

II. DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.

El artículo 73.1 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, atribuye a la Comunidad de Castilla y León la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con el derecho a la educación que todos los ciudadanos tienen, según lo establecido en el artículo 27 de la Constitución Española y las leyes orgánicas que lo desarrollan.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, determina en su artículo 39.6 que el Gobierno establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo define en el artículo 6, 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. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos.

Por otro lado, el artículo 17 del citado Real Decreto 1538/2006, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de formación profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Posteriormente, el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y dispone en el artículo 1, que sustituye a la regulación del título de Técnico en Cocina, contenido en el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre.

El presente Decreto establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León teniendo en cuenta los principios generales que han de orientar la actividad educativa, según lo previsto en el artículo 1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Se pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunidad de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Educación, previo informe del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León y dictamen del Consejo Escolar de Castilla y León, y pre-

via deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 28 de agosto de 2008

DISPONE:

Artículo 1.– Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene por objeto establecer el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León, que se incorpora como Anexo I.

Artículo 2.– Autonomía de los centros.

1. Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional. Los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo en los términos establecidos en este Decreto en el marco general del proyecto educativo de centro y en función de las características de su entorno productivo.

2. La Consejería competente en materia de educación favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

3. Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la Consejería competente en materia de educación, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones a las familias ni exigencias para la misma.

Artículo 3.– Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas.

Todos los centros de titularidad pública o privada que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Cocina y Gastronomía se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y en las normas que lo desarrollen, y en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, además de lo establecido en su propia normativa.

Artículo 4.– Módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo.

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo deberá ajustarse a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación previstos en el Anexo I de este Decreto, correspondiendo a los centros educativos concretar la programación específica de cada alumno, de acuerdo con las características del centro del trabajo.

Artículo 5.– Adaptaciones curriculares.

1. Con objeto de ofrecer a todas las personas la oportunidad de adquirir una formación básica, ampliar y renovar sus conocimientos, habilidades y destrezas de modo permanente y facilitar el acceso a las enseñanzas de formación profesional, la Consejería competente en materia de educación podrá flexibilizar la oferta del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía permitiendo, principalmente a los adultos, la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

2. También se podrá adecuar las enseñanzas de este Ciclo Formativo a las características de la educación a distancia, así como a las características de los alumnos con necesidades educativas específicas.

Artículo 6.– Enseñanzas impartidas en lenguas extranjeras o en lenguas cooficiales de otras Comunidades Autónomas.

1. Teniendo en cuenta que la promoción de la enseñanza y el aprendizaje de lenguas y de la diversidad lingüística debe de constituir una prioridad de la acción comunitaria en el ámbito de la educación y la formación, la Consejería competente en materia de educación podrá autorizar que todos o determinados módulos profesionales del currículo se impartan en lenguas extranjeras o en lenguas cooficiales de otra Comunidad Autónoma, sin perjuicio de lo que se establezca al respecto en su normativa específica y sin que ello suponga modificación de currículo establecido en el presente Decreto.

2. Los centros autorizados deberán incluir en su proyecto educativo los elementos más significativos del proyecto lingüístico autorizado.

Artículo 7.– Oferta a distancia del título.

1. Los módulos profesionales que forman las enseñanzas del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumno puede conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en este Decreto.

2. La Consejería competente en materia de educación establecerá el porcentaje de horas de los módulos profesionales que tienen que impartir en régimen presencial, cuando se autorice la impartición del ciclo formativo que se establece en este Decreto.

Artículo 8.– Organización y distribución horaria.

Los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía se organizan en dos cursos académicos. Su distribución en cada uno de ellos y la asignación horaria semanal se recoge en el Anexo II.

Artículo 9.– Profesorado.

1. Los aspectos referentes al profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía son los establecidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, y se reproducen en el Anexo III.

2. Además de lo anteriormente indicado, la especialidad del profesorado con atribución docente en el módulo profesional de Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos, será la establecida en el punto 2 del apartado A del Anexo III. Asimismo, las titulaciones requeridas para la impartición de dicho módulo profesional que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas, serán las establecidas en el punto 2 del apartado C del Anexo III.

Artículo 10.– Espacios y equipamientos.

1. Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía son los establecidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, que se recogen como Anexo IV.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se derive de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que en ellos se impartan, y además deberán de cumplir las siguientes condiciones:

- La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje con la «ergonomía» y la movilidad requerida dentro del mismo.
 - Cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo, así como la observación de los espacios o superficies de seguridad de las máquinas y equipos en su funcionamiento.
 - Cumplir con la normativa referida a la prevención de riesgos laborales, la seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas les sean de aplicación.
3. Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos mínimos han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza a los alumnos según el sistema de calidad adoptado, y además deberán cumplir las siguientes condiciones:

- El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.
- La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnos y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. La Consejería competente en materia de educación velará para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 11.– Acceso y vinculación a otros estudios y correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia.

El acceso y vinculación a otros estudios y la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia son los establecidos en el Capítulo IV del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, y se reproducen en el Anexo V.

Artículo 12.– Principios metodológicos generales.

1. La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

2. Las enseñanzas de formación profesional para personas adultas se organizarán con una metodología flexible y abierta, basada en el autoaprendizaje.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.– Calendario de implantación.

1. La implantación de los contenidos curriculares establecidos en el presente Decreto tendrá lugar en el curso escolar 2008/2009 para primer curso del ciclo formativo y en el curso escolar 2009/2010 para segundo curso del ciclo formativo.

2. El alumnado de primer curso que deba repetir, se matriculará de acuerdo con el nuevo currículo, teniendo en cuenta su calendario de implantación.

3. En el curso 2008/2009, los alumnos de segundo curso con módulos pendientes de primero se matricularán, excepcionalmente, de estos módulos profesionales de acuerdo con el currículo que los alumnos venían cursando. En este caso, se arbitrarán las medidas adecuadas que permitan la recuperación de las enseñanzas correspondientes.

4. En el curso 2009/2010, los alumnos con módulos pendientes de segundo curso se podrán matricular, excepcionalmente, de estos módulos profesionales de acuerdo con el currículo que los alumnos venían cursando.

5. A efecto de lo indicado en los apartados 3 y 4, el Departamento de Familia Profesional propondrá a los alumnos un plan de trabajo, con expresión de las capacidades terminales y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar la superación de los módulos profesionales.

Segunda.– Titulaciones equivalentes.

1. De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésimo primera de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, los títulos de Técnico Auxiliar de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido en el Real Decreto 1396/2007:

- Técnico Auxiliar en Cocina (Rama Hostelería y Turismo).
- Técnico Auxiliar en Hostelería-Cocina (Rama Hostelería y Turismo).

2. El título de Técnico en Cocina, establecido por el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido en el Real Decreto 1396/2007.

3. La formación establecida en el presente Decreto para el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral, incluye un mínimo de 50 horas, que 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.

4. La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos 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 a los manipuladores de alimentos.

Tercera.– Equivalencia a efectos de docencia de los procedimientos selectivos de ingreso en el Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional.

En los procesos selectivos convocados por la Consejería competente en materia de educación, se considerarán equivalentes a efectos de docencia las titulaciones de Técnico especialista y Técnico Superior en una especialidad de formación profesional, siempre que se acredite una experiencia docente en la misma de, al menos, dos años en centros educativos públicos dependientes de la Consejería competente en materia de educación, cumplidos a 31 de agosto de 2007.

Cuarta.– Accesibilidad universal en las enseñanzas de este título.

La Consejería competente en materia de educación adoptará las medidas necesarias para que el alumnado pueda acceder y cursar dicho 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.

Quinta.– Regulación del ejercicio de la profesión.

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 el presente Decreto no constituyen una regulación del ejercicio de profesión titulada alguna con respeto al ámbito del ejercicio profesional vinculado por la legislación vigente a las profesiones tituladas.

Sexta.– Certificación académica de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales.

La Consejería competente en materia de educación expedirá una certificación académica de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales, al alumnado que haya superado el bloque B del módulo profesional de Formación y Orientación Laboral, de acuerdo con el procedimiento que se establezca al efecto.

Séptima.– Autorización de los centros educativos.

Todos los centros de titularidad pública o privada que, en la fecha de entrada en vigor de este Decreto, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del Título de Técnico en Cocina, regulado en el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, quedarán autorizados para impartir el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía que se establece en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.– Desarrollo normativo.

Se autoriza a la Consejería competente en materia de educación para dictar cuantas disposiciones sean precisas para la interpretación, aplicación y desarrollo de lo dispuesto en este Decreto.

Segunda.– Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, a 28 de agosto de 2008.

*El Presidente de la Junta
de Castilla y León,*

Fdo.: JUAN VICENTE HERRERA CAMPO

El Consejero de Educación,
Fdo.: JUAN JOSÉ MATEOS OTERO

ANEXO I

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- 1.1. DENOMINACIÓN: Cocina y Gastronomía.
- 1.2. FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo.
- 1.3. NIVEL: Formación Profesional de Grado Medio.
- 1.4. DURACIÓN DEL CICLO: 2.000 horas.
- 1.5. REFERENTE EUROPEO: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
- 1.6. CÓDIGO: HOT01M.

