

SDAD. COOP. AND. COPIEL

ANUNCIO. (PP. 2719/95).

Se hace público que en Asamblea General, celebrada el día 19 de octubre de 1995; se adoptó el acuerdo de fusión por absorción de las Sociedades Cooperativas Andaluza Socoma y Copiel.

Cádiz, 23 de octubre de 1995.- La Presidenta, Olga Rodríguez Morilla, DNI: 31.666.684.

SDAD. COOP. AND. SOCOMA

ANUNCIO. (PP. 2720/95).

Se hace público que en Asamblea General, celebrada el día 19 de octubre de 1995, se adoptó el acuerdo de fusión por absorción de las Sociedades Cooperativas Andaluza Socoma y Copiel:

Cádiz, 23 de octubre de 1995.- EL Presidente, Rafael Jiménez Conejo, DNI: 31.669.286.

(Continúa en el fascículo 2 de 2)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63



JUNTA DE ANDALUCIA

BOLETIN OFICIAL

Año XVII

sábado, 16 de diciembre de 1995

Número 160 (2 de 2)

Edita: Servicio de Publicaciones y BOJA
SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA, CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA
Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista
41014 SEVILLA
Talleres: Servicio de Publicaciones y BOJA

Teléfono: (95) 469 31 60
Fax: (95) 469 30 83
Depósito Legal: SE 410 - 1979
ISSN: 0212 - 5803
Formato: UNE A4

(Continuación del fascículo 1 de 2)

1. Disposiciones generales

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

DECRETO 179/1995 de 25 de julio por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo. Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración se debe adquirir la competencia general de: administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Jefe de economato y bodega, Jefe de comedor/Director de restauración o banquetes, Jefe de compras, Director de producción, Director de alimentos y bebidas, Responsable de alimentación en un catering, Consultor.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicados los Reales Decretos 2218/1993, de 17 de diciembre, y 1411/1994, de 25 de junio, por los que se establece el título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer

el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de julio 1995.

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la Hostelería y el Turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se deriván; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios universitarios posteriores que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Bachiller.

Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Restauración será de 2000 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Superior.

Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración son los siguientes:

- Analizar y desarrollar los procesos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, identificando, describiendo y/o aplicando: las principales operaciones, los equipos, materias primas, los procedimientos de trabajo y la rentabilidad de los procesos.
- Valorar las distintas fórmulas y tipologías de servicios de restauración, estimando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.
- Analizar los distintos tipos de establecimientos y modalidades de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, valorando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.
- Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, realización y conservación de elaboraciones culinarias y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.

- Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.
- Analizar las funciones de planificación, organización y gestión y control integral de la calidad y definir y/o aplicar los procedimientos de gestión y control en los procesos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.
- Comprender y aplicar los mecanismos que determinan la creación y desarrollo de determinados conceptos o fórmulas de restauración, interpretando las variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas concretas para dar respuesta satisfactoria a las expectativas de una potencial demanda y a los objetivos económicos de la empresa.
- Valorar diferentes estrategias de comercialización para las ofertas gastronómicas y/o de productos de pastelería y panadería definidas, estimando las acciones de comunicación que mejor se adaptan a situaciones de mercado concretas.
- Actuar, utilizando con autonomía los conocimientos técnicos y el saber hacer necesario, proponiendo mejoras en los procedimientos establecidos y soluciones a las contingencias del trabajo.
- Sensibilizar a los demás respecto de los efectos negativos que sobre la salud personal y colectiva y sobre el confort de los clientes pueden producirse por el incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias o de las normas de seguridad, estimando y proponiendo medidas o protecciones para prevenir riesgos o mejorar las condiciones de seguridad.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de la hostelería y el turismo y de los subsectores de industrias de panadería y de pastelería artesanal, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- Dominar estrategias de comunicación para transmitir y recibir información correctamente y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes, pudiendo utilizar, al menos, dos lenguas extranjeras.
- Analizar, adaptar y, en su caso, generar documentación técnica imprescindible en la formación y adiestramiento de personal colaborador dependiente.
- Seleccionar y valorar críticamente las diversas fuentes de información relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en la realidad laboral, la capacidad de autoaprendizaje y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.
- Desarrollar la iniciativa, el sentido de la responsabilidad, la identidad y madurez profesional que permitan aportar mejoras al trabajo; la valoración del trabajo riguroso y bien hecho y la motivación hacia el perfeccionamiento profesional.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración se organizan en módulos profesionales.

Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración, son los siguientes:

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Procesos de cocina.

- Procesos de pastelería y panadería.
 - Procesos de servicio.
 - Administración de establecimientos de restauración.
 - Marketing en restauración.
 - Lengua extranjera.
 - Segunda lengua extranjera.
 - Relaciones en el entorno de trabajo.
- b) Módulos profesionales socioeconómicos:
- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
 - Formación y orientación laboral.
- c) Módulo profesional integrado:
- Proyecto integrado.
- 2.- Formación en el centro de trabajo:
- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de

junio, y disposiciones que lo desarrollan, y los Reales Decretos 2218/1993, de 17 de diciembre, y 1411/1994, de 25 de junio, por los que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
 - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
 - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
 - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
 - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

CAPÍTULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

CAPÍTULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.

Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional.

de Técnico Superior en Restauración mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.

- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
- Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
 - Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
 - Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
 - Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
 - Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
 - Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
 - Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

Artículo 16.-

- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado superior de Restauración elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

CAPÍTULO V: EVALUACIÓN.

Artículo 17.-

- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado superior de Restauración, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios universitarios a los que pueden acceder.
- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado superior de Restauración los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Bachiller y hayan cursado la materia Economía y Organización de Empresas.

Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del

Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado superior de Restauración sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los veinte años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener la madurez en relación con los objetivos del Bachillerato y las capacidades básicas referentes al campo profesional correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior de Restauración, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a una acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

CAPÍTULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO A ESTUDIOS UNIVERSITARIOS.

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado superior de Restauración, recibirán el título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado superior de Restauración.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración tendrán acceso a los siguientes estudios universitarios:

- Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.
- Diplomado en Ciencias Empresariales.
- Diplomado en Traducción e Interpretación.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Procesos de cocina.
- Procesos de pastelería y panadería.
- Procesos de servicio.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Procesos de cocina.
- Procesos de pastelería y panadería.
- Procesos de servicio.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado superior de Restauración y hayan alcanzado los objetivos de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule la acción formativa.

CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.**Artículo 28.-**

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que impartirá enseñanzas de Formación Profesional.

Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA:

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

DISPOSICIONES FINALES.**Primera.-**

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Segunda.-

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1995

MANUEL CHAVES GONZALEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I**1.- Formación en el centro educativo:****a) Módulos profesionales asociados a la competencia:****Módulo profesional 1: PROCESOS DE COCINA.**

Duración: 256 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

1.1. Clasificar, evaluar y describir las propiedades de las materias primas utilizadas en cocina atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

1.2. Caracterizar las elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las características organolépticas de las materias utilizadas en unidades de producción de alimentos y bebidas.
- Caracterizar las materias primas desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.
- Describir las características y criterios de calidad de los alimentos usados como materias primas.
- A partir de una oferta gastronómica debidamente caracterizada:
 - Elaborar pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción
- Describir las elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.
- Diferenciar tipos de guarnición/decoración, indicando los géneros que las componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que

- puedan acompañar, variables económicas y características del servicio.
- Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimiento, las fórmulas de restauración elegidas, y áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.
- 1.3. Analizar y desarrollar los procesos de aprovisionamiento y recepción de géneros crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias terminadas.
- Explicar procesos de recepción de géneros crudos y semielaborados o de elaboraciones culinarias terminadas; describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de los mismos y el destino/consumo asignado.
 - Elaborar procesos de control de la calidad aplicables a la recepción que incluyan:
 - La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
 - La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
 - Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
 - La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las "características de calidad".
 - Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.
 - Analizar los procesos de almacenamiento de alimentos y bebidas:
 - Describir los sistemas indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos y bebidas.
 - Diseñar las rutas de distribución interna optimizando tiempos y medios disponibles.
- 1.4. Analizar los procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.
- Analizar las técnicas de tratamiento y preelaboración de géneros, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse, y relacionando los géneros, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.
 - Analizar las técnicas culinarias más significativas, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse y relacionando las elaboraciones culinarias, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.
 - En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones culinarias debidamente caracterizados:

- Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
 - Identificar y caracterizar las materias primas y géneros que intervienen.
 - Definir el proceso de elaboración describiendo:
 - Las técnicas culinarias más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las diversas fases, equipos, útiles y herramientas).
 - Los parámetros de operación y puntos críticos.
 - Los tiempos de proceso.
 - Definir el proceso de control de calidad describiendo o identificando:
 - Operaciones y fases de control.
 - Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
 - Características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.
 - Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Realizar un esquema de una posible distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración y cocina, y de la posición de máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada y razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.
- 1.5. Analizar y desarrollar los procesos de conservación y envasado de géneros crudos, de elaboraciones culinarias terminadas y de productos de pastelería y panadería.
 - Explicar los métodos de conservación describiendo su fundamento y aplicaciones.
 - Caracterizar las fases del proceso, identificando los equipos y dispositivos necesarios y los parámetros de operación y/o control.
 - Explicar los resultados que deben obtenerse.
 - Para una partida determinada de materias primas o un conjunto de elaboraciones culinarias:
 - Describir los métodos de conservación aplicables caracterizándolos adecuadamente.
 - Definir un proceso de conservación indicando: operaciones, fases, parámetros de control, puntos críticos del proceso, tiempos y, en general, cuantos datos sean necesarios para determinar los niveles de calidad exigidos.
 - Realizar una distribución en planta de la disposición y ordenación de los alimentos y bebidas indicando las diferentes zonas de almacenamiento para obtener una correcta conservación.
 - Describir y/o calcular las pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento.
- 1.6. Poner a punto y realizar procesos de tratamiento y preelaboración de géneros y de realización de elaboraciones culinarias, valorando los resultados finales conseguidos.
 - En el proceso de tratamiento y preelaboración de géneros:
 - Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos.

- . Deducir las necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de acuerdo con el destino/consumo asignado.
 - . Aplicar normas de preelaboración, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
 - . Obtener resultados de acuerdo con los estándares de calidad predeterminados.
- En el proceso de realización de elaboraciones culinarias:
 - . Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos.
 - . Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros.
 - . Aplicar las normas de elaboración culinaria y realizar las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
 - . Seleccionar la guarnición/decoración de acuerdo con el tipo de elaboración y destino/consumo asignado.
 - . Controlar las operaciones intermedias y finales para la obtención de las elaboraciones.
 - . Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
 - Practicar variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en factores tales como técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.
 - En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - . Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones culinarias.
 - . Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - . Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.
- 1.7. Analizar normas y condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad referidas a unidades de producción, almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
- Identificar las condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad, en zonas de almacenaje, conservación, producción y/o servicio de alimentación y bebidas.
 - Identificar los riesgos y toxoinfecciones alimentarias.

- Justificar la utilización de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, resultados esperados y costes económicos.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPOS DE COCINA:

- 1.1.- Maquinaria:
 - Clasificación.
 - Características técnicas.
 - Ubicación y distribución.
- 1.2.- Bateria y utillaje:
 - Calidades y composición.
 - Clasificación.
 - Mantenimiento de uso.
- 1.3.- Nuevas tecnologías para la elaboración culinaria:
 - Estudio de los nuevos procesos de elaboración.
 - Tecnología industrial para su aplicación.
 - Ubicación y normativa.

