2.2. Se ha analizado el impacto ambiental de la actividad empresarial y la necesidad de introducir criterios de sostenibilidad en los principios de actuación de las empresas.

–CE2.3. Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea la empresa y, en especial, en los aspectos tecnológico, económico, social, ambiental, demográfico y cultural.

–CE2.4. Se ha apreciado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con proveedores, con las administraciones públicas, con las entidades financieras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

–CE2.5. Se han determinado los elementos del entorno general y específico de una pequeña o mediana empresa de restauración en función de su posible ubicación.

–CE2.6. Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

–CE2.7. Se ha valorado la importancia del balance social de una empresa relacionada con la restauración y se han distribuido los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

–CE2.8. Se han identificado, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos y sociales.

–CE2.9. Se han definido los objetivos empresariales incorporando valores éticos y sociales.

–CE2.10. Se han analizado los conceptos de cultura empresarial y de comunicación e imagen corporativas, así como su relación con los objetivos empresariales.

–CE2.11. Se han distribuido las actividades y los procesos básicos que se realizan en una empresa de restauración, y se han delimitado las relaciones de coordinación y dependencia dentro del sistema empresarial.

–CE2.12. Se ha elaborado un plan de empresa que incluya la idea de negocio, la ubicación, la organización del proceso productivo y de los recursos necesarios, la responsabilidad social y el plan de *márquetin*.

- RA3. Selecciona la forma jurídica teniendo en cuenta las implicaciones legales asociadas y el proceso para su constitución y puesta en marcha.

–CE3.1. Se ha analizado el concepto de persona empresaria, así como los requisitos que se precisan para desarrollar la actividad empresarial.



–CE3.2. Se han analizado las formas jurídicas de la empresa y se han determinado las ventajas y las desventajas de cada una en relación con su idea de negocio.

–CE3.3. Se ha valorado la importancia de las empresas de economía social en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

–CE3.4. Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de las personas propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

–CE3.5. Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para cada forma jurídica de empresa.

–CE3.6. Se han identificado los trámites exigidos por la legislación para la constitución de una pequeña o mediana empresa en función de su forma jurídica.

–CE3.7. Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas a la hora de poner en marcha una pequeña o mediana empresa.

–CE3.8. Se han analizado las ayudas y subvenciones para la creación y puesta en marcha de empresas de restauración teniendo en cuenta su ubicación.

–CE3.9. Se ha incluido en el plan de empresa información relativa a la elección de la forma jurídica, los trámites administrativos, las ayudas y las subvenciones.

- RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña o mediana empresa, identifica las principales obligaciones contables y fiscales, y cumplimenta la documentación.

–CE4.1. Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos y cuentas anuales.

–CE4.2. Se han distribuido las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente al equilibrio de la estructura financiera y a la solvencia, a la liquidez y a la rentabilidad de la empresa.

–CE4.3. Se han definido las obligaciones fiscales (declaración censal, IAE, liquidaciones trimestrales, resúmenes anuales, etc.) de una pequeña y de una mediana empresa relacionada con la restauración y la dirección de cocina, y se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal (liquidaciones trimestrales y liquidaciones anuales).

–CE4.4. Se ha cumplimentado con corrección, mediante procesos informáticos, la documentación básica de carácter comercial y contable (notas de pedido, albaranes, facturas,

recibos, cheques, pagarés y letras de cambio) para una pequeña y una mediana empresa de restauración, y se han distribuido los circuitos que recorre esa documentación en la empresa.

–CE4.5. Se ha elaborado el plan financiero y se ha analizado la viabilidad económica y financiera del proyecto empresarial.

#### 1.13.2. Contenidos básicos.

##### BC1. Iniciativa emprendedora.

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

- La cultura emprendedora en la Unión Europea, en España y en Galicia.

- Factores clave de las personas emprendedoras: iniciativa, creatividad, formación, responsabilidad y colaboración.

- La actuación de las personas emprendedoras en el sector de hostelería y, en concreto, en el subsector de restauración.

- El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora.

- Valoración del trabajo por cuenta propia como fuente de realización personal y social.

- Ideas emprendedoras: fuentes de ideas, maduración y evaluación de estas.