2. CURRÍCULO

2.1. *Sistema productivo.*

2.1.1. *Perfil Profesional.*

El perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

2.1.2. *Competencia general.*

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

2.1.3. *Competencias profesionales, personales y sociales.*

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

2.1.4. Relación de las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

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

- b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

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

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

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

Cualificaciones profesionales incompletas:

- a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

- b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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

2.2. Entorno productivo.

2.2.1. Entorno profesional.

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

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelaría y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

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

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

2.2.2. Prospectiva del título en el sector o sectores.

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.

Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.ª y 5.ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

2.2.3. Entorno productivo de Castilla y León.

La gastronomía de Castilla y León constituye uno de sus recursos turísticos más preciados. El Patrimonio cultural, artístico y el natural han sido desde siempre reclamo de visitantes procedentes del resto de España y del extranjero. Así, Castilla y León pasa por ser el líder nacional en la producción de servicios de Turismo Rural e, incluso, mantiene un gran potencial en cuanto a Turismo Urbano se refiere, incrementándose día a día las posibilidades de recibir grandes eventos profesionales.

En todos estos casos, la gastronomía, tanto la tradicional como la innovadora, sirve como un reclamo más, y exporta al exterior de nuestras fronteras una imagen de profesionalidad, a la vez que complementa un servicio turístico de calidad.

Asistimos a diario a la inauguración de establecimientos hosteleros de altísimo nivel profesional, tanto en el medio rural, como en el urbano, distinguidos con las más altas clasificaciones, y reconocimientos profesionales.

No obstante, dadas las características de las empresas de hostelería, siendo generalmente de pequeño tamaño, y en las que el propietario suele ser uno de los trabajadores, se constata el gran valor que el sector tiene en el desarrollo de los servicios en Castilla y León, constituyendo un pilar básico en la economía regional, no solamente por su importante aportación al P. I. B., sino por la creación de puestos de trabajo y las iniciativas generadoras de autoempleo.

Y es que además, estas características se encuentran a lo largo y ancho de la geografía regional, adaptándose tanto a las ciudades como a poblaciones más pequeñas, a las que el visitante tiene acceso y donde recibe servicios de restauración relacionados con la cocina y la gastronomía de Castilla y León.

Otra realidad del sector es que Castilla y León mantiene una tendencia similar al resto de España en la que, la realización de comidas fuera del domicilio, ya sea por ocio o por necesidades personales y profesiona-

les, lleva consigo una especialización de ofertas gastronómicas de rápido consumo, adaptadas a espacios diferentes a los salones de restaurantes, en las cuales el cliente puede degustar una amplia gama de productos presentados de manera diferente a la restauración tradicional. Todo ello, sin que se trate de establecimientos de Neo-Restauración que, aunque presentes en la realidad regional, no son parte integrante de esta evolución de la cocina tradicional hacia ese espacio al que se vienen sumando, no sin éxito, muchos establecimientos que no están necesariamente catalogados como restaurantes, y en los que es fácil encontrar excelentes presentaciones de tapas o pinchos de gran valor culinario, tanto por sus géneros, como por sus sabores. Se trata de la condensación cultural y gastronómica, presente en los fogones y mostradores de nuestra región de manera habitual, en pequeños bocados.

2.3. *Objetivos generales del ciclo formativo.*

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
- ñ) Ejecutar de manera autónoma servicios de cocina, gestionando adecuadamente los recursos disponibles para adaptarlos a las peculiaridades de cada servicio.
- o) Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o cualquier otro documento, calculando sus costes y márgenes de beneficio necesarios para la fijación de precios y la obtención de beneficios.
- p) Valorar la creatividad basada en el estudio y el contraste de los alimentos y las ofertas gastronómicas como instrumento para desarrollar los procesos de investigación gastronómica y de decoración culinaria.

- q) Desarrollar actuaciones de elaboración de platos de cocina minimalista, aperitivos, pinchos y tapas valorando la creatividad en la elaboración y el respeto por todos aquellos aspectos tradicionales que enriquecen la Gastronomía.
- r) Conocer y difundir la cultura de la calidad como instrumento de gestión valorando las posibilidades de participar en actuaciones de mejora continua.
- s) Desarrollar y mantener siempre una actitud observadora de su entorno, que le permita incrementar sus posibilidades de formación profesional y personal.

2.4. *Módulos profesionales.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los que a continuación se relacionan:

- 0045 Ofertas gastronómicas.
- 0046 Preelaboración y conservación de alimentos.
- 0047 Técnicas culinarias.
- 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería.
- 0048 Productos culinarios.
- 0028 Postres en restauración.
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0049 Formación y orientación laboral.
- 0050 Empresa e iniciativa emprendedora.
- CL03 Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.
- 0051 Formación en centros de trabajo.

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas.

Código: 0045

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito la organización y funcionamiento de las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias alimentarias actuales que inciden en el desarrollo del sector de la restauración.
- d) Se han descrito la organización y funcionamiento de los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las diferentes relaciones interdepartamentales en las empresas de restauración y sus relaciones con otras empresas del sector de la Hostelería y el Turismo.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se ha analizado la situación actual de la oferta desde el punto de vista cualitativo y desde el punto de vista cuantitativo.

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

Criterios de evaluación:

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

3. Determina ofertas gastronómicas de cocina y repostería caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han enumerado y definido las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.

- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
 - f) Se ha considerado la estacionalidad de las materias primas y ubicación del establecimiento.
 - g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
 - h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
 - i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.
 - j) Se ha redactado la carta de acuerdo con los principios básicos de equilibrio y dispersión de precios.
 - k) Se ha realizado el estudio de los platos que componen una carta, en función de ratios de popularidad y márgenes de explotación.
 - l) Se ha cuidado el respeto por cuantos aspectos legales tienen que ver con la carta de un establecimiento.
 - m) Se han mantenido criterios de planificación y redacción acordes a las características de cada establecimiento, tipología y ubicación geográfica.
4. Calcula costes globales de la oferta y fija sus precios de venta, analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
 - b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
 - c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
 - d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
 - e) Se ha recopilado o, en su caso, cumplimentado, la documentación específica relativa al cálculo de costes.
 - f) Se han definido los métodos de control de consumos.
 - g) Se han reconocido los métodos de cálculo y fijación de precios.
 - h) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
 - i) Se han realizado las operaciones de cálculo y fijación de precios de diferentes tipos de ofertas gastronómicas tales como cartas, menús, banquetes, tapas...
 - j) Se ha calculado el punto muerto de explotación o umbral de rentabilidad en las ofertas gastronómicas.
 - k) Se han analizado las ofertas gastronómicas para establecer conclusiones que permitan la toma de decisiones al respecto de la composición de las cartas.
 - l) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.
5. Ejecuta el proceso de aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta las características cualitativas y cuantitativas de las materias primas, y analizando los documentos asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado, de manera genérica, los distintos tipos de materias primas.
- b) Se han definido, de manera genérica, las características organolépticas de las principales clases de materias primas.
- c) Se han identificado las diversas presentaciones comerciales, tipos de embalaje y unidades de distribución (cajas, packs, bricks,...).
- d) Se han evaluado y seleccionado los diversos proveedores en función de varios criterios (condiciones de entrega, condiciones de pago, trazabilidad, niveles de calidad,...).
- e) Se han descrito las características del economato y la bodega, como departamentos estructurales, y como lugares físicos.
- f) Se han detectado las necesidades de aprovisionamiento de materias primas de cada uno de los departamentos del establecimiento de hostelería.
- g) Se ha creado el circuito de comunicación entre los departamentos para la transmisión de necesidades de materias primas al centro de compras.
- h) Se han agrupado las órdenes por proveedores.
- i) Se han cursado las órdenes de compra a los proveedores de manera eficaz.

- j) Se ha verificado la correcta recepción de géneros de los distintos proveedores, mediante la documentación administrativa correspondiente.
 - k) Se ha verificado, administrativamente, el proceso de clasificación, distribución y almacenamiento de las mercancías, en función de sus necesidades de almacenamiento y consumo.
 - l) Se han registrado correctamente las entradas y salidas de materias primas.
 - m) Se ha documentado, administrativamente, la satisfacción de las necesidades de materias primas, de cada uno de los departamentos que las solicitaron.
 - n) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades.
 - ñ) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos relacionados con el aprovisionamiento y distribución internos.
 - o) Se han utilizado correctamente los soportes documentales.
 - p) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.
6. Participa en el diseño e implantación de un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad para adecuarlo a las particularidades de la empresa de hostelería.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido y explicado el concepto de calidad y su utilidad en la Restauración.
- b) Se han determinado las expectativas y necesidades de los clientes, así como las posibilidades reales de satisfacerlas con los medios a su disposición.
- c) Se ha puesto en práctica el significado de la política de calidad de la organización.
- d) Se han analizado los objetivos de calidad fijados en la empresa u organización, las responsabilidades que debe asumir, y los recursos disponibles para garantizar y evidenciar su consecución.
- e) Se han identificado los manuales de calidad, su funcionamiento y ubicación.
- f) Se han registrado aquellos datos que afecten al puesto de trabajo en relación con los objetivos de calidad, las correspondientes especificaciones y los patrones y calibres fijados.
- g) Se han identificado aquellas situaciones que, en su apariencia, pueden suponer debilidades del servicio.
- h) Se han determinado las causas que generan situaciones de «no conformidad».
- i) Se han propuesto acciones preventivas y/o correctivas para evitar y/o solventar resultados «no conformes».

