CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

JUNTA DE ANDALUCIA

HOT

cocina y gastronomía

GRADO MEDIO

hostelería y turismo

Técnico en Cocina y Gastronomía

Grado Medio

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía

Edita: Junta de Andalucía
Consejería de Educación, Cultura y Deporte

Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente
© Consejería de Educación, Cultura y Deporte

Publicación sujeta a la licencia Creative Commons.
No se permite un uso comercial de la obra original ni de las posibles obras derivadas,
la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original.

Índice

Introducción 9

1. Identificación del Título 21

2. Perfil Profesional del Título 25
2.1 Competencia general. 27
2.2. Competencias profesionales, personales y sociales. 27
2.3. Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título. 28
2.4. Entorno profesional. 29
2.5. Prospectiva del título en el sector o sectores. 29

3. Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía 31

4. Módulos profesionales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía 41
Ofertas gastronómicas (código 0045) 43
Preelaboración y conservación de alimentos (código 0046) 46
Técnicas culinarias (código 0047) 49
Procesos básicos de pastelería y repostería (código 0026) 53
Productos culinarios (código 0048) 58
Postres en restauración (código 0028) 61
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (código 0031) 65
Formación y orientación laboral (código 0049) 69
Empresa e iniciativa emprendedora (código 0050) 74
Formación en centros de trabajo (código 0051) 78

5. Distribución horaria semanal 81

6. Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial 81

7. Espacios y equipamientos mínimos 85

8. Profesorado 89
8.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía 91
8.2. Titulaciones equivalentes a efectos de docencia 92
8.3. Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas de la educativa y orientaciones para la Administración Pública 93

9. Módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia 95

10. Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo y los establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación 95

11. Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, con los módulos profesionales para su convalidación 99

12. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación 99

13. Titulaciones equivalentes 105

14. Acceso a otros estudios 105

15. Referencias legislativas 105

16. Glosario de términos 111

Introducción

Numerosos han sido los pasos dados hasta conseguir dar forma a un nuevo Catálogo de Títulos de Formación Profesional. La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, más familiarmente conocida como LOGSE, consiguió imprimir el carácter profesionalizador que tanto el propio sistema educativo, como la sociedad, demandaba de las enseñanzas de formación profesional. Este carácter profesionalizador, establecido a partir del propio sistema productivo, consiguió unos resultados poco esperados por muchos; a la vez que dignificó unas enseñanzas dirigidas hasta el momento a los alumnos con menos proyección dentro del sistema educativo, en donde el objetivo estaba dirigido a formar universitarios, formó con excelente competencia profesional a una nueva generación de técnicos de grado medio y superior capaces de abordar situaciones reales de trabajo y obtuvo un éxito sin precedentes en el acceso al sistema productivo sin necesidad de haber pasado por la figura de aprendiz del mismo. La empresa tomaba conciencia de que el sistema educativo era capaz de formar profesionales válidos para la mayoría de sus sectores.

Como consecuencia de esta realidad, cada vez más se han producido puntos de encuentro entre el sistema educativo y el productivo. De hecho, la Administración, consciente de que el camino iniciado era favorable, se planteó la posibilidad de generar profesionales bien formados a partir de enseñanzas profesionales. Para ello fue necesario definir actividad productiva y concretar que capacidad era la necesaria para alcanzar la habilidad y competencia profesional para desarrollar con éxito dicha actividad.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional (LOCyFP), establece el marco normativo a partir del cual se estructura el actual sistema de formación profesional. Dicha Ley, establece un único sistema como referente nacional y lo que antes eran sistemas ahora se convierten en subsistemas. De esta forma se produce un primer nivel de integración en la formación profesional. La integración de la enseñanza/formación en formación profesional ha sido largamente demandada tanto a nivel de las enseñanzas propias del sistema educativo, como de las actividades formativas llevadas a cabo por formación profesional ocupacional y continua. Sin embargo, hasta ahora, el hecho de la integración era difícilmente realizable por falta del elemento integrador de todos los sistemas. La Ley Orgánica de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y, más concretamente, el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional es ese elemento.

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional se define en la propia Ley Orgánica, como el conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional. Esta integración se llevará a cabo a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, uno de los cuatro elementos del propio Sistema. Además de éste, son ins-

trumentos del Sistema Nacional: el Procedimiento de reconocimiento, evaluación, acreditación y registro de las cualificaciones profesionales, un Sistema de información y orientación en materia de formación profesional y empleo y un Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad del propio Sistema.