- Proyecto empresarial: importancia y utilidad, estructura y aplicación en el ámbito de la dirección de cocina.

##### BC2. La empresa y su entorno.

- La empresa como sistema: concepto, funciones y clasificaciones.

- Análisis del entorno general de una pequeña o mediana empresa de restauración: aspectos tecnológico, económico, social, ambiental, demográfico y cultural.

- Análisis del entorno específico de una pequeña o mediana empresa de restauración: clientes, proveedores, administraciones públicas, entidades financieras y competencia.

- Ubicación de la empresa.

- La persona empresaria. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

- Responsabilidad social de la empresa y compromiso con el desarrollo sostenible.
- Cultura empresarial, y comunicación e imagen corporativas.
- Actividades y procesos básicos en la empresa. Organización de los recursos disponibles. Externalización de actividades de la empresa.
- Descripción de los elementos y estrategias del plan de producción y del plan de márketing.

#### BC3. Creación y puesta en marcha de una empresa.

- Formas jurídicas de las empresas.
- Responsabilidad legal del empresario.
- La fiscalidad de la empresa como variable para la elección de la forma jurídica.
- Proceso administrativo de constitución y puesta en marcha de una empresa.
- Vías de asesoramiento para la elaboración de un proyecto empresarial y para la puesta en marcha de la empresa.
- Ayudas y subvenciones para la creación de una empresa de restauración.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, trámites administrativos, y gestión de ayudas y subvenciones.

#### BC4. Función administrativa.

- Análisis de las necesidades de inversión y de las fuentes de financiación de una pequeña y de una mediana empresa en el subsector de restauración.
- Concepto y nociones básicas de contabilidad: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos y cuentas anuales.
- Análisis de la información contable: equilibrio de la estructura financiera y ratios financieras de solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- Plan financiero: estudio de la viabilidad económica y financiera.
- Obligaciones fiscales de una pequeña y de una mediana empresa.
- Ciclo de gestión administrativa en una empresa de restauración: documentos administrativos y documentos de pago.

- Cuidado en la elaboración de la documentación administrativo-financiera.

### 1.13.3. Orientaciones pedagógicas.

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

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales p), s), t) y v) del ciclo formativo, y las competencias r), s) y t).

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

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

–Realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de las personas emprendedoras y ajustar su necesidad al subsector de restauración.

–Utilización de programas de gestión administrativa y financiera para pequeñas y medianas empresas del sector.

–La realización de un proyecto empresarial relacionado con la dirección de cocina compuesto por un plan de empresa y un plan financiero y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio.

El plan de empresa incluirá los siguientes aspectos: maduración de la idea de negocio, ubicación, organización de la producción y de los recursos, justificación de su responsabilidad social, plan de *márquetin*, elección de la forma jurídica, trámites administrativos, y ayudas y subvenciones.

El plan financiero incluirá el plan de tesorería, la cuenta de resultados provisional y el balance provisional, así como el análisis de su viabilidad económica y financiera.

Es aconsejable que el proyecto empresarial se vaya realizando conforme se desarrollen los contenidos relacionados en los resultados de aprendizaje.

El correcto desarrollo de este módulo exige la disposición de medios informáticos con conexión a internet y que por lo menos dos sesiones de trabajo sean consecutivas.

1.14. Módulo profesional: formación en centros de trabajo.

- Equivalencia en créditos ECTS: 22.
- Código: MP0508.
- Duración: 384 horas.

1.14.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

• RA1. Identifica la estructura y la organización de la empresa en relación con el tipo de servicio que preste.

–CE1.1. Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área.

–CE1.2. Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo del sector.

–CE1.3. Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.

–CE1.4. Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

–CE1.5. Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

–CE1.6. Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

• RA2. Muestra hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.

–CE2.1. Se han reconocido y se han justificado:

–Disponibilidad personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.

–Actitudes personales (puntualidad, empatía, etc.) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, etc.) necesarias para el puesto de trabajo.

–Requisitos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.

–Requisitos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

–Actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con la jerarquía establecida en la empresa.

–Actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

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

–CE2.2. Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la ley de prevención de riesgos laborales de aplicación en la actividad profesional.