Duración: 105 horas.

Contenidos básicos:

1. Organización de las empresas de restauración:
 - Clasificación de las empresas de restauración.
 - Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
 - Tendencias actuales en restauración.
 - Análisis de oferta y demanda.
 - Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
 - Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.
2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
 - Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.
 - Función y degradación de nutrientes.
 - Necesidades nutricionales.
 - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
 - Descripción de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
3. Determinación de ofertas gastronómicas:
 - Descripción, definición y clases de ofertas.
 - Elementos y variables de las ofertas gastronómicas de cocina y repostería.

- Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, tapas y otros. Descripción y análisis.
 - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
 - Métodos de análisis de ofertas gastronómicas: Principios de Omnes, menú «engineering».
4. Cálculo de los costes globales de la oferta y fijación de precios de venta:
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
 - Métodos de control de consumos.
 - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
 - Punto muerto de explotación.
 - Posibilidades de ahorro energético.
5. Ejecución del proceso de compra, recepción, almacenaje y distribución interna de materias primas:
- Materias primas (categorías comerciales y etiquetados, presentaciones comerciales...).
 - Evaluación y selección de proveedores.
 - Descripción y características del economato y bodega.
 - Detección de necesidades de materias primas.
 - Proceso administrativo y documentación de compras: el ciclo de compras (solicitud, compra, recepción, clasificación, y almacenaje de materias primas).
 - Proceso administrativo y documentación del aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Relaciones interdepartamentales.
 - Análisis y control de inventarios: métodos de valoración de stocks (Precio medio ponderado y FIFO).
 - Documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades y el aprovisionamiento interno.
 - Software específico.
6. Gestión y control de calidad en la Restauración:
- Calidad: concepto y definiciones.
 - Características peculiares de la calidad en el sector Servicios.
 - Concepto de calidad por parte de cliente.
 - Expectativas y percepciones por parte del cliente.
 - Herramientas para la gestión de la Calidad: manual de procedimientos, encuestas, registros e indicadores,...
 - Las Normas de Calidad en España: Familia de Normas ISO 9000: 2000, normas ICTE, el modelo europeo par la Calidad : E. F. Q. M.,...
- Orientaciones metodológicas.*
- Este módulo tiene como objetivo alcanzar un nivel de capacitación suficiente del alumno que le garantice la posibilidad de desenvolverse con posibilidades de éxito en el entorno administrativo de una cocina. Por ello, para su formación, debe garantizarse la continua ejecución de una serie de contenidos de carácter procedimental, abordados desde supuestos prácticos debidamente caracterizados, en los cuales demuestre la capacitación suficiente sobre:
- Elaboración y cálculo de dietas.
 - Redacción de soportes documentales de ofertas gastronómicas.
 - Calcular rendimiento de piezas mediante el test correspondiente.
 - Determinar e imputar costes.
 - Fijar precios.
 - Analizar costes y fijación de precio en ofertas gastronómicas determinadas tales como eventos, banquetes, etc.
 - Realizar propuestas de ofertas gastronómicas.
 - Analizar materias primas como paso previo al proceso de aprovisionamiento.
 - Calcular necesidades de aprovisionamiento.
 - Simulaciones de procesos de aprovisionamiento externo e interno como parte integrante de los diferentes métodos de fijación de precios.
 - Elaborar fichas técnicas y fichas de coste.
 - Análisis de cartas, menús y otras ofertas gastronómicas, con la consecuente toma de decisiones posterior a ese análisis.

- Diseñar documentos susceptibles de ser utilizados en diferentes momentos del proceso de gestión de calidad: implantación, análisis, control de procesos,...
- Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Praelaboración y conservación de alimentos.

Código: 0046

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepción materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén y cámaras en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- j) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos internos asociados al acopio, y a la preelaboración de géneros.
- b) Se ha interpretado la información.

- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud de géneros necesarios en la producción culinaria.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- i) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria, así como su ubicación en cocina.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado las operaciones de organización y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas después de cada uso.
- f) Se han realizado las operaciones de mantenimiento y limpieza de la maquinaria y elementos neutros, cumpliendo los objetivos establecidos en las guías de buenas prácticas higiénicas o en sistemas de autocontrol.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- i) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- m) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- f) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- f) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 330 horas.

Contenidos básicos:

1. Recepción de materias primas:
 - Materias primas. Control de la calidad y características organolépticas.
 - Categorías comerciales y etiquetados.
 - Presentaciones comerciales.
 - Selección de proveedores «éticos».
 - Descripción y características del economato, bodega y cámaras de conservación.
 - Proceso de recepción de géneros.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- 2. Acopio y distribución de materias primas:
 - Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
 - Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
 - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- 3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:
 - División espacial de la cocina. Subdepartamentos de cocina.
 - Ubicación de las instalaciones de cocina y distribución de la maquinaria, y elementos neutros.
 - Procedimientos de uso y mantenimiento ligados a la seguridad en el trabajo.
 - Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
 - Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento ligados a la productividad en el trabajo.
- 4. Preelaboración de materias primas en cocina:
 - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
 - Rendimiento de las materias primas.
 - Fases, procedimientos, puntos clave y de control en la manipulación.
 - Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
 - Procedimientos intermedios de conservación.
 - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
 - Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
 - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
 - Procedimientos intermedios de conservación.
- 5. Regeneración de materias primas:
 - Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
 - Procedimientos de ejecución de técnicas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.
- 6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
 - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
 - Equipos asociados a cada método.
 - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
 - Etiquetado, envasado y rotulación de productos conservados.

Orientaciones metodológicas.

Debe entenderse el desarrollo de este módulo profesional como una parte del proceso de trabajo en una cocina profesional. Prueba de ello es el desarrollo secuencial del mismo que se explicita y que debe ser capaz de desarrollar el alumno:

- Recepciona materias primas.
- Solicita y aprovisiona internamente materias primas.
- Dispone la maquinaria y equipos necesarios.
- Ejecuta preelaboraciones.
- Regenera productos.
- Conserva géneros y preelaboraciones.

Todo este proceso de trabajo debe realizarse en el aula y en un taller, de manera que se garantice íntegramente su consecución. Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades cuya finalidad sea:

- a) Solicitud de géneros:
 - Participar en el proceso de planificación del trabajo y diseño de las actividades.
 - Cumplimentar los documentos de los procesos.
 - Cumplimentar los documentos asociados al aprovisionamiento interno.

- Realizar pedidos.
- Definir características de los productos.
- b) Recepción de pedidos:
 - Verificar la conformidad de la documentación y las materias primas.
 - Interpretar etiquetas y presentaciones comerciales.
 - Almacenar y clasificar las materias primas en almacenes y cámaras.
- c) Disposición de la maquinaria y equipos:
 - Proponer la organización de espacios y ubicación de piezas.
 - Describir el funcionamiento y los elementos de seguridad.
- d) Ejecución de preelaboraciones:
 - Conocer las características y posibilidades de empleo de cada grupo de alimentos.
 - Realizar la preparación y preelaboración de géneros de acuerdo con un plan de trabajo.
 - Manipular los alimentos bajo supervisión.
 - Adaptar cada género culinario a las necesidades y características del servicio que se describa.
- e) Regenerado de géneros culinarios:
 - Aplicar las técnicas de regeneración de alimentos adecuadas.
 - Describir los procesos de regeneración que se realicen.
- f) Conservación de géneros:
 - Aplicar los diferentes métodos de conservación.
 - Aplicar los diferentes sistemas de conservación.
 - Respetar las diferentes fases del proceso de conservación de géneros culinarios.

Cabe destacar, asimismo, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de servicios mediante la apertura del restaurante, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Técnicas culinarias.

Código: 0047

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Ejecuta técnicas de cocción elementales identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción elementales.

- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
 - d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción elementales.
 - e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
 - f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
 - g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
 - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - i) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - j) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
 - b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
 - d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la distribución del trabajo en la cocina.
- b) Se ha interpretado correctamente la información necesaria, contenida en la ficha técnica.
- c) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- f) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- h) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - k) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - l) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
4. Elabora guarniciones básicas y elementos de decoración sencillos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones básicas y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
 - b) Se han determinado las guarniciones básicas y decoraciones sencillas adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
 - c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - d) Se han elaborado las guarniciones básicas y decoraciones sencillas siguiendo los procedimientos establecidos.
 - e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
5. Realiza acabados y presentaciones sencillas, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
 - b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
 - c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
 - d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - f) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - g) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han ejecutado las técnicas de regeneración a productos semielaborados y/o acabados antes o durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han ejecutado las tareas de recogida, desbarasado y limpieza de maquinas, elementos neutros y herramientas, utilizadas en el desarrollo del servicio.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- j) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 330 horas.