Se define como cualificación profesional al conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral. En una cualificación profesional han de estar reflejadas todas las tareas necesarias para desarrollar con éxito la actividad productiva de un/os determinado/s puesto/s de trabajo. Estas tareas se agrupan en unidades de competencia que se definen como el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial. La unidad de competencia es pues, la mínima unidad acreditable dentro del Sistema de que nos hemos dotado. Las cualificaciones profesionales se agrupan por campos profesionales en 26 familias y se clasifican por complejidad de su competencia, hasta en 5 niveles. Las cualificaciones profesionales son la base para elaborar enseñanzas y/o actividades formativas de formación profesional.

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional definido en la Ley Orgánica 5/2002, en cuanto a cualificaciones profesionales se refiere, se desarrolla mediante el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y mediante el Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales. Estos Reales Decretos definen las cualificaciones como los elementos base a partir de los cuales la Administración educativa y la laboral, en el ámbito de sus competencias, determinarán las ofertas de formación profesional que les son propias, a saber: títulos y certificados de profesionalidad.

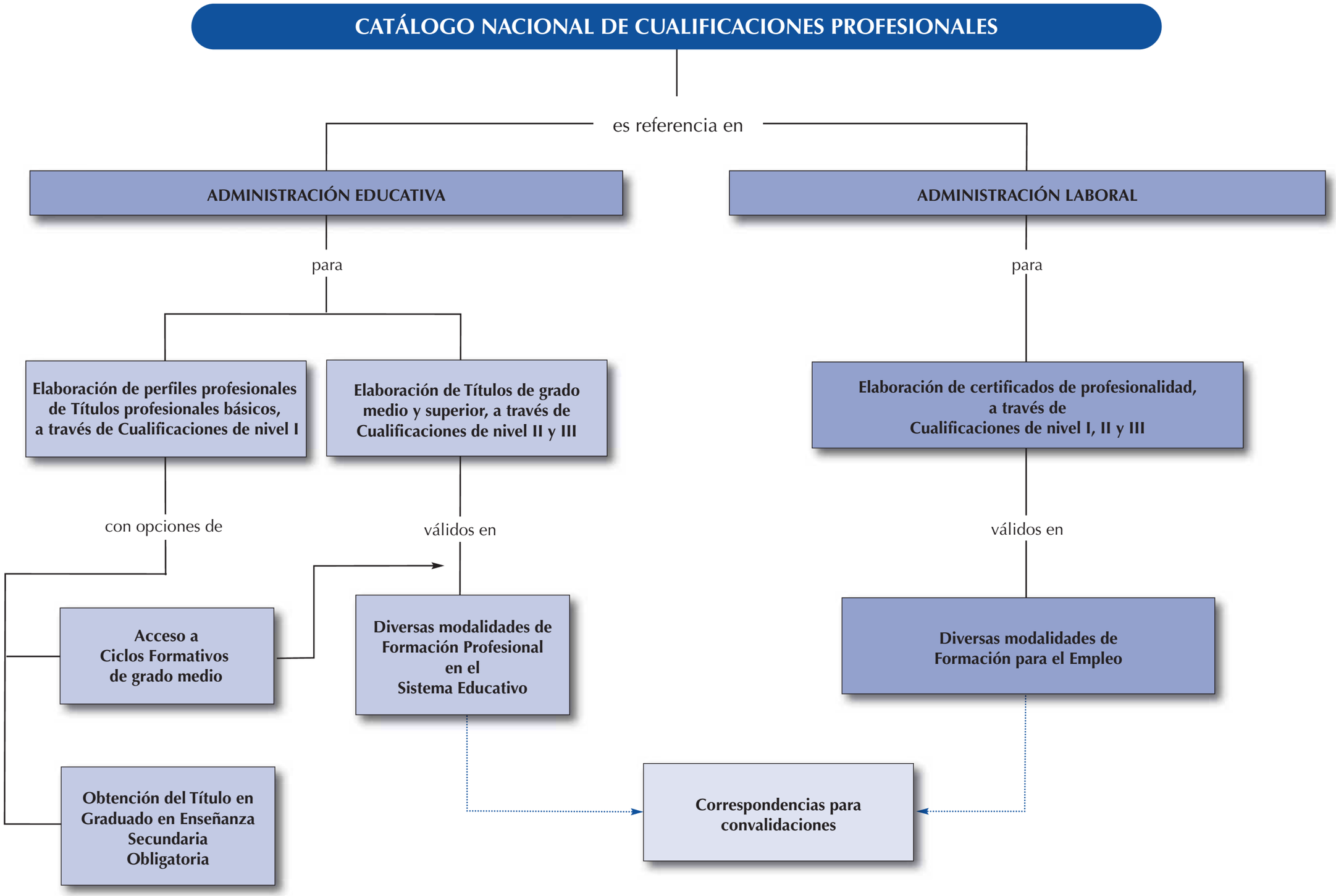
Con la publicación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), el gobierno define un nuevo sistema educativo donde tienen cabida, además de las competencias básicas, aquellas que nos capacitan para converger con los sistemas educativos europeos. La Ley Orgánica 2/2006, respecto de la formación profesional, asume el espíritu de integración de la Ley Orgánica 5/2002 y establece que los futuros títulos de formación profesional que se desarrollen al amparo de esta Ley Orgánica 2/2006, deberán estar basados en cualificaciones profesionales. El artículo 39.4, contenido en el capítulo V del título I de la LOE, determina que tanto los ciclos formativos de grado medio como los de grado superior estarán referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