2.- MATERIAS PRIMAS:

- 2.1.- Descripción, variedades y características.
- 2.2.- Caracterización organoléptica.
- 2.3.- Clasificación comercial de las materias primas:
 - Presentación comercial.
 - Sistemas de abastecimientos.
 - Normas reguladoras del abastecimiento.

3.- DIETÉTICA Y NUTRICIÓN:

- 3.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.
- 3.2.- Alimentos:
 - Concepto.
 - Clasificación.
 - Grupos.
 - La calidad alimentaria.
- 3.3.- Caracterización nutricional de las materias primas.
- 3.4.- Clasificación de las dietas. Tipos de necesidades nutricionales:
 - Equilibrio alimentario.
- 3.5.- Alimentación colectiva.
- 3.6.- Higiene alimentaria y salud pública.
- 3.7.- Toxiinfecciones de origen alimentario.

4.- GESTIÓN DE ALMACÉN, ECONOMATO Y BODEGA:

- 4.1.- Concepto de almacén, economato y bodega.
- 4.2.- Solicitud y recepción de géneros.
- 4.3.- Almacenamiento:
 - Tipo de almacenes y ubicaciones de los mismos.
 - Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento.
- 4.4.- Métodos de control:
 - Documentos.
 - Gestión y valoración de inventarios.

5.- CONCEPTOS BÁSICOS DE ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN:

- 5.1.- La información de proceso. Contenido. Análisis de información de procesos industriales de cocina.
- 5.2.- Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.

6.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS:

- 6.1.- Tratamiento de las diversas materias primas.
- 6.2.- Cortes y piezas.
- 6.3.- Procedimientos y técnicas de preelaboración. Fases y control de resultados.

7.- TÉCNICAS DE COCINA:

- 7.1.- Conceptos básicos.
- 7.2.- Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
- 7.3.- Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
- 7.4.- Técnicas de recuperación de géneros y aprovechamiento.

8.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:

- 8.1.- Definición y aplicaciones.
- 8.2.- Clasificación, elaboración y resultados.

9.- ELABORACIONES CULINARIAS:

- 9.1.- Aplicación de las técnicas y resultados culinarios.
- 9.2.- Esquemas de elaboración y ejecución de platos.
- 9.3.- Guarniciones culinarias.

10.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES:

- 10.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 10.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

11.- SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:

- 11.1.- Equipos asociados a cada sistema/método.
- 11.2.- Procedimientos. Aplicaciones.

12.- CONTROL DE LA CALIDAD EN COCINAS:

- 12.1.- Evaluación de factores:
 - Factores que identifican la calidad de materias primas y elaboraciones culinarias.
 - Técnicas de identificación y clasificación.
- 12.2.- Ensayos de calidad de alimentos:
 - Dispositivos e instrumentación de control.
 - Realización de operaciones de control de características de calidad.

13.- COCINAS TERRITORIALES:

- 13.1.- Raíces de la cocina española.
- 13.2.- Estudio de las elaboraciones significativas. Aplicaciones y resultados.

14.- COCINA DE MERCADO:

- 14.1.- Concepto.
- 14.2.- Aplicaciones y resultados.

15.- BIBLIOGRAFÍA GASTRONÓMICA.**16.- SEGURIDAD Y PREVENCIÓN EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.**

Duración: 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Caracterizar las elaboraciones de panadería, pastelería y repostería atendiendo a su composición, producción y servicio.

- 2.2. Analizar los procesos de panadería, pastelería y repostería, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados, y definiendo los resultados que deben obtenerse.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las elaboraciones de panadería básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, las masas base, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.

- Describir elaboraciones significativas de pastelería-repostería indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado, y los resultados finales que deben obtenerse.

- Diferenciar tipos de guarnición/decoración aplicables a las elaboraciones de pastelería y repostería, indicando géneros que los componen, formas y esquemas de presentación de acuerdo con el servicio que se pretende ofrecer.

- Relacionar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería con ofertas gastronómicas, de acuerdo con los tipos de establecimientos.

- Analizar las técnicas de tratamiento de materias primas para obtener masas base, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas) y los resultados que deben obtenerse, y relacionando las materias primas, el volumen de producción y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

- Analizar las técnicas de pastelería y de elaboración de pan más significativas, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse y relacionando las elaboraciones de panadería y pastelería, el volumen de producción y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

- En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones de panadería y pastelería debidamente caracterizados:
 - Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
 - Identificar y caracterizar las materias primas y géneros que intervienen.
 - Definir cada proceso de elaboración describiendo:
 - Las técnicas culinarias más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las fases, equipos, útiles y herramientas).
 - Los parámetros de operación y puntos críticos.
 - Los tiempos de proceso.

2.3. Poner a punto y realizar procesos de tratamiento, preelaboración y elaboración de géneros y productos de pastelería y valorar los resultados finales conseguidos.

- Definir el proceso de control de calidad identificando y describiendo:
 - Operaciones y fases de control.
 - Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
 - Características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.
 - Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.

- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneas.
- Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros.

- Deducir las necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de pastelería de acuerdo con el destino/consumo asignado.

- Aplicar las normas de manipulación, preelaboración y elaboración de productos de pastelería, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.

- Seleccionar, en su caso, la decoración de acuerdo con el tipo de elaboración de pastelería y destino/consumo asignado.

- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.

- Practicar variaciones en las elaboraciones de pastelería, ensayando modificaciones en factores tales como: técnicas aplicadas, forma de los productos finales, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.

- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:

- Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones de pastelería.

- Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
- Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

2.4. Poner a punto y realizar procesos de tratamiento y elaboración de productos de panadería y valorar los resultados finales conseguidos.

- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneos para realizar el tratamiento y elaboración de productos de panadería.

- Deducir las necesidades de aprovisionamiento de géneros.

- Deducir necesidades de tratamiento y preelabo-

ración de géneros de acuerdo con el destino/consumo asignado.

- Aplicar las normas de manipulación, preelaboración y elaboración de productos de panadería, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
- Seleccionar la decoración de acuerdo con el tipo de elaboración y destino/consumo asignado.
- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
- Practicar variaciones en las elaboraciones de panadería, ensayando modificaciones en factores tales como técnicas, forma de los productos, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.
- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - . Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones de panadería.
 - . Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - . Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

2.5. Diseñar decoraciones para pastelería/panadería, aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.

- A partir de productos de pastelería/panadería determinados:
 - . Elegir o idear formas y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - . Deducir posibles variables de motivos de decoración relativas a tamaño, materias primas necesarias, forma, color, etc...
 - . Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas oportunas.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPOS PARA OBRADORES DE PASTELERÍA E INDUSTRIAS DE PANADERÍA:

- 1.1.- Maquinaria básica:
 - . Clasificación, funciones y mantenimiento.
 - . Ubicación y distribución.
- 1.2.- Batería y utillaje propio de los distintos departamentos.
- 1.3.- Nuevas tecnologías para la pastelería y la industria del pan.

2.- ESENCIAS, COLORANTES, GASIFICANTES, CONSERVANTES, ADITIVOS Y COADYUVANTES PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA:

- 2.1.- Definición, clasificación y características.
- 2.1.- Aplicaciones.
- 2.3.- Reglamentación técnico-sanitaria.

3.- ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN:

- 3.1.- La información de proceso. Análisis de información de procesos industriales en pastelería y panadería.
- 3.2.- Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.
- 3.3.- Estudio de tiempos de producción.

4.- LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 4.1.- Identificación y control de calidades.

5.- TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA:

- 5.1.- Descripción y clasificación.
- 5.2.- Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
- 5.3.- Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.

6.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y aplicaciones.
- 6.2.- Clasificación, elaboración y resultados

7.- EL PAN Y LA PANADERÍA:

- 7.1.- Historia y evolución.
- 7.2.- Sistemas y técnicas de panificación.
- 7.3.- Formulas básicas. Evaluación de resultados.
- 7.4.- Nuevas tecnologías en la industria del pan.
- 7.5.- Reglamentación técnico-sanitaria.

8.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y DE PANADERÍA:

- 8.1.- Diseño de modelos gráficos.
- 8.2.- Formas básicas y motivos de decoración.

9.- ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- 9.1.- Aplicaciones en la restauración.
- 9.2.- Elaboraciones significativas y control de resultados.

10.- NECESIDADES DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULACIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA/PANADERÍA:

- 10.1.- Sistemas de conservación.
- 10.2.- Nuevas tecnologías aplicadas a la conservación.

11.- CONTROL DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍA Y PASTELERÍA:

- 11.1.- Características de la calidad. Evaluación de factores.

12.- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA REGIONAL:

- 12.1.- Conceptos.
- 12.2.- Tradiciones.

12.3.- Elaboraciones significativas.

13.- BIBLIOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA.

14.- TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL:

14.1.- Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.

14.2.- Pastelería industrial.

14.3.- Pastelería y nuevas fórmulas de producción.

Módulo profesional 3: PROCESOS DE SERVICIO.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 3.1. Analizar los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y definiendo los resultados que deben obtenerse.
- 3.2. Clasificar, evaluar y describir las propiedades y características de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, atendiendo a su origen, composición, proceso de elaboración y servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Analizar las técnicas de preservicio, servicio y postservicio, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), los resultados que deben obtenerse y relacionando las ofertas gastronómicas, el volumen de servicio y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.
- En supuestos prácticos de servicio de alimentos y bebidas debidamente caracterizados:
 - . Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
 - . Identificar y caracterizar las ofertas gastronómicas que intervienen.
 - . Definir cada proceso de servicio describiendo:
 - . Las técnicas de servicio más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las fases, equipos, útiles y herramientas).
 - . Los parámetros de operación y puntos críticos.
 - . Los tiempos de proceso.
 - . Definir el proceso de control de calidad identificando y describiendo:
 - . Operaciones y fases de control.
 - . Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
 - . Características de calidad más significativas de los servicios.
 - . Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Describir las bebidas no alcohólicas más significativas indicando sus características organolépticas, su composición y el tipo de servicio asociado.
- Describir bebidas alcohólicas tales como aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, indicando su origen y proceso de elaboración, sus características organolépticas, su composición y el tipo de servicio asociado.
- Describir los vinos de las denominaciones de origen españolas y de las principales zonas

vinícolas de Europa atendiendo a sus características organolépticas y sus cualidades gastronómicas.

3.3. Poner a punto y realizar las operaciones necesarias para la preparación de combinados y bebidas no alcohólicas valorando los resultados finales conseguidos.

- Relacionar, a partir de las cualidades observadas en la degustación y/o de la información suministrada, posibles combinaciones de las bebidas con determinados platos o alimentos.

- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneas,
- Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros,

- Aplicar las normas de preparación de combinados, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.

- Seleccionar, en su caso, la decoración de acuerdo con el tipo de combinado y/o bebida no alcohólica y destino/consumo asignado.

- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.

- Practicar variaciones en la preparación de dichas bebidas, ensayando modificaciones en factores tales como: técnicas aplicadas, presentación final, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.

- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:

Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de preparación de combinados y bebidas no alcohólicas.

Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados. Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

- Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos para realizar el servicio.

3.4. Poner a punto y realizar las operaciones necesarias para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, valorando resultados finales conseguidos.

- En supuestos prácticos y de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo determinados:

Deducir necesidades de género y materiales. Poner a punto instalaciones, equipos, mobiliario e instrumentos para un posterior desarrollo eficaz del servicio.