Contenidos básicos:

1. Ejecución de técnicas de cocción:
 - El cocinero dentro del sector de la restauración.
 - Terminología profesional culinaria. Definiciones.
 - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
 - Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.
2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:
 - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
 - Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.
3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
 - Documentos relacionados con la producción en cocina. La ficha técnica.
 - Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
 - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. Sistemas de trabajo.
 - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
 - Elaboraciones culinarias elementales.
4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:
 - Guarniciones y decoraciones básicas.
 - Guarniciones clásicas.
 - Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones básicas.
 - Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
 - Valoración de la calidad del producto final.
5. Realización de acabados y presentaciones:
 - Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
 - Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
6. Desarrollo de los servicios en cocina:
 - El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
 - Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
 - Documentación relacionada con los servicios. La hoja de servicio y la comanda.
 - Coordinación durante el servicio en cocina.
 - Ejecución de los procesos propios del servicio.
 - Tareas de finalización del servicio. Desbarasado, recogida y limpieza.
 - Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Orientaciones metodológicas.

El desarrollo docente de las prácticas relacionadas con las Técnicas culinarias supone haber alcanzado una serie de destrezas en el módulo de preelaboración y conservación de alimentos que van a ser objeto de empleo en la confección de elaboraciones sencillas. Este módulo profesional sirve para crear las bases sobre las que el alumno forje su formación futura, que debe abrirle las puertas del entorno profesional. Debe garantizarse el desarrollo práctico, posterior al estudio y comprensión teórica, de los conocimientos tales como:

- Emplear todas y cada una de las técnicas de cocción.
- Justificar el uso de las diferentes técnicas de cocción ante diferentes supuestos.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones a partir de una programación previa de actividades que las requieran.
- Definir las necesidades de elaboraciones de múltiples aplicaciones a partir de programaciones de trabajo.
- Documentar el proceso de ejecución de elaboraciones elementales, guarniciones y elementos de decoración.
- Describir los materiales, maquinaria y técnicas a emplear en cada proceso que se documente.
- Participar en procesos de acabado y presentación de elaboraciones elementales.
- Documentar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones elementales.
- Realizar la preparación del servicio en cocina.
- Participar en el desarrollo de servicio con elaboraciones elementales.
- Realizar las tareas de finalización de los servicios en cocina.
- Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

Cabe destacar, asimismo, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de servicios mediante la apertura del restaurante, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.
Código: 0026

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

- c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
 - d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
 - e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
 - f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
 - g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
 - h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
 - i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - l) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre, fermentadas, etc.).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos.
- d) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de materias primas.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- h) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- i) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).
- j) Se han realizado las diferentes operaciones para obtener piezas a partir de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
- k) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- l) Se han identificado las características del proceso de cocción adecuado a las diferentes masas y pastas obtenidas.
- m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.
- ñ) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- p) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
 - d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
 - e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
 - f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
 - g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
 - h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
 - i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - k) Ha utilizado en todo momento los medios disponibles evitando costes y desgastes innecesarios.
 - l) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
 - m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - n) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- m) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:
 - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
 - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
 - Limpieza de equipos y útiles.
 - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
 - Incidencias tipo en la manipulación de alimentos.
 - Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.
- Trabajos con manga pastelera.
- Trabajos con cartucho.
- Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado: básico, compacto, invertido, rápido y otros. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos superligeros, ligeros y pesados. Aplicaciones.
- Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: Fundamento y proceso general de elaboración de masas azucaradas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Masas fermentadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas fermentadas.
- Conservación de productos semielaborados y terminados de pastelería y repostería.
- Refrigeración y congelación de productos de pastelería.

3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. Cremas pastelera y derivadas. Yemas pasteleras. Merengues. Cremas de mantequilla y otras.
- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. Brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate. Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. Elaboración de ganachés y baños para coberturas.
- Elaboración y conservación de jarabes. Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesajarabes, refractómetro y termómetro). Puntos de cocción del azúcar.
- Obtención y conservación de semifríos.

4. Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Diseño previo de bocetos. Cenefas y perfiles. Las superficies y los volúmenes. Control y valoración de resultados.
- Técnicas de decoración.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional sirve para garantizar la competencia en el trabajo artesanal de la pastelería y sus relaciones con la cocina.

Para alcanzar aceptables niveles de competencia en cuanto a la relación que mantienen la cocina y la pastelería/repostería se debe favorecer la realización de actividades en las cuales el alumno adquiera destrezas en el desarrollo de las distintas técnicas que se emplean en los procesos artesanales. Así, a lo largo del curso se desarrollarán actividades en las que se debe:

- Documentar los diferentes procesos de trabajo.
- Emplear los equipos adecuados y registrar su uso en la documentación de los procesos.
- Ejecutar los diferentes procesos de trabajo: amasado, boleado, estirado, escudillado, formado, batido, mezclado, horneado,...
- Desarrollar actividades basadas en aplicaciones de:
 - El azúcar.
 - Cremas, rellenos y baños.

- Masas batidas.
- Masas fermentadas.
- Masas azucaradas.
- Masas hojaldradas.
- Masas escaldadas.
- Pastas secas y pastas de té.
- Semifríos.
- Chocolate.
- Mazapanes y turroneos.
- Montar piezas de pastelería a partir de combinaciones de elaboraciones.
- Realizar decoraciones de pastelería.
- Presentar expositores y piezas especiales de pastelería.
- Conservar géneros para su posterior uso.
- Regenerar elaboraciones o productos para su uso.

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Productos culinarios.

Código: 0048

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y el personal de sala o de planta.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- i) Se han evaluado los resultados alcanzados en función de la satisfacción del cliente.
 - j) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
2. Elabora productos culinarios establecidos, de cocina nacional e internacional, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.
- b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos de productivos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- l) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Elabora productos culinarios establecidos, de la cocina de Castilla y León, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad de elaboraciones previas de múltiples aplicaciones para proceder a su ejecución.
- b) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- c) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- d) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos de productivos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se han innovado las elaboraciones tradicionales, ensayando modificaciones en técnicas, procesos y presentación.
- l) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

- m) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

4. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se han valorado las características organolépticas y estacionalidad de los ingredientes.
- c) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos y sustitución.
- d) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- e) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respeto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- j) Se ha valorado la comercialización y viabilidad de su servicio en los distintos ámbitos productivos.
- k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- n) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- ñ) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.

5. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
 - b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
 - c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
 - d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
 - e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.
 - g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
 - h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
6. Realiza acabados y presentaciones complejas de platos y otros productos culinarios.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

- c) Se han identificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados justificando los procedimientos empleados.
- d) Se ha valorado la importancia del acabado y presentación en el resultado final de la elaboración culinaria, en cada tipo de servicio.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.
- g) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- h) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

7. Ejecuta técnicas de decoración para elaboraciones culinarias específicas para cada tipo de servicio y expositores y asiste en el montaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características y aplicaciones decorativas de los resultados de las técnicas para adecuarlas a las tendencias y a cada servicio.
- b) Se han desarrollado técnicas de decoración aplicables a platos regionales, internacionales, de mercado y de autor.
- c) Se han diseñado y ejecutado presentaciones artísticas complejas que combinen diversas técnicas de decoración.
- d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de producción ambiental.
- f) Se han realizado todas las operaciones manteniendo en todo momento una conducta positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- g) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 273 horas.

Contenidos básicos:

1. Organización de los procesos productivos:
 - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
 - Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
 - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis de las fases de preservicio, servicio y postservicio.
 - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
 - Descripción del servicio en cocina en función de su tipología.
 - Relaciones interdepartamentales.
2. Elaboración de productos culinarios, de cocina española e internacional:
 - Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
 - Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
 - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
 - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
 - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
 - Características organolépticas y estacionalidad de los alimentos. Denominaciones de Calidad (Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP, ...) más relevantes y su relación con las distintas cocinas regionales españolas.

3. Elaboración de productos culinarios en la cocina de Castilla y León:
 - Descripción y características generales de la cocina de Castilla y León.
 - Diversidad de la cocina de Castilla y León y sus valores provinciales. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
 - Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
 - Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
 - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario de Castilla y León.
 - Características organolépticas y estacionalidad de los alimentos. Denominaciones de Calidad (Alimentos de Castilla y León, Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP, ...) más relevantes en Castilla y León. Relación de la producción de alimentos y sus valores en la cocina regional.

4. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.
- Cocina fusión, de mercado y de autor.

5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dieta tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

6. Presentación y acabado de productos culinarios complejos:

- Texturas, esferificaciones, etc.
- Dibujo aplicado a la decoración culinaria.
- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado para la decoración.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

7. Ejecución de técnicas avanzadas de decoración:

- Técnicas de decoración para expositores.
- Técnicas del color en gastronomía.
- Contraste y armonía en gastronomía.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos.
- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado para la decoración.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo, no solamente debe acreditar los niveles de capacitación del alumno, sino también su madurez profesional para acceder al mercado de trabajo y continuar creciendo profesionalmente. Por ello, resulta especialmente muy importante conciliar aquellos aspectos de formación y creación que son parte del perfil profesional.

Debe fomentarse el desarrollo personal basado en actividades prácticas, totalmente procedimentales, pero que jamás pierda de vista el nuevo aspecto que aparece en el título y hace mención a la gastronomía, como «el arte de preparar comida». Y es que ese arte no debe ser estrictamente

innovador, sino que debe otorgar valor a la cocina tradicional, a la de siempre, a la de Castilla y León.