Con todo lo referido, el desarrollo de estos nuevos títulos, y por tanto del nuevo catálogo nacional de títulos de formación profesional dependientes de LOE, que sustituirá paulatinamente al anterior catálogo dependiente de LOGSE, se sustenta en el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. En el mismo y, mediante el artículo 4, se vuelve a dejar claro que la existencia de un título, independientemente de que éste sea de grado medio o superior, está supeditada a la existencia de, al menos, una cualificación profesional. El artículo 6 del referido Real Decreto define la estructura de los títulos de formación profesional y, en el mismo se detalla que, en todo caso, los títulos de formación profesional especificarán

al menos los siguientes apartados: identificación del título, perfil profesional, entorno profesional, prospectiva del título en el/los sector/es, enseñanzas del ciclo formativo, correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención, parámetros básicos de contexto formativo, especificando espacios y equipamientos mínimos necesarios, modalidades y materias de bachillerato que facilitan la conexión con el ciclo formativo de grado superior, convalidaciones, exenciones y equivalencias, relación con certificados de profesionalidad, información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente, para el ejercicio profesional y acceso a estudios universitarios desde los ciclos formativos de grado superior.

En el proceso de elaboración de los nuevos títulos, competencia del Ministerio de Educación, Política social y Deporte se ha trabajado en todos y cada uno de los apartados anteriores que conforman el mismo. Sin embargo, el artículo 6.3 de la LOE determina que el contenido básico de las enseñanzas mínimas de los currículos establecidos por el Estado corresponden sólo al 55 por ciento del currículo, por lo que el resto es competencia de cada Comunidad Autónoma. En esta línea hemos trabajado desde nuestra Comunidad; hemos conformado un currículo de máximos que hemos tramitado por Orden y que desarrolla aquello sobre lo que realmente tenemos competencia como Administración Educativa Autonómica, no repitiendo en la misma aquello que ya quedó fijado a nivel nacional y sobre lo que, como Administración autonómica, no tenemos competencia. Así pues, el manejo exclusivo de la norma autonómica, como se ha venido haciendo hasta el momento con los títulos LOGSE, no es suficiente para conocer en toda su extensión todas las especificaciones de las que consta un título LOE. Al objeto de facilitar el conocimiento de un título en toda su extensión y de evitar el manejo, siempre engorroso de normativa, la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente edita esta Guía del título y la pone a disposición del personal docente para su utilización y consulta.

Referencias para el Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales


CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES
es referencia en
ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
ADMINISTRACIÓN LABORAL
para
para
Elaboración de perfiles profesionales de Títulos profesionales básicos, a través de Cualificaciones de nivel I
Elaboración de Títulos de grado medio y superior, a través de Cualificaciones de nivel II y III
Elaboración de certificados de profesionalidad, a través de Cualificaciones de nivel I, II y III
con opciones de
válidos en
válidos en
Acceso a Ciclos Formativos de grado medio
Diversas modalidades de Formación Profesional en el Sistema Educativo
Diversas modalidades de Formación para el Empleo
Obtención del Título en Graduado en Enseñanza Secundaria Obligatoria
Correspondencias para convalidaciones

Algunos fundamentos para el diseño de Títulos de Formación Profesional

DISEÑO DE TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Estará fundamentado en

LEY ORGÁNICA EDUCACIÓN

Establece para la FP

FINALIDADES — como

- Preparar a los alumnos/as para la actividad en su campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática.