Tomar la comanda de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Aplicar las técnicas de servicio teniendo en cuenta:

3.5. Aplicar las técnicas de venta de alimentos y bebidas y de atención al cliente, en función de los tipos de consumidores y de las características de los productos:

- . Normas operativas establecidas.
 - . Fórmulas de restauración.
 - . Medios de trabajo disponibles.
 - . Desarrollo lógico del servicio.
 - . Normas de protocolo.
 - . Efectuar operaciones de acabado, trinchado y distribución de géneros a la vista del comensal.
 - . Afrontar y solventar imprevistos durante el servicio.
 - . Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, realizando operaciones de cierre de caja.
 - . Realizar las operaciones de cierre de la zona de consumo de alimentos y bebidas, comprobando que se han mantenido y adecuado las instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.
- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
 - En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - . Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de servicio de alimentos y bebidas.
 - . Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - . Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.
 - Identificar los diferentes tipos de clientes describiendo sus hábitos y su comportamiento en la compra.
 - Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas y asociar la aplicación de cada una de ellas a los diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
 - Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.
 - Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.
 - Describir las técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.
 - Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.
 - En la simulación de distintos casos de servi-

cio/venta de alimentos y bebidas y/o de presentación de reclamaciones:

Identificar las necesidades del supuesto cliente, asesorarle claramente sobre su demanda y darle un trato correcto.

Rebatir las objeciones expresándose de forma correcta y demostrando una actitud segura y objetiva.

CONTENIDOS:

1.- MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- 1.1.- Mobiliario.
- 1.2.- Maquinaria.
- 1.3.- Utensilios.
- 1.4.- Decoración y ambientación.

2.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO:

- 2.1.- La información de proceso. Análisis de información de procesos de servicio de alimentos y bebidas.
- 2.2.- Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.
- 2.3.- Estudio de tiempos de servicio.

3.- TÉCNICAS DE SERVICIO:

- 3.1.- Tipos.
- 3.2.- Servicio de alimentos y bebidas.
- 3.3.- Servicios complementarios.

4.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

- 4.1.- Clasificación, características y tipos.
- 4.2.- Elaboración.
- 4.3.- Conservación.
- 4.4.- Degustación.

5.- APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES:

- 5.1.- Clasificación, características y tipos.
- 5.2.- Elaboración.
- 5.3.- Conservación.
- 5.4.- Cata.

6.- VINO Y RESTAURACIÓN:

- 6.1.- Clasificación.
- 6.2.- Geografía vinícola.
- 6.3.- Procesos de elaboración.
- 6.4.- Transporte y conservación.
- 6.5.- Adecuación entre platos y vinos.
- 6.6.- Cata.

7.- COCTELERÍA:

- 7.1.- Definición y características tipo de un cóctel.
- 7.2.- Series de coctelería.
- 7.3.- Normas generales de elaboración de cócteles. Fases y control de resultados.
- 7.4.- Preparación y decoración.

- 7.5.- Degustación.
- 7.6.- Conservación.

8.- ATENCIÓN AL CLIENTE Y VENTA DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN:

- 8.1.- La comunicación y sus procesos.
- 8.2.- Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio de alimentos y bebidas. Tipos de clientes.
- 8.3.- Tipos de clientes.
- 8.4.- Técnicas de protocolo e imagen personal.
- 8.5.- Técnicas de venta.
- 8.6.- La protección de consumidores y usuarios en España y en la Comunidad Económica Europea.
- 8.7.- Reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración. Tratamiento de quejas.
- 8.8.- "Merchandising".

9.- FACTURACIÓN Y COBRO:

- 9.1.- Procesos de facturación.
- 9.2.- Sistemas de cobro.
- 9.3.- Diario de producción.
- 9.4.- Cierre de caja.

10.- CONTROL DE CALIDAD DE SERVICIO:

- 10.1.- Características de la calidad. Evaluación de factores:
 - . Factores que identifican la calidad del servicio de alimentos y bebidas.
 - . Técnicas de identificación y clasificación.

Módulo profesional 4: ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

Duración: 192 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 4.1. Analizar la estructura organizativa, funcional y el entorno de relaciones de los establecimientos y/o áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración y de servicio atendiendo a:
 - . Procesos básicos.
 - . Tipo de ofertas.
 - . Tipologías de clientela.
 - . Normativa europea, estatal y autonómica aplicable.
 - . Áreas funcionales.
- Describir los factores que determinan una organización eficaz.
- Describir las áreas, departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los distintos tipos de establecimientos de restauración, pastelería y panadería.
- Explicar, utilizando diagramas si es necesario, las relaciones interdepartamentales típicas que se dan en el ámbito de estos establecimientos.
- Describir las relaciones externas de los establecimientos de restauración, pastelería y panadería con otras empresas, y la de las áreas de alimentos y

bebidas de los alojamientos turísticos y no turísticos con otras áreas.

- Explicar los circuitos y tipos de información más características producidas en el desarrollo de la actividad.
 - A partir de una organización (supuesta o real) de una unidad de producción y/o servicio de alimentos y bebidas:
 - Evaluar la organización juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.
 - Proponer posibles mejoras a la organización propuesta.
 - Describir los diferentes puestos de trabajo de un establecimiento y/o área de restauración (aplicando los procedimientos para determinar la competencia profesional) caracterizándolos por los logros profesionales necesarios y por el dominio profesional requerido.
 - En casos simulados:
 - Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente del equipo de trabajo.
 - Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- 4.2. Elaborar presupuestos económicos para establecer programas de actuación a corto, medio o largo plazo para establecimientos o áreas de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.
- Identificar la función de los presupuestos dentro de la planificación empresarial.
 - Citar y explicar los tipos de presupuestos utilizados en la actividad de alojamiento y los objetivos de cada uno de ellos.
 - Identificar la estructura y las partidas que componen los presupuestos anteriormente citados.
 - Identificar las variables que se deben tener en cuenta en la confección de presupuestos.
 - En una situación simulada a partir de los objetivos económicos de producto, de volumen de negocio y de calidad y para un período de tiempo establecido:
 - Identificar y calcular las necesidades de financiación.
 - Elaborar el presupuesto de ingresos y gastos del período.
 - Determinar el coste de recursos humanos. Determinar el coste de la inversión en recursos materiales.
 - En caso práctico, a partir de los datos de un presupuesto estimado y de los datos reales:
 - Calcular las desviaciones.

- Analizar las causas de su aparición y los efectos que producen.
 - Proponer soluciones alternativas.

- 4.3. Analizar sistemas de aprovisionamiento que permitan organizar, gestionar y controlar un almacén de alimentos y bebidas.
 - En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de gestión de compras y aprovisionamiento y control de almacenes:
 - Identificar posibles fuentes de suministro.
 - Describir el proceso administrativo necesario para el aprovisionamiento indicando los documentos y procedimientos necesarios.
 - Describir los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas.
 - Inventariar las existencias utilizando diferentes métodos de valoración de existencias.
 - Determinar el "stock" mínimo, el máximo y el óptimo.
 - Aplicar programas informáticos de gestión y control de un almacén de alimentos y bebidas.

- 4.4. Analizar la rentabilidad de la explotación de áreas de alimentos y bebidas para evaluar y controlar los costes y los márgenes de beneficio:
 - Identificar y calcular los costes directos e indirectos que afectan a la actividad de restauración.
 - Calcular el coste total unitario y el precio de venta de los diferentes productos y servicios que componen una oferta gastronómica.
 - Interpretar una cuenta de pérdidas y ganancias y un balance contable.
 - Determinar el umbral de rentabilidad.
 - Interpretar los resultados anteriores y proponer, en su caso, medidas correctivas o soluciones alternativas.

- 4.5. Analizar sistemas y procesos de gestión y control de la calidad aplicables a empresas de restauración.
 - Describir la función de gestión de la calidad y su relación con los objetivos de la empresa.
 - A partir de estructuras organizativas de diversas tipologías de empresas de restauración:
 - Identificar los elementos del sistema de calidad aplicables a cada estructura organizativa.
 - Asignar las funciones específicas de calidad en función de la estructura organizativa en cuestión.
 - Describir los instrumentos de control de calidad utilizados en la prestación del servicio de restauración.
 - Describir las "características de calidad" más significativas de los servicios de restauración.
 - A partir de un proceso de prestación del servicio de restauración, definido por sus fases y procedimientos:
 - Identificar las características de calidad del servicio.
 - Identificar los factores que afectan a las características de calidad.

Seleccionar procedimientos e instrumentos de control de calidad, razonando la conveniencia de su implantación.

CONTENIDOS:

1.- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y FUNCIONAL DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Concepto y objetivos de la restauración.
- 1.2.- Clasificación de los restaurantes.
- 1.3.- Principios de organización aplicados a las empresas de restauración.
- 1.4.- Creación de estructuras en función de la categoría y servicios a prestar.
- 1.5.- Funciones principales.
- 1.6.- Definición de puestos de trabajo. Distribución de tareas. Procedimientos de selección de personal.
- 1.7.- La departamentalización en las empresas de restauración. Organización y diagramas.
- 1.8.- Relaciones interdepartamentales.
- 1.9.- Circuitos y tipos de información. Documentos internos y externos.

2.- LA PLANIFICACIÓN:

- 2.1.- Concepto y naturaleza.
- 2.2.- La previsión.
- 2.3.- Principios y modelos de planificación.
- 2.4.- Proceso de planificación. Tipos de planes.
- 2.5.- Políticas, estrategias y objetivos empresariales.
- 2.6.- Establecimiento de programas y presupuestos.

3.- TÉCNICA DE PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE TIEMPOS:

- 3.1.- Racionalización del trabajo en las empresas de restauración. Fases y técnicas.
- 3.2.- Listas de tareas y de actividades de cada departamento.
- 3.3.- Diagramas de proceso: diagrama de Gantt.
- 3.4.- Métodos de cálculo de tiempos en el departamento de cocina:
 - Creación de listas de tareas y actividades.
 - Realización de diagramas por operaciones.
 - Planificación, coordinación y control de tiempos por operaciones.

4.- CONTROL PRESUPUESTARIO EN RESTAURACIÓN:

- 4.1.- Naturaleza y definición del método presupuestario.
- 4.2.- Determinación de los presupuestos.
- 4.3.- Ciclo presupuestario.
- 4.4.- Tipos de presupuestos.
- 4.5.- Presupuestos por departamentos.
- 4.6.- El control presupuestario.

5.- GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN:

- 5.1.- Gestión y control de costes: análisis, "prime cost".
- 5.2.- Umbral de rentabilidad o punto muerto de explotación.
- 5.3.- Evaluación de los resultados. Balances. Análisis de balances.
- 5.4.- Cuenta de explotación.
- 5.5.- Cash-flow.
- 5.6.- Análisis de la rentabilidad.
- 5.7.- Análisis de los niveles de productividad.
- 5.8.- Aplicaciones informáticas.

6.- GESTIÓN Y CONTROL DE ALMACENES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- 6.1.- Documentación administrativa.
- 6.2.- Gestión de la recepción.

6.3.- Gestión de la expedición y medios de transporte.

6.4.- Canales de distribución.

7.- SISTEMAS DE FINANCIACIÓN.

8.- TIPOS DE INVERSIÓN.

9.- GESTIÓN DE CALIDAD:

9.1.- Proceso de control de calidad: calidad de proveedores, recepción, calidad de proceso, calidad del producto, calidad del servicio.

9.2.- Diagrama de recepción, control, almacenaje y distribución de los géneros recibidos.

9.3.- Técnicas estadísticas y gráficas aplicadas a la gestión de calidad.