–CE2.3. Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

–CE2.4. Se ha mantenido una actitud de respeto por el medio ambiente en las actividades desarrolladas.

–CE2.5. Se han mantenido organizados, limpios y libres de obstáculos el puesto de trabajo y el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

–CE2.6. Se ha responsabilizado del trabajo asignado, y ha interpretado y cumplido las instrucciones recibidas.

–CE2.7. Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

–CE2.8. Se ha coordinado con el resto del equipo y ha comunicado las incidencias más destacables.

–CE2.9. Se ha valorado la importancia de la actividad propia y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

–CE2.10. Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y los procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

- RA3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, para lo que reconoce todos los elementos y las variables que los caracterizan.

–CE3.1. Se han reconocido las categorías y las presentaciones comerciales de los alimentos y las bebidas.

–CE3.2. Se han identificado los equipos y los instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

–CE3.3. Se ha interpretado el etiquetado de los productos y se ha comprobado la coincidencia entre la cantidad y la calidad de lo solicitado y las de lo recibido.

–CE3.4. Se ha verificado el cumplimiento por el proveedor de la normativa referente al embalaje, el transporte, la cantidad, la calidad, la caducidad, la temperatura, la manipulación, etc.

–CE3.5. Se ha verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

–CE3.6. Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.

–CE3.7. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

–CE3.8. Se ha mantenido el almacén, el economato y/o la bodega en condiciones de orden y limpieza.

–CE3.9. Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor.

–CE3.10. Se han realizado inventarios de diverso tipo, y se ha descrito su función y su importancia en el control de consumos y existencias.

–CE3.11. Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

–CE3.12. Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta parámetros de valoración.

• RA4. Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería y repostería, para lo que interpreta instrucciones y documentos propios de la producción en relación con el servicio en cocina.

–CE4.1. Se han deducido las necesidades de materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.

–CE4.2. Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.

–CE4.3. Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

–CE4.4. Se han determinado los procesos en la búsqueda de un uso racional de los recursos materiales y energéticos.

–CE4.5. Se han relacionado y se han determinado las necesidades previas al desarrollo de las fases y las técnicas propias de la producción y el servicio en cocina y/o pastelería y repostería.

–CE4.6. Se han identificado las fases y los modos de operar distintivos en la aplicación de cada técnica.

–CE4.7. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos establecidos.

–CE4.8. Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería y repostería básicos, siguiendo los protocolos establecidos.

–CE4.9. Se han determinado las medidas de corrección posibles en función de los resultados obtenidos.

–CE4.10. Se han caracterizado y se han realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería y repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

–CE4.11. Se han verificado y se han dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería y repostería, siguiendo criterios estéticos.



–CE4.12. Se han identificado, se han justificado y se han aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

- RA5. Participa en la organización y en el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería y repostería, para lo que reconoce todos los elementos y las variables que los caracterizan en la empresa.

–CE5.1. Se han reconocido los métodos de cocinado y conservación asociados a los sistemas de producción y distribución, así como los factores que determinan su elección en el ámbito de la empresa.

–CE5.2. Se ha reconocido y se ha analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria, así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.

–CE5.3. Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

–CE5.4. Se han calculado y se han determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción, y se han determinado las funciones de cada integrante del equipo de cocina.

–CE5.5. Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

–CE5.6. Se han planificado las fases de la producción.

–CE5.7. Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

–CE5.8. Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que haya que realizar en cada fase de la producción culinaria.

–CE5.9. Se han diseñado y se han realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

–CE5.10. Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

–CE5.11. Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

–CE5.12. Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de éstas.

- RA6. Cumple criterios de calidad, de seguridad y de higiene, actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

–CE6.1. Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

–CE6.2. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación, tanto las recogidas en la normativa como las específicas de la propia empresa.

–CE6.3. Se han reconocido los comportamientos y las actitudes susceptibles de producir contaminación en los alimentos.

–CE6.4. Se han reconocido y se han cumplido los requisitos referentes al uso y a la limpieza de la vestimenta de trabajo.

–CE6.5. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras y heridas del personal manipulador.