OBJETIVOS — Entre otros, como

- Desarrollar la competencia general correspondiente a las cualificaciones profesionales.
- Conseguir identidad y madurez profesional.
- Comprender la organización y características del sector correspondiente.
- Aprender y afianzar el espíritu emprendedor.
- Fomentar la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

LEY ORGÁNICA DE LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Establecerán que

EL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Será referencia para

TÍTULOS DE FP

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Ofertas formativas de carácter oficial con validez en todo el territorio nacional

NORMATIVA DESARROLLADA A PARTIR DE AMBAS LEYES

e incorpora — **ÁREAS PRIORITARIAS** — Relacionadas con

- Las tecnologías de la información y la comunicación.
- Los idiomas de la UE.
- Las relaciones laborales.
- La prevención y riesgos laborales

Y su ordenación en — **TÍTULOS**

Debe favorecer

- La integración de las diferentes ofertas formativas.
- El reconocimiento de la formación adquirida a través de la experiencia laboral.

Y vendrán definidos por

EL PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO

Debe responder a

- Las demandas del sistema productivo.
- Los valores personales y sociales.
- Las competencias clave.
- El equilibrio entre polivalencia y especialización.
- La transversalidad de conocimientos y capacidades.

Caracterizado por

- La competencia general.
- Las competencias profesionales, personales y sociales.
- Las cualificaciones profesionales y unidades de competencia del CNCP.
- El contexto profesional y laboral.
- La prospectiva del título en el sector.

1. Identificación del Título

1. Identificación del Título

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Gastronomía.
Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
Duración: 2.000 horas.
Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2. Perfil Profesional del Título

2. Perfil Profesional del Título

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

2.1. Competencia general

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

2.2. Competencias profesionales, personales y sociales

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

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

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

Cualificaciones profesionales completas:

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

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

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

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

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

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

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

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

2.4. Entorno profesional

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

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

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

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

2.5. Prospectiva del título en el sector o sectores

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

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

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

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

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

3. Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

3. Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V "Formación profesional" del Título II "Las enseñanzas", los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad

socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Cocina y Gastronomía conforman un ciclo formativo de grado medio y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:
0045. Ofertas gastronómicas.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
0047. Técnicas culinarias.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
0048. Productos culinarios.
0028. Postres en restauración.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

b) Otros módulos profesionales:
0049. Formación y orientación laboral.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
0051. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden (punto 4 de esta publicación).

Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento

didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

El módulo profesional de formación en centros de trabajo se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

Artículo 8. Horario.

Las enseñanzas del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución y horario semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II (punto 5 de esta publicación).

Artículo 9. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán esta circunstancia, delimitando de forma coordinada el ámbito y/o el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.
b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre si, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.
c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III (punto 6 de esta publicación).

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV (punto 7 de esta publicación).

Artículo 12. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A) (punto 8.1 de esta publicación).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de

ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B) (punto 8.2 de esta publicación).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C) (punto 8.3 de esta publicación).

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. Los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son exclusivamente los señalados en el Anexo VI (punto 9 de esta publicación).

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI (punto 9 de esta publicación).

3. La Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, adoptará las medidas necesarias y dictará las instrucciones precisas a los centros que estén autorizados para impartir este ciclo formativo en régimen presencial, para la puesta en marcha y funcionamiento de la oferta del mismo a distancia.

4. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación.

Disposición final primera. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2008/09. A tales efectos se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) En el curso académico 2008/09 se implantará con carácter general el primer curso de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico en Cocina regulado por el Decreto 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

b) En el curso académico 2009/10 se implantará con carácter general el segundo curso de las enseñanzas conducentes al título Técnico en Cocina y Gastronomía reguladas en la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes a dicho curso del título de Técnico en Cocina regulado por el Decreto 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Disposición final segunda. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el periodo de transición de las enseñanzas.

Aquel alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico en Cocina por el Decreto 129/1994, de 7 de junio, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico en Cocina y Gastronomía regulado en la presente Orden, que no pueda pro-

mocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Sobre este alumnado serán de aplicación las convalidaciones recogidas en el anexo IV del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Aquel alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico en Cocina regulado por el Decreto 129/1994, de 7 de junio, que deja de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico en Cocina y Gastronomía regulado en la presente Orden, que promociona a segundo curso, continuará en el curso académico 2008-2009 cursando el título de Técnico en Cocina regulado por el Decreto 129/1994, de 7 de junio. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse el título de Técnico en Cocina regulado por el Decreto 129/1994, de 7 de junio, podrán ser superados mediante convocatorias extraordinarias durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final tercera. Desarrollo de la presente Orden.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en la materia, para dictar los actos necesarios en desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final cuarta. Entrada en vigor.