Módulo profesional 5: MARKETING EN RESTAURACIÓN.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

5.1. Analizar la estructura, evolución y tendencias de los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las diferentes fórmulas de restauración y modalidades de pastelería y panadería, definiendo las características básicas de cada una.
- Clasificar los establecimientos de restauración, pastelería y panadería teniendo en cuenta:
 - . Características fundamentales.
 - . Procesos básicos.
 - . Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.
 - . Tipologías de clientela.
 - . Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
- Describir las relaciones externas del área de restauración con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.
- Describir el proceso evolutivo de los subsectores de restauración, pastelería y panadería en general, y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.
- Enumerar y definir magnitudes macro/microeconómicas y comerciales que afectan a la economía nacional y al sector de restauración y explicar sus efectos en la estructura, evolución y tendencias.
- A partir de un supuesto práctico en el que se fija el objeto de estudio en el subsector de restauración:
 - . Localizar las fuentes de información que suministran los datos sobre las variables a tener en cuenta en el análisis de la estructura, evolución y tendencia del subsector objeto de estudio.

- Identificar y seleccionar el método y técnicas de recogida de información.
 - Interpretar la información recogida y elaborar un informe que refleje las conclusiones.
- A partir de unos datos estadísticos recogidos en la realización de un estudio del sector de restauración:
 - Tabular los datos.
 - Seleccionar y aplicar las estadísticas necesarias para la obtención de la información deseada.
 - Comparar los resultados estadísticos obtenidos con los parámetros de referencia establecidos por la estadística e interpretar su significado aplicándolo al caso concreto objeto de estudio.
- Identificar e interpretar la normativa que regula la comercialización de productos y marcas.
- Dados unos determinados productos específicos de los subsectores de restauración, modalidades de pastelería y panadería y unas circunstancias que rodean a dichos productos:
 - Identificar, analizar y clasificar las debilidades y fortalezas que se pueden observar y justificar las conclusiones a las que se ha llegado.
- A partir de una serie de datos referidos a: oferta y demanda de diferentes fórmulas de restauración, pastelería y panadería, y segmentación y posicionamiento de las marcas existentes:
 - Valorar la oportunidad de lanzamiento de un nuevo producto, en función de la dimensión del mercado y cuantificación de posibles consumidores.
 - Analizar los posibles posicionamientos existentes con la finalidad de detectar huecos en el mercado.
 - Definir los rasgos que caracterizan al nuevo producto en función de los dos puntos anteriores.
- 5.3. Determinar la composición y las características de ofertas gastronómicas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales que se establecen para el subsector de restauración.
 - Identificar y describir los diferentes componentes de una oferta gastronómica.
 - En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración, pastelería y panadería:
 - Identificar las variables sociales y económicas que deberán tenerse en cuenta en la elaboración de la oferta.
 - Elaborar diversas ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas.
 - Ilustrar menús, cartas u ofertas gastronómicas básicas, teniendo en cuenta determinados objetivos comerciales y económicos.

5.4. Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas.

- Identificar, clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.
- Realizar un estudio real de una determinada oferta gastronómica, teniendo en cuenta:
 - Características, coste y márgenes del producto en estudio y del producto de la competencia.
- Identificar y describir los mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.
- Definir los criterios que existen de elección de precios y condiciones de venta relacionadas con los precios.

5.5. Aplicar diferentes métodos de análisis de ventas en restauración, pastelería y panadería, justificando medidas correctivas en supuestas desviaciones.

- Enumerar, describir e interrelacionar las variables que conforman la oferta y demanda de producción y/o servicio de alimentos y bebidas en un área determinada.
- Justificar ventajas e inconvenientes de diferentes métodos de análisis de ventas de alimentos y bebidas.
- Deducir las variables que tienen relación directa con la función de ventas.
- A partir unos planes comerciales prefijados y de unos determinados resultados de esta índole:
 - Evaluar resultados económicos.
 - Analizar estructura de precios, tipo de productos vendidos y grado de satisfacción y nivel de repetición de una supuesta clientela.
 - Identificar posibles causas que han provocado desajustes en los planes propuestos.
 - Proponer soluciones para rectificar supuestos desajustes.

5.6. Deducir sistemas de gestión de calidad aplicados a establecimientos de restauración, pastelería y panadería, y elaborar planes y/o procedimientos de control de la misma.

- Describir la función de gestión de la calidad y relacionarla con los objetivos de la empresa.
- A partir de estructuras organizativas de diversas tipologías de empresas o áreas de restauración:
 - Identificar los elementos del sistema de calidad aplicables a cada estructura organizativa.
 - Describir las funciones específicas de calidad que podrían estar distribuidas en la organización de cada empresa o área.
- Describir y analizar los instrumentos de control de calidad utilizados en la prestación del servicio de restauración y en la producción de elaboraciones de pastelería y panadería, deduciendo ventajas e inconvenientes de utilizar cada uno de ellos.

- En supuestos prácticos de procesos de prestación del servicio de restauración, o de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, definidos por sus fases y procedimientos:

• Especificar las características y factores que afectan a la calidad del servicio/producto analizando los procedimientos y procesos establecidos en el sector.

• Determinar procedimientos de control de calidad, analizando los parámetros establecidos.

• Determinar procedimientos de control de la calidad.

• Elaborar planes de control de calidad, describiendo cada una de las fases e identificando los elementos que intervienen en cada una de ellas y argumentando sus relaciones.

CONTENIDOS:

1.- SUBSECTOR DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Aspectos económicos. Evolución.
- 1.2.- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Características.
- 1.3.- Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos en alojamiento turísticos y no turísticos.
- 1.4.- Deontología profesional en el subsector de restauración.

2.- SUBSECTOR DE INDUSTRIAS DE PANADERÍA Y DE PASTELERÍA ARTESANAL:

- 2.1.- Aspectos económicos. Evolución.
- 2.2.- Tipos de establecimientos. Características.
- 2.3.- Oferta básica de productos.
- 2.4.- Relaciones externas con otras empresas.

3.- TENDENCIAS ALIMENTARIAS Y COMPOSICIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 3.1.- Tipos de comida (oferta gastronómica).
- 3.2.- Elementos de una oferta gastronómica. Clasificación.
- 3.3.- Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.

4.- MARKETING DE PRODUCTOS Y DE SERVICIOS:

- 4.1.- Consideraciones generales sobre el marketing turístico.
- 4.2.- Características de los servicios frente a los productos.
- 4.3.- Finalidad del marketing de servicios.
- 4.4.- El plan de marketing como instrumento de gestión.
- 4.5.- Fases en la creación de un concepto de restaurante, establecimiento de pastelería o establecimiento de panadería.

5.- ANÁLISIS DEL MERCADO DE RESTAURACIÓN, PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 5.1.- Fuentes de información.
- 5.2.- Técnicas de investigación.
- 5.3.- Técnicas de tratamiento de la información.
- 5.4.- La oferta y la demanda en las industrias de restauración, pastelería y panadería.
- 5.5.- El consumidor: elasticidad, necesidades y segmentación.

6.- MARKETING MIX:

- 6.1.- Producto/servicio.
- 6.2.- Precios.
- 6.3.- Distribución o intermediación.
- 6.4.- Promoción y ventas.
- 6.5.- Comunicación. Planificación y control de acciones de comunicación.

7.- MARKETING INTERNO:

- 7.1.- Concepto.
- 7.2.- Prestación.
- 7.3.- Elaboración de planes de acción.

8.- LA SERVUCIÓN:

- 8.1.- Elementos de una teoría de "servucción":
- 8.2.- El sistema "servucción" en un restaurante.
- 8.3.- Gestión de la participación del cliente.
- 8.4.- Gestión del personal en contacto.
- 8.5.- Gestión del soporte físico.
- 8.6.- Implicaciones gerenciales.

9.- LA CARTA: ÚTIL DE VENTAS Y DE GESTIÓN:

- 9.1.- Concepto de margen de contribución.
- 9.2.- La relación precio/volumen de ventas.
- 9.3.- El sistema integrado.
- 9.4.- Métodos para evaluar las ventas.

10.- ASPECTO FÍSICO DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 10.1.- Principios básicos para elaborar una carta u oferta de productos de pastelería y panadería.
- 10.2.- Diferentes tipos de menús. Presentación.
- 10.3.- Merchandising de la carta/oferta de productos.

Módulo profesional 6: LENGUA EXTRANJERA.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 6.1. Comunicarse oralmente con un interlocutor en lengua extranjera interpretando y transmitiendo la información necesaria para establecer los términos que delimitan una relación profesional dentro del sector.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de una conversación telefónica simulada:
 - . Pedir información sobre un aspecto concreto de una actividad propia del sector.
 - . Dar la información requerida de una forma precisa y concreta.
- A partir de un mensaje grabado relacionado con una actividad profesional habitual del sector, identificar los datos claves para descifrar dicho mensaje.
- Dada una supuesta situación de comunicación cara a cara, asumir la función de:
 - . Demandante de información.
 - . Informador.

6.2. Interpretar información escrita en lengua extranjera, tanto en el ámbito económico, jurídico y financiero propio del sector, como en el ámbito sociocultural, analizando los datos fundamentales para llevar a cabo las acciones oportunas.

6.3. Redactar y/o cumplimentar documentos e informes propios del sector en lengua extranjera con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando una información de tipo general o detallada.

6.4. Analizar las normas de convivencia socioculturales y de protocolo de los países del idioma extranjero, con el fin de dar una adecuada imagen en las relaciones profesionales establecidas con dichos países.

- En una simulada reunión de trabajo, interpretar la información recibida y transmitirla.
- Ante una publicación periódica de uno de los países de la lengua extranjera, extraer de la sección o secciones relacionadas con el sector la información que pueda ser de utilidad.
- A partir de un texto legal auténtico de uno de los países de la lengua extranjera, identificar los datos fundamentales que tengan relación con el sector.
- Dado un texto informativo en lengua extranjera sobre el sector profesional:
 - . Buscar datos claves en dicha información.
 - . Clasificar los datos según orden de preferencia.
 - . Hacer un resumen del texto.
- Traducir con exactitud cualquier escrito referente al sector profesional.
- A partir de unos datos supuestos, cumplimentar documentos comerciales y de gestión específicos del sector.
- Redactar una carta de acuerdo con los aspectos formales exigidos en una situación profesional concreta.
- Basándose en datos recibidos en distintos contextos (conferencia, documentos, seminario, reunión), elaborar un informe claro, conciso y preciso según su finalidad y/o destinatario.
- En una supuesta conversación telefónica, observar las debidas normas de protocolo para identificar al interlocutor o identificarse, filtrar la llamada, informar o informarse, dando una buena imagen de empresa.
- Ante la preparación de un viaje simulado a un país extranjero, planificar el programa de la visita teniendo en cuenta:
 - . Las costumbres horarias.
 - . Los hábitos socioculturales.
 - . Las normas de convivencia y protocolo.
- Ante una supuesta visita a una empresa extranjera, utilizando el lenguaje con corrección y propiedad, y observando las normas de comportamiento que requiera el caso:
 - . Presentarse.
 - . Informar e informarse.

CONTENIDOS:

1.- USO DE LA LENGUA ORAL:

- 1.1.- Participación en conversaciones, debates y exposiciones relativas a situaciones de la vida profesional y a situaciones derivadas de las diferentes actividades del sector empresarial.
- 1.2.- Terminología específica.
- 1.3.- Aspectos formales (actitud profesional adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
- 1.4.- Aspectos funcionales:
 - . Intervenir de forma espontánea y personal en diálogos dentro de un contexto.
 - . Utilizar fórmulas pertinentes de conversación en una situación profesional.

Extraer información específica propia del sector para construir una argumentación.

- 1.5.- Facilitar la comunicación, utilizando todas las habilidades y estrategias posibles para poder afrontar cualquier tipo de situación de relación personal y/o laboral.