El profesor debe conseguir que no se trate de un módulo aislado, sino que debe ser una continuación de las enseñanzas recibidas en los módulos profesionales de «Preelaboraciones y conservación de alimentos» y de «Técnicas culinarias». Hasta este momento, el alumno había demostrado que era capaz de desarrollar servicios, realizar y acabar elaboraciones sencillas. Ahora, la complejidad encuentra su momento.

Se favorecerá el desarrollo de actividades para que el alumno pueda:

- Organizar y participar en la planificación de los trabajos, documentando los procesos productivos, seleccionando información e identificando las fases del desarrollo del trabajo. No se trata de un profesional que deba ser capaz de dirigir a personas, por su nivel de cualificación, pero podrá y se aconsejan las simulaciones en las cuales pueda ocupar diferentes puestos de trabajo, partidas, etc. Asimismo, se debe fomentar el desarrollo de servicios reales, muy implantados en los centros donde se imparten estas enseñanzas, para alcanzar niveles de coordinación eficaces.
- Proponer y desarrollar propuestas del profesor para realizar la composición de las ofertas gastronómicas de cocina nacional o internacional. A este respecto, el profesor debe adoptar las medidas oportunas para que el alumno sea capaz de ocupar puestos de trabajo que supongan la observación de la totalidad de los contenidos. No obstante, en este caso, resulta fundamental que se pueda producir un análisis crítico del trabajo realizado y que el alumno pueda proponer soluciones a los errores.
- Ejecutar platos procedentes de la cocina de Castilla y León en los mismos términos que sucede con la cocina nacional e internacional. Se aconseja el fomento de actividades puntuales que refuercen estas enseñanzas, tales como Jornadas gastronómicas u otras, que serían muy bien aceptadas por el resto de la Comunidad Educativa, el sector profesional, etc.
- Crear platos para su servicio, pero siempre justificando esas creaciones y las teorías que han seguido para ello, fomentando su espíritu crítico a la vez que creativo.
- Acabar y presentar las ofertas para su servicio.
- Mantener una actitud observadora de su entorno que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

En todos los casos, el alumno debe documentar sus trabajos para su posterior consulta, pudiendo indicar los procesos de trabajo, dificultad (alta, media, baja), coste (alto, medio, bajo), tipo de servicio, temporada a que se destina y la técnica o técnicas culinarias que deben emplearse.

Cabe destacar, asimismo, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de servicios mediante la apertura del restaurante, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- h) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado las características y aplicaciones de las frutas de uso habitual en la elaboración de postres.
- e) Se han diseñado postres basados en productos de temporada.
- f) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- k) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- h) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- j) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- h) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- j) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración y terminación.
- d) Se han diseñado helados y sorbetes basados en productos de temporada.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- i) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- k) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

- c) Se han diseñado semifríos basados en productos de temporada.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración, acabado y presentación de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- h) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- j) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se ha identificado la posibilidad de combinar elaboraciones que satisfagan las expectativas de los clientes.
- d) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración utilizando la creatividad e imaginación en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, teniendo en cuenta el tipo de producto, los clientes y las tendencias actuales en repostería, así como sus alternativas de uso.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- j) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.
- l) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 105 horas.

Contenidos básicos:

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. Ficha técnica de proceso.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. Temperatura de servicio.

2. Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Variedades de frutas: características y aplicaciones en postres.
- Estacionalidad de las frutas.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Principales elaboraciones y variantes.

- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Aplicación de necesidades de conservación según las diferentes aplicaciones.
3. Elaboración de postres a base de lácteos:
- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Principales elaboraciones, variantes y combinaciones con otros ingredientes.
 - Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
 - Aplicación de estándares de calidad.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Aplicación de necesidades de conservación según momento de uso y consumo y naturaleza de la elaboración.
4. Elaboración de postres fritos o de sartén:
- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
 - Principales elaboraciones. Aplicaciones.
 - Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Aplicación de las necesidades de conservación.
5. Elaboración de helados y sorbetes:
- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. Reglamentación Técnico Sanitaria. Equipos. Materias primas para elaboración de helados, sorbetes y granizados. Los aditivos en la elaboración de helados.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Pasteurización, homogeneización y maduración de la mezcla. Mantecación, conservación y almacenaje.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Helados a base de crema inglesa, de nata, de fruta o almíbar y otros.
 - Helados que no precisan de sorbetera o heladora. Biscuit glasé, suflé helado y perfectos helados y otros.
 - Formulaciones y variantes. Aplicaciones.
 - Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Aplicación de las necesidades de conservación.
6. Elaboración de semifríos:
- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. Materias primas. Nata, merengue, yemas, saborizantes, gelificantes y otros.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Pesado, montado, mezcla e incorporación de la gelatina. Mezclado, moldeado, desmoldado y conservación. Montaje y presentación.
 - Formulaciones y variantes. Aplicaciones.
 - Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
 - Aplicación de las diferentes necesidades de conservación.
7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
 - Técnicas y elementos de decoración y presentación.
 - Tendencias actuales en presentación de postres.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Valoración de los resultados. Medidas de corrección.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo debe contribuir con el módulo profesional de «Productos culinarios» a que el alumno pueda alcanzar su madurez profesional para acceder al mercado de trabajo, al tiempo que le capacita para ello, y continuar creciendo profesionalmente.

Desde el entorno de la formación, lo más semejante posible al sector de la restauración, y teniendo en cuenta las tendencias alimenticias actuales que influyen en la evolución del sector, debemos entender el postre, ya no solamente como «el alimento que se sirve al final de una comida» sino como un conjunto de elaboraciones que se conjuntan para determinar una presentación de alimentos en armonía, con aspecto agradable para el comensal y tratando de satisfacer las expectativas y necesidades de los clientes.

Nuevamente, el profesor debe asegurar que este módulo no se constituya algo aislado y ausente del resto de los alimentos que componen una comida, banquete, evento, ... Debe, asimismo, fortalecer el papel que el postre juega en la restauración actual y convertirlo en parte del concepto de gastronomía, tan repetido, como «el arte de preparar comida». Y nada mejor que los postres para ello ya que conjugan sabor, dulzura y color para hacer del plato un cuadro.

Se favorecerá el desarrollo de actividades para que el alumno pueda:

- Organizar y participar en la planificación de los trabajos de elaboración de postres, documentando los procesos productivos, seleccionando información e identificando las fases del desarrollo del trabajo. Se debe participar en el desarrollo de servicios reales, muy implantados en los centros donde se imparten estas enseñanzas, para alcanzar niveles de coordinación eficaces.
- Ejecutar las diferentes elaboraciones previas a la presentación de postres de manera que se disponga de todos los elementos necesarios para confeccionar las combinaciones. En cada caso, se documentarán todos los procesos de trabajo. En cualquier caso, se realizará un catálogo de realizaciones que sirvan de fundamento para postres en restauración basados en los tradicionales grupos en que vienen clasificándose, haciéndolo figurar en cada documento de los procesos que formen parte del catálogo:
 - Postres a base de frutas.
 - Postres a base de lácteos.
 - Postres fritos.
 - Helados y sorbetes.
 - Semifríos.
- Proponer y desarrollar propuestas del profesor para realizar la composición de postres en restauración. A este respecto, el profesor debe adoptar las medidas oportunas para que el alumno sea capaz de ocupar puestos de trabajo que supongan la observación de la totalidad de los contenidos. No obstante, en este caso, resulta fundamental que se pueda producir un análisis crítico del trabajo realizado y que el alumno pueda proponer soluciones a los errores.
- Ejecutar, aunque no se menciona en los contenidos, elaboraciones previas de postres típicos de la gastronomía de Castilla y León. En este caso, el profesor propondrá la posibilidad de combinar técnicas tradicionales de elaboración con técnicas avanzadas y con una moderna metodología de presentación y acabado.
- Crear postres para su servicio, pero siempre justificando esas creaciones y las teorías que han seguido para ello, fomentando su espíritu crítico a la vez que creativo.
- Acabar y presentar postres debidamente preparados para proceder a su servicio.

Cabe destacar, asimismo, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de servicios mediante la apertura del restaurante, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que

el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L + D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han evaluado los resultados tras la limpieza/desinfección relacionándolos con los parámetros requeridos.
- g) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD) con especial incidencia en aquéllos destinados a la prevención.
- h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- i) Se han clasificado los agentes y productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en la metodología de APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han elaborado y rectificado, si procede, los diagramas de flujo.
- e) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- f) Se ha dispuesto un sistema de control de prerequisites en el sistema de autocontrol.
- g) Se ha realizado el análisis de peligros correspondiente a cada etapa.
- h) Se han determinado los Puntos de Control Crítico en el área de producción alimentaria.
- i) Se han establecido los cuadros de gestión correspondientes a los Puntos de Control Crítico.
- j) Se ha identificado y propuesto la documentación relativa al registro de datos justificando su estructura.
- k) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- l) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- m) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- n) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001: 2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
 - f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 66 horas.