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

4. Módulos profesionales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía

4. Módulos profesionales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Ofertas gastronómicas.
Código: 0045

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".
b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
f) Se han descrito las dietas tipo.
g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.
b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
g) Se ha cumplimentado la documentación específica.
h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
j) Se ha analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

- Identificación de tendencias gastronómicas:

– Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
– Historia y evolución de la cocina.
  · Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
– Movimientos o corrientes culinarias.
  · Cocina moderna o alta cocina, “nouvelle cuisine” y nueva cocina española.
– Tendencias actuales.
  · Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
  · Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
– Gastronomía andaluza.
  · Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

- Clasificación de las empresas de restauración:

– Las empresas de restauración.
  · Descripción y caracterización.
  · Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
  · Clasificación de las empresas de restauración.
  · Tendencias actuales en empresas en restauración.
  · El sector de la restauración en Andalucía.
– Estructura organizativa y funcional.
  · Áreas o departamentos. Funciones.
  · Categorías profesionales. Responsabilidades.
  · Documentos de control. Circuitos documentales.
  · Relaciones interdepartamentales.
  · Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

  – Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
  – Composición de los alimentos.
    · Clasificación de los alimentos por grupo.
    · Rueda de los alimentos.
  – Nutrientes. Definición, clases y funciones.
    · Degradación de nutrientes.
  – Necesidades nutricionales y energéticas.
    · Pirámide de los alimentos.
  – Dietas tipo. Dieta mediterránea.
  – Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

- Determinación de ofertas gastronómicas:

  – Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
  – Elementos y variables de las ofertas.
    · Nuevas tendencias.
  – Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
    · Descripción y análisis.
  – Realización de ofertas básicas atendiendo a:
    · Criterios de equilibrio nutricional
    · Estacionalidad.
    · Ubicación del establecimiento y otros.
  – Valoración de resultados.

- Cálculo de los costes globales de la oferta:

  – Costes. Definición y tipos.
  – Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
    · Documentos relacionados.
  – Precio de venta.
    · Componentes.
    · Métodos de fijación del precio de venta.
  – Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
  – Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios.

La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

– Conocimiento de la gastronomía española y andaluza.
– Análisis de la información y necesidades.
– Determinación de recursos.
– Programación de actividades.
– Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Los procesos de cocina.
– Los procesos de catering y restauración colectiva.
– Los procesos de pastelería y repostería.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

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

- El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.
- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

Preelaboración y conservación de alimentos. Código: 0046

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
b) Se ha interpretado la información.
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de mani-

pulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

- Recepción de materias primas:

  – Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
    · Categorías comerciales y etiquetados.
    · Presentaciones comerciales.
    · Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
    · Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
  – Economato y bodega. Descripción y características.
    · Operaciones en la recepción de géneros.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Aplicaciones informáticas.

• Acopio y distribución de materias primas:

– Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
– Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

• Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

– Clasificación de los equipos de cocina.
– Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento.
– Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

• Preelaboración de materias primas en cocina:

– Tratamientos básicos.
  - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
  - Rendimiento de las materias primas.
  - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
  - Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
– Cortes y piezas básicos.
  - Descripción, formatos y aplicaciones.
  - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
– Cortes específicos y piezas con denominación propia.
  - Descripción, formatos y aplicaciones.
  - Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
  - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
– Procedimientos intermedios de conservación.

• Regeneración de materias primas:

– Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
– Equipos utilizados en la regeneración.
– Procedimientos de ejecución de técnicas.
– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

• Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
– El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.
– Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
– Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
– Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción.

Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

– Selección de proveedores.
– Compras.
– Recepción y almacenamiento.
– Distribución interna/externa.
– Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
– La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
– La producción en cocina de colectividades.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

– Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
– La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
– La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
– La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Técnicas culinarias.
Código: 0047

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
e Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

- Ejecución de técnicas de cocción:

  – Terminología profesional.
  – Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
  – Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
  – Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

- Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

  – Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
  – Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
  – Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
  – Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

- Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

  – Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida.
  – Rendimiento y escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
  – Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
  – Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
  – Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.

- Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

  – Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
  – Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

• Realización de acabados y presentaciones:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

• Desarrollo de los servicios en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina
- Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Valoración y control de resultados.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

a) Determinar las necesidades para la produc-

ción en cocina a partir de la documentación recibida.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

Procesos básicos de pastelería y repostería.
Código: 0026

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.
i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.
k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.
c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.
d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.
i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

- Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:

  – Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
    · Productos alternativos. Características y aplicaciones.
  – Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
  – Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
  – Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
  – Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

- Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

  – Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
    · Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
  – Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
  – Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
  – Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
  – Eliminación de residuos.
  – Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

- Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

  – Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
  – Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
    · Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.

- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

– Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
  - Encamisado y adecuación de moldes y latas.
  - Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
  - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

• Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

– Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
– Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.
– Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
– Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.
– Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
– Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
– Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
  - Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
– Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.
  - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.
– Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

• Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

– Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
– Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
– Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
– Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
– Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

• Decoración de productos de pastelería y repostería:

– Normas y combinaciones básicas.
– Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
– Tendencias actuales.
– Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
– Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería

y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
– Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

– Ejecución y control del proceso productivo.
– Control del producto durante el proceso.
– Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
– Puesta a punto del lugar de trabajo.
– Manipulaciones previas de materias primas.
– Regeneración, preparación y elaboración de productos.
– Terminación presentación.
– Conservación y envasado.
– Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas o esponjadas, masas escaldadas, masas fermentadas, pastas de manga y pastas secas, y productos populares de pastelería y repostería de Andalucía).
– Productos de relleno.
– Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

– Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
– Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
– Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
– Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Productos culinarios.
Código: 0048

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.
c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
d) Se han realizado las tareas de organización

y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
i) Se han desarrollando los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/ preparación inadecuada.
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 252 horas.

Contenidos básicos:

- Organización de los procesos productivos:

– Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
– Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.
– Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
– Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

- Elaboración de productos culinarios:

– Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones.
  · Procedimiento de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas.
  · Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
– Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
– Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas.

- Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

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

- Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

– Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias.
– Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas.
– Descripción y caracterización.
– Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
– Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.
– Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción y servicio en cocina.

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

– Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
– Programación de actividades.
– La elaboración de diferentes platos culinarios.
– La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.

– Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.
– Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

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

– La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
– Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
– La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
– La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas
– La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Postres en restauración.
Código: 0028

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.
f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.
c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.
d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 147 horas.

Contenidos básicos:

- Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

– Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
– Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
– Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
– Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería.
  · Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.

- Elaboración de postres a base de frutas:

– Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
– Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

- Elaboración de postres a base de lácteos:

  – Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
  – Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

- Elaboración de postres fritos y de sartén:

  – Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
  – Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

- Elaboración de helados y sorbetes:

  – Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación.
  – Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
  – Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
  – Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
  – Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
    · Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

- Elaboración de semifríos:

  – Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
  – Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
  – Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
    · Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras

- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

  – Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas.
  – Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  – Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
  – Criterios de conservación.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración.

La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

– Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
– Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
– Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
– Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Los procesos de cocina, pastelería/repostería y colectividades/catering en el ámbito de las empresas de restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

– Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
– Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
– Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
– Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de

los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

– Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
– Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
– Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
– Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
– Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
– Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
– Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

- Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

– Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
– Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
– Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
– Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
– Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
– Medidas de higiene personal.
– Vestuario laboral, requisitos y limpieza.

- Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

– Normativa general de manipulación de alimentos.
– Alteración y contaminación de los alimentos

debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
– Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
– Métodos de conservación de los alimentos.
– Alergias e intolerancias alimentarias.
  · Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
– Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

• Aplicación de sistemas de autocontrol:

– Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
  · Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.
– Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
– Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
– Trazabilidad y seguridad alimentaria.
  · Características, relación y procedimientos de aplicación.
– Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
  · Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
– Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
  · Análisis e interpretación.

• Utilización de recursos eficazmente:

– Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.
– Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
– Energías y/o recursos menos perjudiciales para el ambiente.
– Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
– No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

• Recogida selectiva de residuos:

– Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
– Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
– Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
– Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
– No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

– Aplicación de normas de higiene.
– Normas de manipulación de alimentos.
– Control de residuos.
– Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– Todos los procesos o productos de la cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
c) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
d) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
e) Identificar y seleccionar las técnicas de de-

coración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
f) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
g) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

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

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

– Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
– Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
– Aplicación del APPCC.
– Control de residuos.

Formación y orientación laboral. Código: 0049

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
h) Se han identificado las diferentes formas de representación de los trabajadores/as en la empresa
i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación:

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

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

- Búsqueda activa de empleo:

– Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
  · Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
  · Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.
  · Políticas de empleo.
– Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
  · Definición del objetivo profesional individual.
– Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.
  · Formación profesional inicial.
  · Formación para el empleo.
– Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
– El proceso de toma de decisiones.
– El proyecto profesional individual.
– Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.
– Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
  · Métodos para encontrar trabajo.
  · Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
  · Análisis de los procesos de selección.
  · Aplicaciones informáticas.
– Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

- Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

– Concepto de equipo de trabajo.
  · Clasificación de los equipos de trabajo.
  · Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
  · Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
  · Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
  · Técnicas de dirección de equipos.
– Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
– Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.
– Equipos eficaces e ineficaces.
  · Similitudes y diferencias.
  · La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
– La participación en el equipo de trabajo.
  · Diferentes roles dentro del equipo.
  · La comunicación dentro del equipo.
  · Organización y desarrollo de una reunión.
– Conflicto: características, fuentes y etapas.
  · Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
– El proceso de toma de decisiones en grupo.