2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:

- 2.1.- Comprensión y redacción global y específica de documentos visuales, orales o escritos relacionados con aspectos profesionales.
- 2.2.- Utilización de la terminología específica, seleccionando la acepción correcta en el diccionario técnico según el contexto de la traducción.
- 2.3.- Selección de los elementos morfosintácticos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos y subordinación, formas impersonales, voz pasiva; etc...), de acuerdo con el documento que se pretenda elaborar.
- 2.4.- Aplicación de fórmulas y estructuras hechas utilizadas en la comunicación escrita.

3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:

- 3.1.- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de la lengua extranjera.
- 3.2.- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- 3.3.- Utilización de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de empresa.

Módulo profesional 7: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 7.1. Comprender y producir mensajes orales en lengua extranjera en situaciones diversas de comunicación: habituales, personales y profesionales.
- Proyectado un vídeo de carácter informativo sobre el sector profesional de interés para el alumno:
 - Identificar oralmente en la lengua extranjera los elementos más destacados del mensaje emitido.
 - Hacer un breve resumen oral en la lengua extranjera.
 - A partir de unas instrucciones recibidas realizar una llamada telefónica simulada identificándose, preguntando por la persona adecuada, pidiendo información sobre datos concretos y respondiendo a las posibles preguntas de forma clara y sencilla.
 - Simulada una entrevista de carácter profesional:
 - Responder con frases de estructura simple a las preguntas que se formulen.
 - Utilizar recursos alternativos en caso de falta de capacidad de respuesta.
 - Formular preguntas para precisar aspectos profesionales.
- 7.2. Interpretar textos escritos auténticos, obteniendo informaciones globales y específicas rela-
- Después de leer un texto en la lengua extranjera de extensión limitada sobre un tema de interés

cionadas tanto con aspectos de la vida cotidiana como de la vida profesional.

para el alumno, contestar a un cuestionario de preguntas abiertas o cerradas con frases de estructura de moderada complejidad.

7.3. Traducir al idioma materno textos sencillos en lengua extranjera relacionados con las necesidades e intereses socioprofesionales del alumno.

- Una vez leído un texto extenso relacionado con un aspecto profesional:
 - . Hacer un breve resumen oral o escrito en la lengua extranjera.
- Presentadas las diferentes partes de un relato de forma desordenada, ordenarlas de acuerdo con una secuencia lógica.
- Dado un texto breve sin identificación, deducir de qué tipo de documento se trata, siguiendo un análisis lógico de los elementos que lo componen.
- Traducir un manual de instrucciones.
- Traducir un documento: reglamento, normativa, instrucciones organizativas, etc..., sobre el sector profesional.

- Hacer una traducción precisa, con ayuda de un diccionario, de un texto cuyo contenido pueda interesar al alumno, tanto por sus aspectos profesionales como culturales.

7.4. Redactar textos escritos elementales en lengua extranjera en función de una actividad concreta.

- A partir de la lectura de una oferta de trabajo en la prensa:

- . Elaborar una solicitud de empleo.
- . Redactar un breve "currículum" en la lengua extranjera.

- Complimentar documentos tipo relativos al sector profesional.

- Recibidas unas instrucciones detalladas, redactar una carta comercial de acuerdo con la normativa del país de la lengua extranjera.

- Elaborar un pequeño informe con un propósito comunicativo específico y con una organización textual adecuada y comprensible para el receptor.

7.5. Aprender la riqueza que representa la variedad de hábitos culturales de los distintos países de la lengua extranjera incorporándolos a las relaciones personales y profesionales.

- Visualizado un corto informativo sobre uno de los países de la lengua extranjera:

- . Señalar la variedad de manifestaciones socioculturales que sirven para la identificación y singularización de dicho país.
- . Identificar los rasgos socioculturales y lingüísticos del país de la lengua extranjera que lo diferencian de los demás.

- Ante la preparación de un viaje simulado a un país extranjero, planificar el programa de la visita teniendo en cuenta:

- Las costumbres horarias.
- Los hábitos socioculturales.
- Las normas de convivencia y protocolo.

CONTENIDOS:

1.- USO DE LA LENGUA ORAL:

- 1.1.- Incrementar la capacidad de comunicación empleando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otra forma de enfocar el entorno socio-laboral.
- 1.2.- Léxico socioprofesional.
- 1.3.- Estrategias comunicativas para obtener una información más completa (solicitar precisiones, comprobar que lo que se ha dicho ha sido correctamente interpretado).
- 1.4.- Estrategias de participación en la conversación (colaborar en el mantenimiento de la conversación, mantener el turno de palabra, cambiar de tema).
- 1.5.- Incorporación al repertorio productivo de nuevas funciones comunicativas (hacer hipótesis, suposiciones, contradecir, persuadir, argumentar, etc...).
- 1.6.- Reconocimiento de vocabulario y estructuras lingüísticas falsamente semejantes en las lenguas conocidas para evitar errores previsibles.

2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:

- 2.1.- Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones tanto de la vida cotidiana como de la profesional.
- 2.2.- Transferencia de los conocimientos sobre la organización de distintos tipos de textos a la segunda lengua extranjera.
- 2.3.- Uso sistemático del diccionario.
- 2.4.- Utilización de obras técnicas instrumentales (libros de consulta, textos específicos, etc...).
- 2.5.- Incorporación de nuevos elementos morfosintácticos tales como las oraciones subordinadas, la voz pasiva, la concordancia de los tiempos verbales, etc...

3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:

- 3.1.- Referentes sociales y culturales clave entre los hablantes de la lengua extranjera: la prensa, la publicidad, las relaciones laborales, el cine, etc...
- 3.2.- Interpretación de algunos de los rasgos más característicos que definen el comportamiento sociolingüístico de los hablantes de la lengua extranjera, basándose en claves lingüísticas (como en la entonación, registros de lengua, etc...) o no lingüísticas (gestos, actitudes, etc...).
- 3.3.- Actitud abierta a las distintas culturas representadas por los diferentes países de la lengua extranjera.

Módulo profesional 8: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 8.1. Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.
- Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.
- Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.
- Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.

- 8.2. Afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- 8.3. Tomar decisiones, contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- 8.4. Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- 8.5. Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.
- Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.
 - Definir el concepto y los elementos de la negociación.
 - Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.
 - Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.
 - Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.
 - Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.
 - Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.
 - Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.
 - Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.
 - Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.
 - Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.
 - Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.
 - Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
 - Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.
 - Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Identificar la tipología de participantes.
 - Describir las etapas del desarrollo de una reunión.

- Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
 - Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.
 - Descubrir las características de las técnicas más relevantes.
 - Definir la motivación en el entorno laboral.
 - Explicar las grandes teorías de la motivación.
 - Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.
 - En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.
- 8.6. Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.

CONTENIDOS:

1.- LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA:

- 1.1.- Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
- 1.2.- Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
- 1.3.- Tipos de comunicación.
- 1.4.- Etapas de un proceso de comunicación.
- 1.5.- Redes de comunicación, canales y medios.
- 1.6.- Dificultades/barreras en la comunicación.
- 1.7.- Recursos para manipular los datos de la percepción.
- 1.8.- La comunicación generadora de comportamientos.
- 1.9.- El control de la información. La información como función de dirección.

2.- NEGOCIACIÓN:

- 2.1.- Concepto y elementos.
- 2.2.- Estrategias de negociación.
- 2.3.- Estilos de influencia.

3.- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES:

- 3.1.- Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.
- 3.2.- Proceso para la resolución de problemas.
- 3.3.- Factores que influyen en una decisión.
- 3.4.- Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.
- 3.5.- Fases en la toma de decisiones.

4.- ESTILOS DE MANDO:

- 4.1.- Dirección y/o liderazgo.
- 4.2.- Estilos de dirección.
- 4.3.- Teorías, enfoques del liderazgo.

5.- CONDUCCIÓN/DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO:

- 5.1.- Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
- 5.2.- Etapas de una reunión.
- 5.3.- Tipos de reuniones.
- 5.4.- Técnicas de dinámica y dirección de grupos.

5.5.- Tipología de los participantes.

6.- LA MOTIVACIÓN EN EL ENTORNO LABORAL:

- 6.1.- Definición de la motivación.
- 6.2.- Principales teorías de motivación.
- 6.3.- Diagnóstico de factores motivacionales.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulo profesional 9: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|--|---|
| <p>9.1. Analizar la disposición geográfica del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>9.2. Definir/describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo de Andalucía.</p> <p>9.3. Analizar/interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo de Andalucía.</p> <p>9.4. Identificar/analizar la oferta laboral del sector hostelería y el turismo de Andalucía.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las fuentes de información más relevantes. • Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, economía, historia, etc..., estableciendo las relaciones existentes entre ellas. • Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero. • Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de hostelería y turismo identificando sus productos y servicios. • Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales. • A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector turístico: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las principales magnitudes económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas. • Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables. • Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza. • En un supuesto práctico de diversas demandas laborales: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses. |
|--|---|

CONTENIDOS:

1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.

2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:

- 2.1.- Determinación de su naturaleza. Fenómeno. Sector. Industria o actividad.
- 2.2.- Concepto de la empresa turística. Clasificación de las empresas turísticas.

3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:

3.1.- Situación actual y posibilidades.

4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:

4.1.- Clima, orografía, costas, etc...

4.2.- Gastronomía.

5.- LAS COMUNICACIONES:

5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector turístico.

Módulo profesional 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- | | |
|---|--|
| <p>10.1. Determinar actuaciones preventivas y/o de protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.</p> <p>10.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p> <p>10.3. Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</p> <p>10.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas. ● Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan. ● Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias. ● Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones. ● Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior. ● Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado, etc...), aplicando los protocolos establecidos. ● Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente. ● En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional. ● Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos, para constituirse en trabajador por cuenta propia. ● Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador. ● Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole. |
|---|--|

- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
- 10.5. Interpretar el marco legal del trabajo, y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo, etc...) distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
 - Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
 - En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - Describir el proceso de negociación.
 - Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad, tecnológicas, etc...) objeto de negociación.
 - Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
 - Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.
- 10.6. Interpretar los datos de la estructura socio-económica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- A partir de informaciones económicas de carácter general:
 - Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
- 10.7. Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.
- Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.
 - A partir de la memoria económica de una empresa:
 - Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.
 - Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado, etc...) que determinan la situación financiera de la empresa.
 - Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.

CONTENIDOS:

1.- SALUD LABORAL:

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Organización segura del trabajo: técnicas generales de prevención y protección.
- 1.4.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.5.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: nacional y comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:
 - . Fuentes de información.
 - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
 - . Oferta y demanda de empleo.
 - . La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:
 - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
 - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.
 - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
 - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

4.- PRINCIPIOS DE ECONOMÍA:

- 4.1.- Actividad económica y sistemas económicos.
- 4.2.- Producción e interdependencia económica.
- 4.3.- Intercambio y mercado.
- 4.4.- Variables macroeconómicas e indicadores socioeconómicos.
- 4.5.- Relaciones socioeconómicas internacionales.
- 4.6.- Situación de la economía andaluza.

5.- ECONOMÍA Y ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA:

- 5.1.- La empresa y su marco externo. Objetivos y tipos.
- 5.2.- La empresa: estructura y organización. Áreas funcionales y organigramas.
- 5.3.- Funcionamiento económico de la empresa.
- 5.4.- Análisis patrimonial.
- 5.5.- Realidad de la empresa andaluza del sector. Análisis de una empresa tipo.

c) **Módulo profesional integrado:****Módulo profesional 11: PROYECTO INTEGRADO.**

Duración mínima: 60 horas.

2.- **Formación en el centro de trabajo:****Módulo profesional 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

Duración mínima: 310 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.