Contenidos básicos:

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
 - Conceptos y niveles de limpieza.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Diseño de cocinas y obradores de panadería, pastelería y confitería. Condiciones higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
 - Técnicas de prevención y eliminación de vectores de contaminación.
 - Procesos y productos de limpieza. Instalaciones CIP para la limpieza de procesos industriales.
 - Evaluación del tratamiento de limpieza/desinfección.
2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:
 - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:
 - Normativa general de manipulación de alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias.
 - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Métodos de conservación de los alimentos.
 - Buenas prácticas de fabricación y su relación con la manipulación de alimentos.
4. Aplicación de sistemas de autocontrol:
 - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
 - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC: prerequisites.
 - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Terminología APPCC.
 - Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Problemas que se detectan.
 - Etapas para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC.
 - Razones básicas para su implantación.

- Implantación práctica.
- Trazabilidad.
- Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001: 2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).

5. Utilización de recursos eficazmente:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 R-s: reducción, reutilización y reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

6. Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo debe ser útil para servir a dos grandes objetivos con respecto a la formación del alumno:

- Para alcanzar una capacitación profesional.
- Para disponer de una actitud positiva hacia las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

La formación en Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos tiene un componente de contenidos actitudinales sobre los que no se puede hacer más que formar. Además, una parte de los contenidos basados en procedimientos tienen un carácter transversal que harán imposible verificar su nivel de capacitación en este módulo profesional, ya que sus resultados solamente se podrían medir en las simulaciones realizadas en el aula taller de otros módulos profesionales.

No obstante lo anterior, resulta muy positivo que se impartan las enseñanzas necesarias para la aplicación a lo largo de la formación del ciclo completo y, para favorecer esta formación, se deben diseñar cuantas actividades se consideren oportunas para adaptar a procedimientos la mayor cantidad posible de contenidos que se pueda.

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

Por tanto, se propondrán actividades en las que el alumno pueda:

- Definir los espacios y sus condiciones higiénico-sanitarias, proponiendo sus aportaciones, cambios, etc., justificando en cada caso su actuación.
- Realizar la definición de planes de trabajo para autocontrol en espacios de producción alimentaria, participando en cada caso en:
 - Definición de diagramas de flujo en función del tipo de espacio, área o empresa.
 - Definición de diagramas de flujo en función del sistema de producción.
 - Elaboración de tablas de gestión.
 - Definición planes y proponer su redacción.
 - Identificación de PCC.
 - Propuesta de modelos de registro.
 - Documentación de registros a partir de supuestos.
 - Evaluación de resultados y emisión de informes.

A pesar de ello, resulta ineludible la formación que el alumno debe recibir en cuanto a la normativa vigente en las actividades que realiza y en la manipulación de alimentos, favoreciendo sus actitudes positivas que puedan tener como resultado unas prácticas adecuadas en cada uno de los procesos productivos que debe realizar en otros módulos profesionales.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0049

BLOQUE A: Formación, Legislación y Relaciones Laborales.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se ha identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- e) Se ha determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propias para la toma de decisiones.
- h) Se ha reconocido el acceso al empleo en igualdad de oportunidades y sin discriminación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidas por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflicto y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución de los conflictos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del Derecho del Trabajo.
- b) Se han utilizado las fuentes del Derecho Laboral.
- c) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- d) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

- e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- f) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- k) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

BLOQUE B: Prevención de Riesgos Laborales.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales con especial mención a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales relacionadas con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

6. Aplica las medidas de prevención y protección analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se han analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
 - d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existen víctimas de diversa gravedad.
 - e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
 - f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.
7. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

Duración: 99 horas.

Contenidos:

BLOQUE A: Formación, Legislación y Relaciones Laborales.

Duración: 49 horas.

1. Búsqueda activa de empleo:

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Programas europeos.
- Valoración de la empleabilidad y adaptación como factores clave para responder a las exigencias del mercado laboral.
- Identificación de los itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Características personales y profesionales más apreciadas por empresas del sector en Castilla y León.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- La búsqueda de empleo. Fuentes de información.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- Oportunidades de autoempleo.
- El proceso de toma de decisiones.
- La igualdad de oportunidades en el acceso al empleo.

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización.
- Tipología de equipos de trabajo.
- Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.
- Formación y funcionamiento de equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
- Técnicas de participación.

- Identificación de roles. Barreras a la participación en el equipo.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Consecuencias de los conflictos.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- La comunicación como instrumento fundamental para el trabajo en equipo y la negociación. Comunicación asertiva.

3. Contrato de trabajo:

- El Derecho del Trabajo. Normas fundamentales.
- Órganos de la administración y jurisdicción laboral.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades del contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El tiempo de trabajo.
- Análisis del recibo de salarios. Liquidación de haberes.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Valoración de las medidas para la conciliación familiar y profesional.
- Representación de los trabajadores en la empresa.
- Medidas de conflicto colectivo. Procedimientos de solución.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.
- Cálculo de bases de cotización a la seguridad social y determinación de cuotas en un supuesto sencillo.
- Prestaciones de la Seguridad Social.
- Cálculo de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

BLOQUE B: Prevención de Riesgos Laborales.

Duración: 50 horas.

5. Evaluación de riesgos profesionales:

- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización, a través de las estadísticas de siniestralidad nacional y en Castilla y León, de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras.
- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- El riesgo profesional.
- Análisis de factores de riesgo.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
- Riesgos específicos en la industria de la cocina.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Técnicas de evaluación de riesgos.
- Condiciones de trabajo y seguridad.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. Los accidentes de trabajo, las enfermedades profesionales y otras patologías.

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

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Señalización de seguridad.
- Protocolo de actuación ante la situación de emergencias.

- Prioridades y secuencia de actuación en el lugar del accidente.
 - Urgencia médica. Primeros auxilios. Conceptos básicos.
 - Aplicación de técnicas de primeros auxilios.
 - Vigilancia de la salud de los trabajadores.
 - Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.
7. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Prevención integrada:
- Marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - Planificación de la prevención en la empresa. Secuenciación de actuaciones.
 - Definición del contenido del Plan de Prevención de un centro de trabajo relacionado con el sector profesional.
 - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
 - Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».
 - Representación de los trabajadores en materia preventiva.

Orientaciones metodológicas.

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

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

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las industrias relacionadas con la cocina y la restauración.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs) y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y de la normativa de desarrollo que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

Módulo profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0050

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesario para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa de cocina.
- e) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de cocina.
- f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- h) Se ha elaborado el balance social de una empresa de fabricación mecánica y se han descrito los principales costes sociales en que incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- i) Se han identificado, en empresas de cocina, prácticas que incorporen valores éticos y sociales.
- j) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de cocina y restauración.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
 - b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
 - c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
 - d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».
 - e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
 - f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
 - g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, es especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 63 horas.

Contenidos básicos:

1. Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
- El trabajo por cuenta propia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- Responsabilidad social de la empresa.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.
- Fomento de las capacidades emprendedoras de un trabajador por cuenta ajena.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la cocina.
- Análisis de las oportunidades de negocio en el sector de cocina y restauración.
- Análisis de la capacidad para asumir riesgos del emprendedor.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Aptitudes y actitudes.
- Plan de empresa: La idea de negocio en el ámbito de la cocina.
- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las mismas.

2. La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- Estructura organizativa de la empresa. Organigrama.
- La empresa como sistema.
- El entorno general de la empresa en los aspectos económico, social, demográfico y cultural.
- Competencia. Barreras de entrada.
- Relaciones con clientes y proveedores.
- Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Análisis del entorno general y específico de una pyme de cocina.
- Relaciones de una pyme de cocina con su entorno.
- Cultura empresarial e Imagen corporativa.
- Relaciones de una pyme de cocina con el conjunto de la sociedad.
- El balance social: Los costes y los beneficios sociales.
- La ética empresarial en empresas de cocina.

3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- Elección de la forma jurídica.
- La franquicia como forma de empresa.
- Ventajas e inconvenientes de las distintas formas jurídicas con especial atención a la responsabilidad legal.

- La fiscalidad en las empresas.
- Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Relación con organismos oficiales.
- Subvenciones y ayudas destinadas a la creación de empresa del sector de cocina y restauración en la localidad de referencia.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de cocina.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Vías externas de asesoramiento y gestión. La ventanilla única empresarial.

4. Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Cuentas anuales obligatorias.
- Análisis de la información contable.
- Ratios.
- Cálculo de coste, beneficio y umbral de rentabilidad.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Calendario fiscal.
- Gestión administrativa de una empresa de cocina.
- Documentos básicos utilizados en la actividad económica de la empresa: nota de pedido, albarán, factura, letra de cambio, cheque y otros.
- Gestión de aprovisionamiento. Valoración de existencias. Volumen óptimo de pedido.
- Elaboración de un plan de empresa.

Orientaciones metodológicas.

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 l), m) y n) del ciclo formativo y las competencias, k), m), n), ñ) y o) del título.

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

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las industrias de restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector servicios relacionado con los procesos de cocina.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de mecanizado y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.
- Utilización de la herramienta Aprende a Empezar.

Módulo Profesional: Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.