–CE6.6. Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada fase de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

–CE6.7. Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

–CE6.8. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos y las emisiones de la empresa.

–CE6.9. Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

–CE6.10. Se han utilizado las energías y/o los recursos cuyo uso sea menos perjudicial para el medio.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y los objetivos generales propios de este título que se hayan alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características de difícil consecución en él.

## ANEXO II

## A) Espacios mínimos.

Espacio formativo	Superficie en m <sup>2</sup> (30 alumnos/as)	Superficie en m <sup>2</sup> (20 alumnos/as)	Grado de utilización
Aula polivalente	60	40	51 %
Obrador de cocina	210	160	38 %
Obrador de panadería y repostería	150	120	11 %

• La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria podrá autorizar unidades para menos de treinta puestos escolares, por lo que será posible reducir los espacios formativos proporcionalmente al número de alumnos y alumnas, tomando como referencia para la determinación de las superficies necesarias las cifras indicadas en las columnas segunda y tercera de la tabla.

• El grado de utilización expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas en el centro educativo, por un grupo de alumnado, respecto de la duración total de éstas.

• En el margen permitido por el grado de utilización, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos o alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

• En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

## B) Equipos mínimos.

Equipo
-Equipos informáticos y audiovisuales. -Instalación de red con acceso a internet. -Generadores de calor: fogones, placas de inducción, baño maría, termostato de cocción a baja temperatura, fry-top, freidoras, gratinadoras, planchas y parrillas, hornos de convección, mixtos y microondas, cocedero de vapor con presión, cazos eléctricos, etc. -Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación y de fermentación, abatidores de temperatura, armarios de refrigeración y de congelación, mesas refrigeradas, vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación, etc. -Otra maquinaria: elaboradora de helados o mantecadora, batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras, batidoras-mezcladoras de sobremesa, robots de cocina, templador de cobertura, envasadora en vacío, termoselladora, elaboradora de pasta, lavaperolas, etc. -Batería de cocina: material de cocción, de preparación y de conservación, accesorios, etc. -Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, robots de cocina, etc. -Aparatos de última generación: olla de cocción en vacío, deshidratador, centrifugadora, emulsionadora de helados, montadores manuales de espumas a gas, equipos diversos de elaboraciones, etc. -Recipientes para contener: tazas, cubetas, bandejas y moldes. -Termómetros, pesajarabes y refractómetros. -Utillaje para medir: jarras medidoras y palas. -Utillaje para mezclar: lenguas, espátulas y batidoras. -Utillaje para extender y cortar: espátulas y cuchillos de diferentes tamaños, cuchillas, rollos y moldes cortapastas. -Utillaje para escudillar: juegos de boquillas para mangas pasteleras, y mangas reutilizables y desechables. -Herramientas y menaje de uso habitual en la cocina: tablas, cuchillos, espumaderas, arañas, cacitos, tamices, colador chino y otros coladores, hilador de huevo, planchas quemadoras de azúcar, aros, moldes para bombones, tenedores de baño, cepillos, pinceles y otros útiles de uso habitual en la pastelería. -Material neutro: mesas de trabajo de acero inoxidable, lavamanos, mesa de trabajo de mármol, mobiliario en acero inoxidable para la guarda de los útiles, balanzas de precisión y básculas, carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear, fregaderos, carros, estantes, campanas, balanzas, armarios, etc.

## ANEXO III

A) Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de técnico superior en dirección de cocina.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
• MP0179. Inglés.	Inglés.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	Servicios de restauración. Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.	Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0500. Gestión de la producción en cocina.	Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
• MP0501. Gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0502. Gastronomía y nutrición.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0505. Proyecto de dirección de cocina.	Cocina y pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0506. Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
• MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y orientación laboral.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.

B) Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
• Profesorado de enseñanza secundaria.	Formación y orientación laboral.	–Diplomado/a en ciencias empresariales. –Diplomado/a en relaciones laborales. –Diplomado/a en trabajo social. –Diplomado/a en educación social. –Diplomado/a en gestión y administración pública.
	Hostelería y turismo.	–Diplomado/a en turismo.
• Profesorado técnico de formación profesional.	Cocina y pastelería. Servicios de restauración.	–Técnico/a superior en restauración. –Técnico/a especialista en hostelería.