- Contrato de trabajo:

– El derecho del trabajo.
  · Relaciones Laborales.
  · Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
  · Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
– Análisis de la relación laboral individual.
– Derechos y Deberes derivados de la relación laboral .
– Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
– Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
– El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
  · Salario Mínimo Interprofesional.
– Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
– Representación de los trabajadores/as.
  · Representación sindical y representación unitaria.
  · Competencias y garantías laborales.
  · Negociación colectiva.
– Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

– Conflictos laborales.
  · Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
  · Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

• Seguridad social, empleo y desempleo:

– Estructura del Sistema de la Seguridad social.
– Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
– Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.
– Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

• Evaluación de riesgos profesionales:

– Valoración de la relación entre trabajo y salud.
– Análisis de factores de riesgo.
– La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
– Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
– Riesgos específicos en la industria de la cocina.
– Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

• Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

– Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
– Gestión de la prevención en la empresa.
– Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
– Planificación de la prevención en la empresa.
– Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
– Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme".

• Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

– Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
– Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
– Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones

profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender-haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Empresa e iniciativa emprendedora. Código: 0050

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una "pyme" relacionado con la cocina y la restauración.
e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.
k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.
l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
d) Se han identificado los elementos del entorno de una "pyme" de cocina.
e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una "pyme" de cocina y restauración.
j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.
k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una "pyme".
e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una "pyme".
h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.
i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una "pyme", identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una "pyme" u organización.
b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina.
e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una "pyme" de fabricación mecánica, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.
i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas

Contenidos básicos:

- Iniciativa emprendedora:

– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de mecanizado (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
– Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
– La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.
– La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la cocina. Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.
– El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
– Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.
– Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la fabricación mecánica.
  · Objetivos de la empresa u organización.
  · Estrategia empresarial.
– Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  · Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.
  · Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.
  · Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

- La empresa y su entorno:

– Funciones básicas de la empresa.
– La empresa como sistema.
– Análisis del entorno general de una "pyme" de cocina.
– Análisis del entorno específico de una "pyme" de cocina.
– Relaciones de una "pyme" de cocina con su entorno.
– Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
– Relaciones de una "pyme" de cocina con el conjunto de la sociedad.
  · Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
– Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una "pyme" u organización.
– Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  · Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
  · Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

- Creación y puesta en marcha de una empresa:

  – Tipos de empresa y organizaciones.
  – Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
  – Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de cocina. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
  – Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
  – Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
  – Proyecto de simulación empresarial en el aula.
    · Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
    · Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
    · Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
    · Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

- Función administrativa:

  – Concepto de contabilidad y nociones básicas.
  – Análisis de la información contable.
  – Obligaciones fiscales de las empresas.
  – Gestión administrativa de una empresa de fabricación mecánica. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
  – Proyecto de simulación empresarial en el aula.
    · Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
    · Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
    · Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

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

– Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las industrias de restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
– La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las ac-

titudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector servicios relacionado con los procesos de cocina.
- La utilización de programas de gestión administrativa para "pymes" del sector.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de cocina y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender-haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Asimismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Formación en centros de trabajo. Código: 0051

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:
- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatia,...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...)
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relaciónales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades, realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención

de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza elaboraciones y productos culinarios interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.
b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención y elaboración de los productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 410 horas

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

5. Distribución horaria semanal

6. Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial

5. Distribución horaria semanal

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0045. Ofertas gastronómicas.			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	288	9		
0047. Técnicas culinarias.	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0048. Productos culinarios.			252	12
0028. Postres en restauración.			147	7
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	**960**	**30**	**1040**	**30**

6. Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
- Preelaboración y conservación de alimentos. - Técnicas culinarias.	- Productos culinarios
- Procesos básicos de pastelería y repostería.	- Postres en restauración.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
- Preelaboración y conservación de alimentos. - Técnicas culinarias.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL.	
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. - Formación y orientación laboral. - Empresa e iniciativa emprendedora.	

7. Espacios y equipamientos mínimos

7. Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m^2 30 alumnos	Superficie m^2 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de Cocina.	210	160
Taller de Panadería y Repostería.	150	120

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	- PCs instalados en red, cañón de proyecciónе internet. - Medios audiovisuales.
Taller de cocina.	- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). - Material electromecánico (cortadoras, envasadora de vacío, picadoras, brazos trituradores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). deberán estar físicamente delimitados: - Cocina caliente. - Cuarto frío. - Fregadero. - Economato-bodega. - Almacén para material. - Office. - Cuarto de basura refrigerado. - Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. - Sanitarios.
Taller de panadería y repostería.	- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. - Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. - Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Mesa de trabajo de mármol. - Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. - Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. - Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. - Cocina con al menos dos focos de calor. - Temperador de cobertura. - Elaboradora de helados o mantecadora - Balanzas de precisión y básculas. - Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear. - Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes... - Utensilios para medir. Jarras medidoras. - Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... - Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. - Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. - Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. - Fregaderos y lavamanos. - Batería de cocción.