Código: CL03

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza los procesos para la elaboración y servicio de tapas, pinchos y aperitivos analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de elaboración de tapas y de su servicio.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la elaboración y del servicio de tapas.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de trabajo.
 - e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
 - f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura, y su uso posterior.
 - g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
 - h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - i) Se han realizado todas las operaciones valorando la responsabilidad y relación respetuosa en el ámbito de producción y servicio.
 - j) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad. Se han realizado todas las operaciones valorando la responsabilidad y relación respetuosa en el ámbito de producción y servicio.
 - k) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad.
2. Elabora tapas, pinchos, aperitivos y otros productos de cocina en miniatura seleccionando y aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las variantes de ejecución que ofrece la cocina en miniatura en sus grandes especialidades de tapas, pinchos y aperitivos.
 - b) Se han identificado las necesidades previas de elaboraciones de múltiples aplicaciones para su ejecución.
 - c) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recurso y sustitución.
 - d) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
 - e) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
 - f) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias tradicionales y avanzadas en los distintos ámbitos del proceso productivo de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura.
 - g) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura.
 - h) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
 - i) Se han diseñado elementos de decoración de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura.
 - j) Se ha realizado el acabado para su presentación de diferentes tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura.
 - k) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
 - l) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
 - m) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
 - n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - ñ) Se han realizado todas las operaciones valorando la responsabilidad y relación respetuosa en el ámbito de producción y servicio.
 - o) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.
3. Diseña y ejecuta elaboraciones de cocina en miniatura a partir de un conjunto de ingredientes evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura a partir de un conjunto de materias primas dadas.

- b) Se han valorado las características organolépticas y estacionalidad de los ingredientes.
 - c) Se han diseñado tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
 - d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respeto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
 - e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura en tiempo y forma.
 - f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
 - h) Se han verificado y valorado las características finales definidas para tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura.
 - i) Se han valorado las posibilidades de comercialización y viabilidad de su servicio en los distintos ámbitos productivos.
 - j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
 - k) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura y su uso posterior.
 - l) Se han valorado los resultados obtenidos proponiendo variaciones ante resultados no satisfactorios.
 - m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - n) Se han realizado todas las operaciones valorando la responsabilidad y relación respetuosa en el ámbito de producción y servicio.
 - ñ) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.
4. Interpreta los gustos de los clientes para practicar variaciones e innovaciones en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos, para el servicio en barra, destinados a bares, cafeterías y similares.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los gustos y necesidades de la clientela.
 - b) Se ha adaptado la oferta a las posibilidades reales de elaboración y presentación o servicio.
 - c) Se han deducido variaciones e innovaciones en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos para bares, cafeterías y similares.
 - d) Se han valorado las posibilidades de reposición, conservación o regeneración de tapas, pinchos y aperitivos en función de las necesidades del punto de venta.
 - e) Se han valorado las posibilidades de adaptación de los procesos en función del aumento puntual, en franjas horarias, o estacional de la demanda.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
 - g) Se han realizado todas las operaciones valorando la responsabilidad y relación respetuosa en el ámbito de producción y servicio.
 - h) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.
5. Decora y organiza expositores para la presentación de tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura adaptándose a las necesidades del servicio y las condiciones físicas del entorno.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha organizado el proceso relacionando adecuadamente el tipo de elaboración y decoración de acuerdo a la oferta y tipo de expositor.
- b) Se han seleccionado los productos que cumplen las características organolépticas definidas para la decoración de tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura.

- c) Se ha valorado la posibilidad de emplear y realizar productos en función de criterios de estacionalidad.
- d) Se han diseñado las decoraciones adecuadas para tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura de acuerdo con el tipo de expositores.
- e) Se han aplicado las técnicas de tallado y decoración a las composiciones decorativas a presentar.
- f) Se han adaptado las composiciones decorativas al expositor, al servicio y al tipo de oferta gastronómica.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura y su uso posterior.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de protección ambiental.
- i) Se han realizado todas las operaciones valorando la responsabilidad y relación respetuosa en el ámbito de producción y servicio.
- j) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

1. Organización de los procesos productivos para las elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos:

- Cocina en miniatura: Concepto y tipos de elaboraciones.
- Historia gastronómica de la tapa, evolución y tendencias.
- Estudio cultural de la tapa en la cocina tradicional española. Descripción y características generales.
- Tapas, pinchos y aperitivos en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Aplicación de la documentación asociada a los procesos productivos en elaboraciones de cocina en miniatura. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de tapas, pinchos y aperitivos y su servicio en restauración.
- Diagrama de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

2. Elaboración de tapas, pinchos, aperitivos y otros productos de cocina en miniatura:

- Nuevas tecnologías, técnicas culinarias avanzadas y técnicas de decoración aplicadas a tapas.
- Elaboración de tapas tradicionales.
- Tapas en Castilla y León:
 - Aplicación de productos procedentes de las diferentes Denominaciones de Calidad (Alimentos de Castilla y León, Denominaciones de Origen, marcas de calidad, IGP...) más relevantes en Castilla y León.
- Cocina de mercado y regional aplicada a la cocina en miniatura.
- Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de espumas, terrinas y bavaroise:
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias de tapas a base de espumas, terrinas y bavaroise.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos realizadas a partir de una pasta de base:
 - Brisa, hojaldre, choux, crêpes, orly, vol au vent, tartas, quiches, tartaletas, blinis, pizza, entre otros.
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a partir de una pasta base.
- Elaboración de tapas a partir de salsas base:
 - Soufflés, cromesquis, croquetas, fondants...
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.

- Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a partir de salsa base.
- Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos realizadas a partir de pequeñas brochetas:
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de pequeñas brochetas.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- 3. Diseño y ejecución de elaboraciones de cocina en miniatura a partir de un conjunto de materias primas:
 - a) Características organolépticas de los productos utilizados en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos.
 - b) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos de autor.
 - c) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de hortalizas:
 - Crudités, cocidas, confitadas, rellenas, sorbetes y ensaladas.
 - Descripción análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de hortalizas.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
 - d) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de ensaladas compuestas:
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de ensaladas compuestas.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
 - e) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de cereales:
 - Polenta, costradas de sémola de arroz, risotos, pastas diversas).
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de cereales.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
 - f) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de frutas:
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de frutas.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
 - g) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de charcutería artesana cruda:
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de charcutería artesana.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
 - h) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de pescados y mariscos:
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de pescados y mariscos.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.

- i) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de carnes y despojos:
- Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de carnes y despojos.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- j) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de huevos y huevas de pescado:
- Caviar, mujol, salmón, lumpo, caracoles, bacalao, trucha, etc.
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de huevos y huevas de pescado.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- k) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de foie-gras:
- Terrinas, cilindros, en pasta o en brioche, en aspic, etc.
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de foie-gras.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- l) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a partir de tubérculos:
- Costradas, gnocchi, croquetas, mazagranes, ...
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a partir de tubérculos.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- m) Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de hongos:
- Níscalo, boletus, champiñón, trufa, entre otros.
 - Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución y adaptaciones de técnicas culinarias en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos a base de foie - gras.
 - Reaprovechamiento de géneros diversos para la obtención de tapas, pinchos y aperitivos.
- n) Combinación de los principales tipos de productos base: sabores, colores, texturas, entre otros.
4. Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos, para el servicio en barra, destinados al consumo en bares, cafeterías y similares:
- Tapas, pinchos y aperitivos realizados a partir de una pasta de base o de pequeñas brochetas.
 - Tapas, pinchos y aperitivos a partir de hongos, de salsas base o de tubérculos.
 - Tapas, pinchos y aperitivos a base de hortalizas, ensaladas compuestas, cereales, frutas, charcutería artesana cruda, pescados y mariscos, carnes y despojos, huevos y huevas de pescado y de foie-gras.
 - Tapas, pinchos y aperitivos de autor.
5. Decoración y organización de expositores para la presentación de tapas, pinchos y aperitivos:
- Ejecución de técnicas de tallado:
 - Concepto de talla aplicado a decoración de expositores.
 - Utillaje específico para el tallado, pelado y troceado de frutas y hortalizas.
 - Técnicas de tallado: descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
 - Fases, y puntos clave en la ejecución de cada técnica.
 - Control y valoración de los resultados.
 - Decoración y presentación de tapas pinchos y aperitivos:
 - Descripción, características y conservación.
 - Experimentación y valoración de posibles combinaciones.
 - Procedimientos de ejecución de guarniciones, decoraciones y productos complementarios de múltiples aplicaciones para la presentación.
 - Composiciones para la presentación de tapas, pinchos y aperitivos:
 - Técnicas de composición.
 - Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
 - Procedimiento de ejecución de técnicas de equilibrio simétrico, asimétrico y color en la composición.
 - Fases, y puntos clave en la ejecución de cada técnica.
 - Control y valoración de los resultados.
- Orientaciones metodológicas.*
- Este módulo tiene como objetivo realizar una adaptación de la realidad social que se ha trasladado al sector, generando una corriente innovadora que parte de uno de los productos más tradicionales de nuestra gastronomía.
- Para alcanzar los objetivos en relación con la creación, diseño, elaboración y presentación de tapas, pinchos, aperitivos y cualquier otra elaboración de cocina en miniatura, se debe garantizar la ejecución íntegramente procedimental de los contenidos a desarrollar en un aula taller de cocina, cuidando todos y cada uno de los aspectos que a continuación se detallan:
- Elaboración de productos tradicionales y consumo habitual en bares, cafeterías y similares.
 - Elaboración de productos tradicionales de consumo habitual en restaurantes, celebración de eventos, etc.
 - Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas en la elaboración de tapas, pinchos y aperitivos.
 - Elaboración de productos innovadores de posible consumo en bares, cafeterías y similares.
 - Elaboración de productos innovadores de posible consumo en restaurantes, celebración de eventos, etc.
 - Actuaciones de presentación en función de espacios propuestos.
 - Adaptación de las presentaciones a diferentes elaboraciones.
 - Adaptación de las elaboraciones a las peculiaridades del servicio.
 - Coordinación con personal de sala y barra para disponer y organizar expositores de presentación.
 - Coordinación con personal de sala para la ejecución de servicios.
- Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.
- En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Cocina y Gastronomía» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:
- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
 - Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
 - Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
 - Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
 - Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
 - Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.
- Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo profesional: Formación en centros de trabajo.**Código: 0051***Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.*