MÓDULOS PROFESIONALES.	DURACIÓN (horas)
1. Procesos de cocina.	256
2. Procesos de pastelería y panadería.	128
3. Procesos de servicio.	224
4. Administración de establecimientos de restauración.	192
5. Marketing en restauración.	160
6. Lengua extranjera.	160
7. Segunda lengua extranjera.	160
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	64
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
10. Formación y orientación laboral.	64
11. Proyecto integrado.	560
12. Formación en centros de trabajo.	

**ANEXO II
PROFESORADO
ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS
PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECÍFICA DE RESTAURACIÓN.**

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Procesos de cocina.	• Cocina y Pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
2. Procesos de pastelería y panadería.	• Cocina y Pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Procesos de servicio.	• Servicios de Restauración.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
4. Administración de establecimientos de restauración.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
5. Marketing en restauración.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
6. Lengua extranjera.	• (1)	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. Segunda lengua extranjera.	• (1)	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	• Formación y Orientación Laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	• Hostelería y Turismo. • Formación y Orientación Laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
10. Formación y orientación laboral.	• Formación y Orientación Laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
11. Proyecto integrado.	• Cocina y Pastelería. • Servicios de Restauración. • Hostelería y Turismo.	• Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
11. Formación en centros de trabajo.(2)	• Cocina y Pastelería. • Servicios de Restauración. • Hostelería y Turismo.	• Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Inglés, francés, alemán, portugués o italiano, en función del entorno.

(2) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de las Especialidades, para la docencia de este módulo dentro de las disponibilidades horarias.

DECRETO 180/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo. Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se debe adquirir la competencia general de: realizar todas las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería y repostería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo "buffet" con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Pastelero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos, Jefe de partida, Empleado de departamento de economato o almacén, Maestro obrador.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990,

desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de julio de 1995:

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la hostelería y el turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios posteriores de Bachillerato que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Graduado en Educación Secundaria.

Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Pastelería y Panadería será de 1400 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Medio.

Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería son los siguientes:

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas en general y de productos de pastelería y panadería en particular, para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.
- Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.
- Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina en general y de panadería/pastelería en particular.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones de panadería, pastelería y repostería.

- Identificar/Interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto de las materias primas propias de la pastelería y panadería.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje y prestación de servicios tipo "buffet", barras de degustación, "self-service" o análogos.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a la actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de producción y de economato-bodega o almacén.
- Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de la hostelería y de las industrias de panadería y pastelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, se puedan desarrollar con potenciales clientes.
- Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionadas con el ejercicio de la profesión que permitan el conocimiento y de la evolución del sector de la hostelería y el turismo y de industrias de panadería y pastelería, con el fin de adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se organizan en módulos profesionales.

Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, son los siguientes:

I.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Panificación y pastelería salada.
- Productos de pastelería y repostería.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Formación y orientación laboral.

c) Módulo profesional integrado:

- Proyecto integrado.

2.- Formación en el centro de trabajo:

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.**Artículo 11.-**

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:

- a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
 - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
 - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
 - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

CAPÍTULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

CAPÍTULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.

Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
 - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
 - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
 - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
 - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
 - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
 - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
 - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

CAPÍTULO V: EVALUACIÓN.

Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios de Bachillerato a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.

Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los diecisiete años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a las enseñanzas de un programa de garantía social u otra acción formativa no reglada. Para ello,

la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué programas de garantía social y acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

CAPÍTULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO AL BACHILLERATO.

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería tendrán acceso a las siguientes modalidades de Bachillerato:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Humanidades y Ciencias Sociales.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Panificación y pastelería salada.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Panificación y pastelería salada.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería y hayan alcanzado los objetivos de un programa de garantía social o de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los

módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule el programa de garantía social o la acción formativa.

CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.

Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de Formación Profesional.

Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería además de lo indicado en el artículo 18 del presente Decreto, quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Haber superado los estudios del primer ciclo de la Experimentación de la Reforma de las Enseñanzas Medias.
- b) Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de Primer Grado.
- c) Haber aprobado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- d) Haber terminado los tres cursos comunes de los estudios de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

DISPOSICIONES FINALES.

Primera.-

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Segunda.-

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1995

MANUEL CHAVES GONZALEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I**1.- Formación en el centro educativo:****a) Módulos profesionales asociados a la competencia:****Módulo profesional 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.****Duración: 96 horas.****CAPACIDADES TERMINALES:**

- 1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:
 - . Características fundamentales.
 - . Procesos básicos.
 - . Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.
 - . Tipologías de clientela.
 - . Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
- Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.
- Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.
- Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.
- Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

- 1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas

de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.

- Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.
 - Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.
 - En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:
 - Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
 - Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- 1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:
 - Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.
 - Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.
 - Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.
- 1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
 - A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:
 - Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
 - Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
 - Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- 1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.

- ⊗ Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.
- ⊗ Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.
- ⊗ Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
- Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
- Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
- Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
- Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.

- ⊗ Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
- ⊗ Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
- ⊗ Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.
- ⊗ A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:
 - Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
 - Cumplimentar la documentación específica.
 - Fijar precios de la oferta gastronómica.
- ⊗ Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

CONTENIDOS:**1.- LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:**

- 1.1.- Concepto de restauración.
- 1.2.- Evolución en los últimos años del sector y tendencia de éste.
- 1.3.- Aspectos económicos.
- 1.4.- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- 1.5.- Análisis de la industria de restauración a nivel europeo, nacional, regional y comarcal.
- 1.6.- Estructura organizativa y funcional:
 - Áreas o departamentos básicos.
 - Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
 - Relaciones interdepartamentales.
 - Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
 - Instalaciones necesarias.
- 1.7.- Estructura sectorial de las empresas de restauración.

2.- LA INDUSTRIA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL:

- 2.1.- Conceptos de panadería y pastelería:
 - Análisis y situación de la panadería artesanal en la estructura europea, nacional y andaluza.
- 2.2.- Aspectos económicos.
- 2.3.- Tipos de establecimientos.
- 2.4.- Oferta básica de productos.
- 2.5.- Estructura organizativa y funcional:
 - Áreas o departamentos básicos.
 - Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
 - Relaciones interdepartamentales.
 - Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
 - Instalaciones necesarias.
- 2.6.- Estructura sectorial de las empresas de panadería y pastelería.
- 2.7.- La industria de panadería y pastelería artesanal aplicada en la restauración.

3.- OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 3.1.- Definición y clases.
- 3.2.- Elementos y variables de la oferta gastronómica.
- 3.3.- Estudio de las ofertas básicas: menú y carta.
- 3.4.- Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.

4.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

- 4.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.
- 4.2.- Alimentos:
 - Concepto.
 - Clasificación.
 - Grupos.
 - Clasificación.
 - La calidad alimentaria.
- 4.3.- Necesidades nutricionales.
- 4.4.- Dietas tipo.
- 4.5.- Formas alternativas de alimentación.
- 4.6.- Alimentación colectiva.
- 4.7.- Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.
- 4.8.- Efectos sobre los alimentos de las diferentes elaboraciones culinarias.

5.- ECONOMATO Y BODEGA:

- 5.1.- Concepto de economato y bodega.
- 5.2.- Procedimientos para solicitud y recepción de géneros:

- . Técnicas de compra.
- . Relación con los proveedores.
- . Peculiaridades de la recepción de géneros.
- 5.3.- Almacenamiento:
 - . Concepto de almacén.
 - . Tipos de almacén y ubicación ideal de los mismos.
- 5.4.- Controles: métodos y documentos:
 - . Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
 - . Despacho y distribución de géneros.
 - . Funciones administrativas de compras y consumos.
 - . Fichas y ficheros.
 - . Aplicación informática de los procesos.
- 5.5.- Gestión y valoración de inventarios:
 - . Inventarios. Tipos.
 - . Rotación de stocks.

6.- TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE PRECIOS EN RESTAURACIÓN E INDUSTRIAS DE PASTELERÍA ARTESANAL Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y clases de costes que se generan.
- 6.2.- Cálculos de costes. Fichas técnicas de costes.
- 6.3.- Componentes del precio.

Módulo profesional 2: DISEÑO DE DECORACIONES EN PASTELERÍA Y MONTAJE DE SERVICIOS.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Diseñar decoraciones para pastelería/panadería aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.
- 2.2. Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores, escaparates, barras de degustación, servicios tipo "buffet" o análogos, aplicando técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de productos de pastelería/panadería determinados:
 - . Elegir o idear formas y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - . Deducir variaciones en el diseño realizado, según criterios, como el tamaño, las materias primas, la forma, el color, etc...
 - . Realizar los bocetos o modelos gráficos.
- En supuestos prácticos, y a partir de información suministrada sobre características del local, tipo de establecimiento y tipo de productos:
 - . Deducir necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de servicios de pastelería/panadería.
 - . Representar sobre un plano la distribución en planta del mobiliario y/o equipos, justificándola debidamente.
 - . Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios.
 - . Clasificar los productos que se vayan a exponer de acuerdo con variables tales como sabor, color, tamaño, asociación, temperatura adecuada de conservación, época de año, etc...
 - . Justificar la/s técnica/s y/o elementos decorativos que mejor se adecuen.
 - . Deducir variaciones o combinaciones diversas de los servicios, justificándolas adecuadamente.

2.3. Analizar y aplicar diferentes técnicas de servicio relacionadas con la oferta de productos pastelero-reposteros.

- Identificar la normativa higiénica sanitaria aplicable.
- Aplicar diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas.
- Describir procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes.
- Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables.
- Aplicar técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo "buffet", "self-service", barras de degustación o análogas que precisen la actuación del pastelero-repostero.

CONTENIDOS:

1.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERÍA Y PANADERÍA:

- 1.1.- Diseño de bocetos o modelos gráficos.
- 1.2.- Teoría del color en gastronomía.
- 1.3.- Casos prácticos.

2.- ESCAPARATES Y EXPOSITORES:

- 2.1.- Mobiliario y equipos:
 - Clasificación.
 - Procedimientos de operaciones y control.
 - Mantenimiento de uso.
- 2.2.- Materiales y técnicas de decoración.
- 2.3.- Prácticas de montaje de expositores y escaparates, referidas a la pastelería y panadería industrial:
 - Estacionalidad.
 - Fiestas conmemorativas.
 - Oferta dirigida de productos.

3.- EQUIPAMIENTO DE SALA-COMEDOR:

- 3.1.- Mobiliario y equipos:
 - Clasificación.
 - Procedimientos de operaciones y control.
 - Mantenimiento de uso.
- 3.2.- Vajilla y utensilios.

4.- EL SERVICIO:

- 4.1.- Conceptos. Tipos de servicio.
- 4.2.- Operaciones de montaje:
 - Aplicación de técnicas básicas.
 - Diversidad en función al servicio a realizar.
- 4.3.- Servicio al comensal. Operaciones de recogida y reposición.
- 4.4.- Distribución de productos.
- 4.5.- Modelos decorativos.
- 4.6.- Prácticas de montaje de expositores y escaparates referidas a empresas de restauración.