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

Módulos profesionales	Titulaciones
• MP0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. • MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. • MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. • MP0499. Procesos de elaboración culinaria. • MP0500. Gestión de la producción en cocina. • MP0505. Proyecto de dirección de cocina.	• Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes. • Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a o arquitecto/a técnico/a, o el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes. • Técnico/a superior en restauración. • Técnico/a especialista en hostelería.

Módulos profesionales	Titulaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MP0179. Inglés.</li> <li>• MP0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.</li> <li>• MP0502. Gastronomía y nutrición.</li> <li>• MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.</li> <li>• MP0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</li> <li>• MP0505. Proyecto de dirección de cocina.</li> <li>• MP0506. Formación y orientación laboral.</li> <li>• MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.</li> </ul>

**ANEXO IV**
**Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de técnico superior en restauración al amparo de la Ley orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de técnico superior en dirección de cocina al amparo de la Ley orgánica 2/2006**

Módulos profesionales establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990 (LOGSE)	Módulos profesionales del ciclo formativo (LOE): Técnico superior en dirección de cocina
Lengua extranjera.	MP0179. Inglés.
Procesos de cocina.	MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. MP0499. Procesos de elaboración culinaria.
Procesos de pastelería y panadería.	MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
Administración de establecimientos restauración.	MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
Márquetin en restauración.	

**ANEXO V**

A) Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas con arreglo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su validación.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
• UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	• MP0179 Inglés. *
• UC1062_3: Catar alimentos para su selección y su uso en hostelería. • UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	• MP0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
• UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	• MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
• UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	• MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
• UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. • UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.
• UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. • UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	• MP0500. Gestión de la producción en cocina.
• UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería. • UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	• MP0501. Gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.
• UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. • UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. • UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	• MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
• UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	• MP0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

\*Podrá convalidarse con arreglo a lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación.

**B) Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.**

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
• MP0179. Inglés.	• UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
• MP0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	• UC1062_3: Catar alimentos para su selección y su uso en hostelería. • UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
• MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	• UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
• MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	• UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.	• UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones. • UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
• MP0500. Gestión de la producción en cocina.	• UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. • UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.
• MP0501. Gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.	• UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería. • UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
• MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	• UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. • UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. • UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
• MP0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	• UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

**ANEXO VI**
**Organización de los módulos profesionales del ciclo formativo para el régimen ordinario**

Curso	Módulo	Duración	Especialidad profesorado
1.º	• MP0179. Inglés.	160	Inglés.
1.º	• MP0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	53	Cocina y pastelería. Servicios de restauración.
1.º	• MP0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	240	Cocina y pastelería.
1.º	• MP0499. Procesos de elaboración culinaria.	267	Cocina y pastelería.
1.º	• MP0501. Gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.	80	Hostelería y turismo.
1.º	• MP0502. Gastronomía y nutrición.	53	Hostelería y turismo.
1.º	• MP0506. Formación y orientación laboral.	107	Formación y orientación laboral.
Total 1.º (FCE)		960	
2.º	• MP0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	210	Cocina y pastelería.
2.º	• MP0500. Gestión de la producción en cocina.	244	Cocina y pastelería.
2.º	• MP0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	70	Hostelería y turismo.
2.º	• MP0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	53	Hostelería y turismo.
2.º	• MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación y orientación laboral.
Total 2.º (FCE)		630	
2.º	• MP0505. Proyecto de dirección de cocina.	26	Cocina y pastelería. Hostelería y turismo.
2.º	• MP0508. Formación en centros de trabajo.	384	

## ANEXO VII

**Organización de los módulos profesionales en unidades formativas de menor duración**

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
• MP0501. Gestión de la calidad, y de la seguridad e higiene alimentarias.	• MP0501_12. Seguridad e higiene alimentarias.	50
	• MP0501_22. Gestión de la calidad.	30
• MP0506. Formación y orientación laboral.	• MP0506_12. Prevención de riesgos laborales.	45
	• MP0506_22. Equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la seguridad social, y búsqueda de empleo	62