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se han verificado las relaciones interdepartamentales y su desarrollo en las peculiaridades del centro de trabajo.
- f) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- g) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- h) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- i) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
 - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se ha integrado de forma satisfactoria en cada área o departamento de la empresa a que sea destinado de forma definitiva o puntual.
- d) Se ha mantenido, en todo momento, una actitud positiva hacia las posibilidades de aprendizaje que el entorno real de trabajo le ofrece.
- e) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- f) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- g) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- h) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- i) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

- j) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- k) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

- l) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de aprovisionamiento a partir de los procesos de producción en su ámbito de trabajo.
- b) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- c) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- e) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- f) Se han registrado las materias primas recibidas en los soportes oportunos.
- g) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- h) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- i) Se han realizado los controles de espacios y documentación correspondiente a los procesos de aprovisionamiento con destino a cámaras de refrigeración y congelación.
- j) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- f) Se han adaptado, y justificado esa adaptación en cada caso, los conocimientos propios a las peculiaridades del centro de trabajo.
- g) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- h) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
 - j) Se han ejecutado las acciones profesionales de cocina de acuerdo con un adecuado aprovechamiento de las materias primas en términos de objetivos económicos.
 - k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Realiza elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los diferentes métodos, técnicas y procedimientos de trabajo que considere más oportunos a partir de la oferta de la empresa y su organización.
- b) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.
- c) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- d) Se han realizado los documentos relacionados con el proceso de producción.
- e) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
- g) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- h) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.

- j) Se han realizado los documentos y adaptaciones de los productos culinarios a las peculiaridades de diferentes tipos de oferta o de servicio, tales como banquetes, eventos, ...
 - k) Se han ejecutado las acciones profesionales de cocina de acuerdo con un adecuado aprovechamiento de las materias primas en términos de objetivos económicos.
 - l) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
 - m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 380 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se ha alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo			Centro de Trabajo
		Curso 1º horas/semanales	Curso 2º		3º trimestre horas
			1º y 2º trimestres horas/semanales		
0045. Ofertas gastronómicas.	105		5		
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	330	10			
0047. Técnicas culinarias.	330	10			
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	165	5			
0048. Productos culinarios.	273		13		
0028. Postres en restauración.	105		5		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2			
0049. Formación y orientación laboral.	99	3			
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3		
CL03. Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.	84		4		
0051. Formación en centros de trabajo.	380				380
TOTAL	2.000	30	30		380

ANEXO III

PROFESORADO

A. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía.

1. Artículo 12.1 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre: «La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo III A) de este Real Decreto».

ANEXO III A

Módulo profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
0045. Ofertas gastronómicas.	- Hostelería y turismo.	- Profesor de Enseñanza Secundaria.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0047. Técnicas culinarias.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
	- Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	
0048. Productos culinarios.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
	- Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	- Hostelería y turismo.	- Profesor de Enseñanza Secundaria.
	- Procesos en la industria alimentaria.	
0049. Formación y orientación laboral.	- Formación y orientación laboral.	- Profesor de Enseñanza Secundaria.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Formación y orientación laboral.	- Profesor de Enseñanza Secundaria.

2. La especialidad del profesorado con atribución docente en el módulo profesional de Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos, será la siguiente:

CL03. Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.	- Cocina y pastelería.	- Profesor Técnico de Formación Profesional.
---	------------------------	--

B. Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Artículo 12.2 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre: «Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto

276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo III B) del presente Real Decreto».

ANEXO III B

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
– Profesores de Enseñanza Secundaria.	– Formación y orientación laboral. – Empresa e iniciativa emprendedora.	– Diplomado en Ciencias Empresariales. – Diplomado en Relaciones Laborales. – Diplomado en Trabajo Social. – Diplomado en Educación Social. – Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	– Hostelería y turismo.	– Diplomado en Turismo.
	– Procesos en la industria alimentaria.	– Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
– Profesores Técnicos de Formación Profesional.	– Cocina y pastelería.	– Técnico Superior en Restauración. – Técnico Especialista en Hostelería.
	– Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	– Técnico Superior en Industria Alimentaria.

C. Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada o de otras Administraciones distintas de la educativa y orientaciones para la Administración Pública.

1. Artículo 12.3 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre: «Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios 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 del presente Real Decreto».

ANEXO III C

Módulos profesionales	Titulaciones
0045. Ofertas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> – Diplomado en Turismo. – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. – Licenciado en Biología. – Licenciado en Bioquímica. – Licenciado en Química. – Licenciado en Enología. – Licenciado en Farmacia. – Licenciado en Veterinaria. – Licenciado en Ciencias Ambientales. – Licenciado en Ciencias del Mar. – Ingeniero Agrónomo. – Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. – Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 0047. Técnicas culinarias. 0048. Productos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. – Técnico Superior en Restauración. – Técnico Especialista en Hostelería
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. – Técnico Superior en Restauración. – Técnico Especialista en Hostelería. – Técnico Superior en Industria Alimentaria.
0049. Formación y orientación laboral 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Derecho. – Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. – Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. – Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. – Licenciado en Ciencias del Trabajo. – Licenciado en Economía. – Licenciado en Psicología. – Licenciado en Sociología. – Licenciado en Organización Industrial. – Diplomado en Ciencias Empresariales. – Diplomado en Relaciones Laborales. – Diplomado en Educación Social. – Diplomado en Trabajo Social. – Diplomado en Gestión y Administración Pública.

2. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición del módulo profesional de Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos, serán las siguientes:

CL03. Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. – Técnico Superior en Restauración. – Técnico Especialista en Hostelería
---	---

ANEXO IV

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS

A. Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cocina.	210	160
Taller de panadería y repostería.	150	120

B. Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales.
Taller de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> - Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). - Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocina caliente. - Cuarto frío. - Fregadero. - Economato-bodega. - Almacén para material. - Office. - Cuarto de basura refrigerado. - Vestuario de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. - Sanitarios.
Taller de panadería y repostería	<ul style="list-style-type: none"> - Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. - Vitrinas expositoras con sistemas de refrigeración e iluminación. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. - Cocina con al menos dos focos de calor. - Temperador de cobertura. - Elaboradora de helados o mantecadora. - Balanzas de precisión y básculas. - Carros portaladas y su correspondiente juego de latas para hornear. - Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión. - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes... - Utensilios para medir. Jarras medidoras. - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... - Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. - Utensilios par escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. - Fregaderos y lavamanos. - Batería de cocción.

ANEXO V

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS
Y CORRESPONDENCIA DE MÓDULOS PROFESIONALES
CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA**A. Acceso a otros estudios.**

Artículo 13 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre:

«1. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.

2. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos de acuerdo con lo que la Administración educativa con competencias en educa-

ción establezca en la convocatoria de pruebas de acceso a ciclos formativos de formación profesional de grado medio y superior.

3. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre».

B. Convalidaciones y exenciones.

Artículo 14 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre:

«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 del presente Real Decreto».

ANEXO IV

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Cocina	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Cocina y Gastronomía
– Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas.
– Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
– Técnicas culinarias.	0047. Técnicas culinarias.
– Repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.
– Elaboraciones y productos culinarios.	0048. Productos culinarios.
– Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
– Formación en centro de trabajo.	0051. Formación en centros de trabajo.

«2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran 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 tendrán 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, punto 3, del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico,

expedido de acuerdo con 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».

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

Artículo 15 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre:

«1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo V A) de este Real Decreto».

ANEXO V A

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

«2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Cocina y Gastronomía con las uni-

dades de competencia para su acreditación, queda determinada en el Anexo V B) de este Real Decreto».

ANEXO V B

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas.	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.
0047. Técnicas culinarias.	UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
0048. Productos culinarios.	UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0028. Postres en restauración.	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

DECRETO 63/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Emergencias Sanitarias en la Comunidad de Castilla y León.

El artículo 73.1 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, atribuye a la Comunidad de Castilla y León la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con el derecho a la educación que todos los ciudadanos tienen, según lo establecido en el artículo 27 de la Constitución Española y las leyes orgánicas que lo desarrollan.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, determina en su artículo 39.6 que el Gobierno establecerá las titulaciones correspon-

dientes 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 define en el artículo 6, 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. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos.

Por otro lado, el artículo 17 del citado Real Decreto 1538/2006, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de formación profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.