Módulo profesional 3: TÉCNICAS DE PASTERÍA, PANADERÍA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

3.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

3.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en pastelería, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

3.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, explicando:
 - . Funciones.
 - . Normas de utilización.
 - . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - . Riesgos asociados a su manipulación.
 - . Mantenimiento de uso necesario.
- Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibida y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas.
- Identificar y describir diversas materias primas alimentarias indicando:
 - . Características físicas (forma, color, tamaño, etc...).
 - . Cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas).
 - . Necesidades de preelaboración básica.
 - . Necesidades de conservación.
 - . Clases y variedades.
- Clasificar materias primas alimentarias, atendiendo a su estado de presentación (congelado, liofilizado, etc...), indicando cualidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización, e indicando técnicas pasteleras necesarias para cada una de ellas.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería/panadería o de planes de trabajo determinados.
- Deducir las operaciones básicas de puesta a punto del lugar de trabajo y las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos, aplicando las técnicas adecuadas y utilizando

- los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.
 - Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación de bebidas no alcohólicas para su servicio al cliente o para su utilización en elaboraciones de pastelería.
- Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, o utilizadas en elaboraciones de pastelería, describiendo su proceso de elaboración.
 - Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.
 - Realizar las operaciones necesarias para obtener diferentes bebidas no alcohólicas, incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la demanda supuesta o real.
- 3.5. Analizar y aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.
- Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.
 - Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.
 - Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.
 - Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
 - Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.6. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.
- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.
 - Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.
 - Clasificar (interpretando su etiquetado) productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
 - Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes identificando sus posibles causas.

CONTENIDOS:

- 1.- **TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA Y DE OBRADORES DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.**
- 2.- **EQUIPOS DE COCINA.**
- 3.- **EQUIPOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:**
 - 3.1.- Maquinaria básica. Procedimientos de operación y control:
 - . Mantenimiento de uso.
 - . Medidas de ahorro energético.
 - . Ubicación.
 - 3.2.- Batería y utillaje. Materiales de fabricación. Calidad y composición.
 - 3.3.- Modos de operar y aplicaciones:
 - . Mantenimiento de uso.
 - . Medidas de ahorro energético.
- 4.- **MATERIAS PRIMAS:**
 - 4.1.- Productos básicos:
 - . Definición, clasificación y características.
 - . Presentación comercial.
 - . Variedades. Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
 - 4.2.- Productos industriales elaborados. Características:
 - . Presentación comercial.
 - . Variedades. Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
 - . Necesidades de conservación y regeneración.
 - 4.3.- Productos químicos ó naturales con aplicación en la pastelería-panadería.
 - . Aditivos alimentarios. Normas que regulan su manipulación.
- 5.- **TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:**
 - 5.1.- Tratamiento de las materias primas. Factores que intervienen en la transformación.
 - 5.2.- Procesos de ejecución. Características. Aplicaciones y resultados.
- 6.- **ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA:**
 - 6.1.- Definición, clasificación y aplicaciones. Elaboraciones y resultados.
- 7.- **BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:**
 - 7.1.- Clases, variedades y características.
 - 7.2.- Elaboración y conservación de las diferentes bebidas no alcohólicas.
 - 7.3.- Tipos de servicio.
- 8.- **CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULACIÓN Y ETIQUETADO:**
 - 8.1.- Sistemas y métodos. Normativa reguladora.
 - 8.2.- Equipos asociados a cada sistema/método. Operaciones de control y mantenimiento de uso.
 - 8.3.- Técnicas de ejecución. Aplicaciones y resultados.
- 9.- **REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:**
 - 9.1.- Normativa reguladora.
 - 9.2.- Procedimientos.
 - 9.3.- Control de resultados.
- 10.- **SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:**
 - 10.1.- Locales, instalaciones y equipos. Normativa reguladora.

- 10.2.- Manipulación de alimentos y bebidas.
- 10.3.- Intoxicaciones alimentarias.
- 10.4.- Sistemas de limpieza.
- 10.5.- Reglamento de manipulador de alimentos.

Módulo profesional 4: PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA SALADA.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 4.1. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, de acuerdo con ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada o planes de trabajo determinados.
- 4.2. Realizar las operaciones necesarias para la elaboración y decoración de piezas de panadería en general.
- 4.3. Identificar, determinar y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros necesarios para la elaboración de rellenos salados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada, o de planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
- Cumplimentar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan:
- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- A partir de planes de trabajo determinados:
 - Seleccionar el tipo de masa adecuada para la clase de pan que se vaya a elaborar.
 - Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y masas ya elaboradas.
 - Describir el proceso de elaboración (artesanal o industrial) de las piezas de panadería en cuestión.
 - Reconocer el estado de la masa para su utilización.
 - Aplicar las técnicas de panadería adecuadas.
- Realizar operaciones de decoración de forma que se obtenga un producto de panadería acabado que cumpla su definición, instrucciones recibidas y características para su comercialización, alcanzando el estándar de calidad predeterminado justificando su idoneidad.
- Clasificar y describir cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en rellenos salados para pastelería salada.
- Efectuar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas de acuerdo con su estado (congelado, al vacío, etc...) para su posterior preelaboración.

4.4. Analizar, poner a punto el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas, de múltiples aplicaciones para rellenos salados.

- Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género, de acuerdo con su posterior aplicación para pastelería salada.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo, de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- Describir el procedimiento de control.
- Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, de acuerdo con sus aplicaciones más usuales en pastelería salada o procesos de realización.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.
- Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados según el procedimiento requerido.

4.5. Describir, organizar la distribución de géneros y aplicar las técnicas de cocina necesarias para obtener rellenos salados.

- Describir las técnicas culinarias necesarias para la elaboración de rellenos salados, indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.
 - . Instrumentos base que se deben utilizar.
 - . Resultados que se obtienen.
- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión, a partir del aprovisionamiento interno.
- Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de rellenos salados, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
- Describir el procedimiento de control.

4.6. Analizar, desarrollar el proceso y elaborar y presentar productos de pastelería salada.

- Explicar las técnicas de elaboración de productos de pastelería salada indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.

- Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas y de rellenos salados derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.
 - Deducir y solicitar aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones básicas y rellenos salados necesarios para la realización de productos de pastelería salada.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de productos de pastelería salada.
 - Describir el procedimiento de control.
- 4.7. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones y productos de pastelería salada.
- Identificar estados en que se encuentran los productos de pastelería salada utilizados.
 - Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
 - Realizar operaciones de regeneración que precisen las elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
 - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- 4.8. Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería salada de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Describir y justificar necesidades de acabado, decoración y presentación de acuerdo con la definición del producto de pastelería salada, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.
 - Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias, de forma que se obtenga un producto que cumpla con el estándar de calidad predefinido.

CONTENIDOS:

1.- EL PAN Y LA PANADERÍA:

- 1.1.- Introducción a la panadería.
- 1.2.- Reglamentación técnica sanitaria.
- 1.3.- Tipos y fórmulas de elaboración.
- 1.4.- Técnicas de panadería. Características. Proceso de ejecución.

2.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA SALADA:

- 2.1.- Tratamiento básico de las diversas materias primas.
- 2.2.- Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia.
- 2.3.- Procedimientos y técnicas de preelaboración. Identificación de utillaje. Fases y control de resultados.

3.- TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA Y CHARCUTERÍA PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS:

- 3.1.- Tratamiento de las materias primas. Reciclaje de géneros aplicados a estas elaboraciones.
- 3.2.- Procesos de ejecución.

4.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS:

- 4.1.- Definición y clasificación.
- 4.2.- Aplicaciones, elaboraciones y resultados.

5.- PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA:

- 5.1.- Tipos de productos y de rellenos.
- 5.2.- Normas y técnicas de elaboración.

6.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PANES Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA:

- 6.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 6.2.- Características.
- 6.3.- Elaboraciones de panadería decorativa.
- 6.4.- Panes especiales:
 - . Tipos y características.
 - . Panadería dietética.
 - . Aplicaciones y resultados.

Módulo profesional 5: PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

Duración: 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 5.1. Analizar productos de pastelería y repostería, describiendo sus procesos de ejecución.
- 5.2. Realizar, poner a punto y conservar, productos de pastelería y repostería, generalmente complejos y representativos por sus valores gastronómicos tipo: territoriales (pastelería/repostería regional, internacional, etc...), de autoría o temporales (pastelería/ repostería moderna, nueva pastelería/repostería, clásica, etc...).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:
 - . Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
 - . Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
 - . Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
 - . Explicar los resultados esperados.
- Distribuir útiles y herramientas, así como géneros y elaboraciones básicas, en forma y lugares apropiados, para la realización de productos de pastelería y repostería acabados.
- Realizar las operaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con las recetas bases o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

5.3. Practicar posibles variaciones en los productos de pastelería y repostería, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación.

- Realizar los motivos de decoración, utilizando las técnicas y materiales adecuados, y siguiendo los bocetos o diseños gráficos predeterminados.
- Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias que se deriven de la definición del producto, boceto o diseño gráfico de decoración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.
- Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a los productos, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en los productos de pastelería y repostería.
- Explicar las técnicas novedosas de pastelería y repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
- Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros; motivo de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación.
- Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a otras elaboraciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
- Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc...), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones de pastelería y repostería originales.
- Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

5.4. Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de elaboración de productos de pastelería y repostería para realizar las adaptaciones oportunas.

- Estimar la información que sobre cambios en los productos de pastelería y repostería se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.
- A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:

Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.

- Deducir posibles alternativas de preparación con respecto a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.
- Preparar productos de pastelería y repostería incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

CONTENIDOS:

1.- ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA DULCE Y REPOSTERÍA:

- 1.1.- Estudio de las cualidades organolépticas.
- 1.2.- Estudios de formas y colores en las elaboraciones.
- 1.3.- Bibliografía sobre pastelería y repostería.
- 1.4.- La pastelería/repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos. Análisis comparativos.

2.- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA REGIONAL:

- 2.1.- Conceptos.
- 2.2.- Características y tradiciones.
- 2.3.- Elaboraciones significativas:
 - Clasificación regional.
 - Aplicación de las técnicas básicas.
 - Control de resultados.

3.- ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- 3.1.- Características principales.
- 3.2.- Análisis comparativos.
- 3.3.- Elaboraciones significativas.
 - Aplicación de las técnicas básicas.
 - Control de resultados.

4.- TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL:

- 4.1.- Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.
- 4.2.- Pastelería industrial.
- 4.3.- Pastelería y nuevas fórmulas de producción.
- 4.4.- Pastelería dietética.

Módulo profesional 6: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 6.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.
- Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.

- Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.
 - Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.
 - Esquematisar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.
 - A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.
- 6.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.
- Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.
 - A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:
 - . Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.
 - . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- 6.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.
- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.
 - A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:
 - . Factura.
 - . Albarán.
 - . Nota de pedido.
 - . Letra de cambio.
 - . Cheque.
 - . Recibo.
 - Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
 - Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.
- 6.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.
- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
 - Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.
 - A partir de unos datos supuestos cumplimentar:

- . Alta y baja laboral.
- . Nómina.
- . Liquidación de la Seguridad Social.
- ⊗ Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.
- 6.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.
 - ⊗ Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.
 - ⊗ A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado, determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:
 - . Precios del mercado.
 - . Plazos de entrega.
 - . Calidades.
 - . Transportes.
 - . Descuentos.
 - . Volumen de pedido.
 - . Condiciones de pago.
 - . Garantía.
 - . Atención post-venta.
- 6.6. Analizar las formas mas usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.
 - ⊗ Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.
 - ⊗ Explicar los principios básicos del merchandising.
- 6.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.
 - ⊗ El proyecto deberá incluir:
 - . Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
 - . Justificación de la localización de la empresa.
 - . Análisis de la normativa legal aplicable.
 - . Plan de inversiones.
 - . Plan de financiación.
 - . Plan de comercialización.
 - . Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS:

1.- LA EMPRESA Y SU ENTORNO:

- 1.1.- Concepto jurídico-económico de empresa.
- 1.2.- Definición de la actividad.
- 1.3.- Localización, ubicación, dimensión y forma legal de la empresa.

2.- FORMAS JURÍDICAS DE LAS EMPRESAS:

- 2.1.- El empresario individual.

- 2.2.- Sociedades.
- 2.3.- Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

3.- GESTIÓN DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA:

- 3.1.- Relación con organismos oficiales.
- 3.2.- Trámites de constitución.
- 3.3.- Ayudas y subvenciones al empresario.
- 3.4.- Fuentes de financiación.

4.- GESTIÓN DE PERSONAL:

- 4.1.- Convenio del sector.
- 4.2.- Diferentes tipos de contratos laborales.
- 4.3.- Nóminas.
- 4.4.- Seguros sociales.

5.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:

- 5.1.- Documentación administrativa.
- 5.2.- Técnicas contables.
- 5.3.- Inventario y métodos de valoración de existencias.
- 5.4.- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

6.- GESTIÓN COMERCIAL:

- 6.1.- Elementos básicos de la comercialización.
- 6.2.- Técnicas de venta y negociación.
- 6.3.- Técnicas de atención al cliente.

7.- OBLIGACIONES FISCALES:

- 7.1.- Calendario fiscal.
- 7.2.- Impuestos que afectan a la actividad de la empresa.
- 7.3.- Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos directos e indirectos.

8.- PROYECTO EMPRESARIAL.

- b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulos profesional 7: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 7.1. Analizar la disposición geográfica del
- Identificar las fuentes de información más relevantes.

sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

- Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, económica, historia, etc..., estableciendo las relaciones existentes entre ellas:
- 7.2. Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.
 - Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.
 - Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.
- 7.3. Analizar/Interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector de la hostelería y el turismo:
 - Identificar las principales magnitudes económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
 - Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.
 - Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.
- 7.4. Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:
 - Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.

CONTENIDOS:

1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.

2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:

- 2.1.- Determinación de su naturaleza. Fenómeno. Sector. Industria o actividad.
- 2.2.- Concepto de la empresa turística. Clasificación de las empresas turísticas.

3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIO-ECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:

- 3.1.- Situación actual y posibilidades.

4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:

- 4.1.- Clima, orografía, costas, etc...
- 4.2.- Gastronomía.

5.- LAS COMUNICACIONES:

5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector de la hostelería y el turismo.

Módulo profesional 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- | | |
|---|---|
| <p>8.1. Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes. ● Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan. ● Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo. |
| <p>8.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones. ● Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes. ● Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos. |
| <p>8.3. Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente. ● Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional. ● Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia. |
| <p>8.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador. ● Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole. ● Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses. |
| <p>8.5. Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Direc- |

de las relaciones laborales.

tivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.

- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - Describir el proceso de negociación.
 - Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas, etc...) objeto de negociación.
 - Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación.
 - Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

CONTENIDOS:

1.- SALUD LABORAL:

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.4.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: nacional y comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:
 - Fuentes de información.
 - Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
 - Oferta y demanda de empleo.
 - La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:
 - El autoempleo: procedimientos y recursos.
 - Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales:
 - Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
 - Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

c) Módulo profesional integrado:

Módulo profesional 9: PROYECTO INTEGRADO.

Duración mínima: 60 horas.

2.- Formación en el centro de trabajo:**Módulo profesional 10: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

Duración mínima: 240 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.

MÓDULOS PROFESIONALES	DURACIÓN
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	96
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	96
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	224
4. Panificación y pastelería salada.	224
5. Productos de pastelería y repostería.	128
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	96
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
8. Formación y orientación laboral.	64
9. Proyecto integrado.	
10. Formación en centros de trabajo.	440

ANEXO II

PROFESORADO

ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE PASTERERÍA Y PANADERÍA.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	● Hostelería y Turismo.	● Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
4. Panificación y pastelería salada.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
5. Productos de pastelería y repostería.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	● Formación y Orientación Laboral. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor de Enseñanza Secundaria. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	● Hostelería y Turismo. ● Formación y Orientación Laboral.	● Profesor de Enseñanza Secundaria. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Formación y orientación laboral.	● Formación y Orientación Laboral.	● Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. Proyecto integrado.	● Cocina y Pastelería. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor Técnico de Formación Profesional. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.
10. Formación en centros de trabajo. (1)	● Cocina y Pastelería. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor Técnico de Formación Profesional. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Especialidad, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.

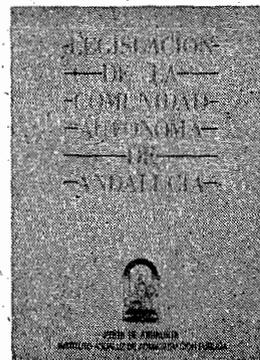
PUBLICACIONES

Título:

LEGISLACION DE LA COMUNIDAD AUTONOMA DE ANDALUCIA

Autor: Pedro Escribano ColladoCatedrático de Derecho Administrativo
Universidad de Sevilla**Contenido:**

- Normas dictadas por la Administración Autónoma en sus primeros diez años.
- Edición cerrada al 31.12.88.
- Un apéndice.
- Índice cronológico.
- Índice de materias.
- Un volumen de 1.895 páginas.

**Realización:** Instituto Andaluz de Administración Pública.**Edita y distribuye:** Servicio de Publicaciones y BOJA.**PVP:** 6.000 ptas. en rústica.

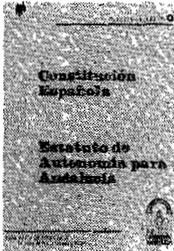
8.500 ptas. en lujo.

IVA incluido.

Venta: En librerías.**ISBN:** 84-7595-052-3.**Depósito Legal:** SE-885-1989.**Formato:** UNE A5L.

PUBLICACIONES

Colección: TEXTOS LEGALES



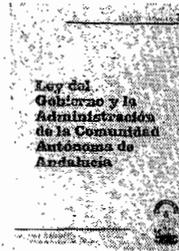
PVP: 450 ptas.



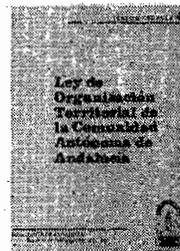
PVP: 200 ptas.



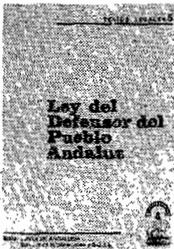
Ver núm. 20



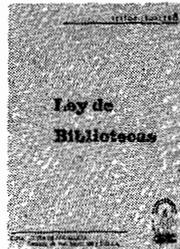
PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



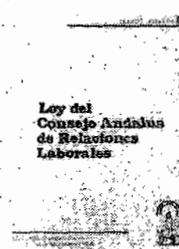
PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



Agotado



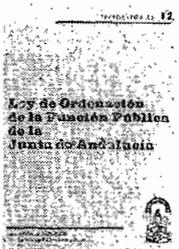
PVP: 425 ptas.



Agotado



PVP: 300 ptas.



PVP: 200 ptas.



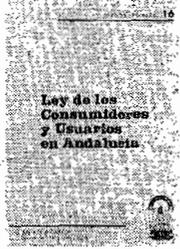
Agotado



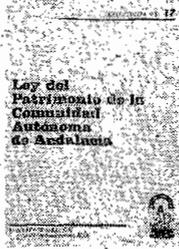
PVP: 560 ptas.



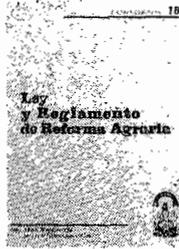
Agotado



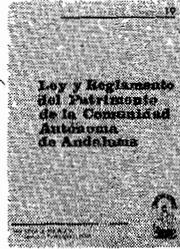
PVP: 200 ptas.



PVP: 300 ptas.



PVP: 550 ptas.



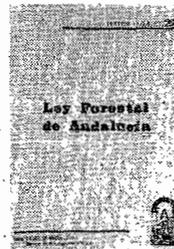
PVP: 400 ptas.



PVP: 300 ptas.



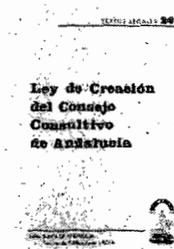
PVP: 300 ptas.



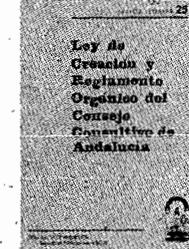
PVP: 490 ptas.



PVP: 450 ptas.



PVP: 300 ptas.



PVP: 500 ptas.

Formato: UNE A5L

PVP: En los precios señalados se incluye el IVA.

Forma de pago: Talón nominativo conformado o giro postal, en cualquier caso a nombre de BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA.

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA.
Junta de Andalucía.

Partado Oficial Sucursal núm. 11, Bellavista. SEVILLA 41014.

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, puede adquirirse en las siguientes librerías de Sevilla:

- AL-ANDALUS, Roldana, núm. 4.
- BERNAL, Pagés del Corro, núm. 43.
- CEFIRO, Virgen de los Buenos Libros, núm. 1.
- GUERRERO, García de Vinuesa, núm. 35.
- LA CASA DEL LIBRO, Fernando IV, núm. 23.
- LORENZO BLANCO, Villegas, núm. 5.
- PEDRO CRESPO, Arroyo, núm. 55.
- TARSIS, Méndez Núñez, núm. 17.
- TECNICA AGRICOLA, Juan Ramón Jiménez, núm. 7.

**NORMAS PARA LA SUSCRIPCION AL
BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA
PARA EL AÑO 1996**

1. SUSCRIPCIONES

- 1.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA**, sean obligatorias o voluntarias, están sujetas al pago de las correspondientes tasas (art. 25.a, de la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía).
- 1.2. Las solicitudes de suscripción deberán dirigirse al **Servicio de Publicaciones y BOJA**, Apartado Oficial Sucursal núm. 11, Bellavista. — 41014 Sevilla.

2. PLAZOS DE SUSCRIPCION

- 2.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA** serán por años naturales **indivisibles**. No obstante, para las solicitudes de alta comenzado el año natural, las suscripciones podrán hacerse por el semestre o trimestres naturales que resten (art. 16, punto 3, del Reglamento del BOJA).
- 2.2. El pago de las suscripciones se efectuará **necesariamente dentro del mes anterior** al inicio del período de suscripción (art. 16, punto 3, del Reglamento).

3. TARIFAS

- 3.1. El precio de la suscripción para el año 1996 es de 15.140 ptas.
- 3.2. Si la suscripción se efectúa dentro del mes de marzo, su importe para los tres trimestres restantes es de 11.355 ptas. Si se produce en el mes de junio, el precio para los seis meses que restan del año (2.º semestre) será de 7.570 ptas., y si se hace dentro del mes de septiembre (para el 4.º trimestre) será de 3.785 ptas.
- 3.3. El precio del fascículo suelto es de 100 ptas.

4. FORMA DE PAGO

- 4.1. El pago de la suscripción será siempre por **ADELANTADO**.
- 4.2. Los pagos se harán efectivos, bien por **GIRO POSTAL** o mediante **TALON NOMINATIVO, DEBIDAMENTE CONFORMADO**, a favor del **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA** (Resolución de 19.4.85, BOJA núm. 39 del 26).
- 4.3. **NO SE ACEPTARAN** transferencias bancarias ni pagos contra reembolso.
- 4.4. **NO SE CONCEDE** descuento alguno sobre los precios señalados.

5. ENVIO

- 5.1. El envío por parte del **Servicio de Publicaciones y BOJA**, de los ejemplares del **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA**, comenzará a hacerse, una vez tenga entrada en dicho Servicio la solicitud de suscripción y el abono de su importe en alguna de las formas señaladas en el punto 4.2.
- 5.2. En el caso de que el abono correspondiente al período de suscripción tenga entrada en este Servicio una vez comenzado el mismo, el envío de los Boletines **será a partir de dicha fecha de entrada**.

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63