8. Profesorado

8. Profesorado

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

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

8.2 Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

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

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

Módulos profesionales	Titulaciones
0045. Ofertas gastronómicas.	- Diplomado en Turismo. - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. - Licenciado en Biología. - Licenciado en Bioquímica. - Licenciado en Química. - Licenciado en enología. - Licenciado en farmacia. - Licenciado en Veterinaria. - Licenciado en Ciencias ambientales. - Licenciado en Ciencias del Mar. - Ingeniero agrónomo. - Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 0047. Técnicas culinarias. 0048. Productos culinarios.	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. - Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería. - Técnico Superior en Industria Alimentaria.
0049. Formación y orientación laboral. 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	- Licenciado en derecho. - Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. - Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. - Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. - Licenciado en Ciencias del Trabajo - Licenciado en Economía. - Licenciado en Psicología. - Licenciado en Sociología. - Ingeniero en Organización Industrial. - Diplomado en Ciencias Empresariales. - Diplomado en Relaciones Laborales. - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Trabajo Social. - Diplomado en Gestión y Administración Pública.

9. Módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

10. Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo y los establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

9. Módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia
0045. Ofertas gastronómicas.
0049. Formación y orientación laboral.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia y requieren actividades de carácter presencial
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

10. Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990,de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo y los establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

Para la convalidación entre módulos profesionales de diferentes títulos de formación profesional y con la finalidad de facilitar al alumnado la consecución de las enseñanzas del ciclo formativo en el que está matriculado sin necesidad de repetir aprendizajes ya adquiridos con anterioridad, se estará a lo establecido en la Orden ECD/2159/2014, de 7 de noviembre, por la que se establecen convalidaciones entre módulos profesionales de formación profesional del Sistema Educativo Español y medidas para su aplicación y se modifica la Orden de 20 de diciembre de 2001, por la que se determinan convalidaciones de estudios de formación profesional específica derivada de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

11. Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

12. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

11. Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulaciónde alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

12. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

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

13. Titulaciones equivalentes

14. Acceso a otros estudios

15. Referencias legislativas

13. Titulaciones equivalentes

1. De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésima primera de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, los títulos de Técnico Auxiliar de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre:
   a) Técnico Auxiliar en Cocina, rama Hostelería y Turismo.
   b) Técnico Auxiliar en Hostelería-Cocina, rama Hostelería y Turismo.

2. El título de Técnico en Cocina, establecido por el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

3. La formación establecida en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, en el módulo profesional de Formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, siempre que tenga, al menos, 45 horas lectivas.

4. La formación establecida en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

14. Acceso a otros estudios

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

2. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados. En tanto no se desarrolle el catálogo completo de títulos de formación profesional, conforme a la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se atenderá a lo dispuesto en la disposición transitoria segunda de la Orden de 23 de abril de 2008, por la que se regulan las pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional y el curso de preparación de las mismas.

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

15. Referencias legislativas

Referente a la Ley Orgánica de las Cualificaciones y de la Formación Profesional (LOCyFP)

- LEY ORGÁNICA 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional (BOE de 20 de junio de 2002).

- REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (BOE de 17 de septiembre de 2003).

- REAL DECRETO 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales (BOE 3 de diciembre de 2005).

- REAL DECRETO 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional (BOE de 9 de marzo de 2004).Anexo XCIII. Cocina HOT093_2.

- REAL DECRETO 1228/2006, de 27 de octubre, por el que se complementa el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional (BOE de 3 de enero de 2007). Anexo CCXXIII. Repostería HOT223_2.

- REAL DECRETO 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional (BOE de 9 de marzo de 2004). Anexo XV. Panadería y Bollería INA015_2.

- REAL DECRETO 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen nuevas cualificaciones profesionales, que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las establecidas por el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero (BOE de 5 de octubre de 2005). Anexo CVII. Pastelería y Confitería INA107_2.

Referente a la Ley Orgánica de Educación (LOE)

- LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE de 4 de mayo de 2006)
- REAL DECRETO 806/2006, de 30 de junio, por el que se establece el calendario de aplicación de la nueva ordenación del sistema educativo, establecida por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE de 14 de julio de 2006).
- REAL DECRETO 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE de 3 de enero de 2007).
- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 23 de noviembre de 2007).

Referente a la Ley de Educación de Andalucía (LEA)

- LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (BOJA de 26 de diciembre de 2007).
- DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOJA 27 de noviembre de 2008).

Otra normativa relacionada

- ORDEN de 14 de mayo de 2007 por la que se desarrolla el procedimiento de admisión del alumnado en la oferta completa y parcial de los ciclos formativos de formación profesional sostenidos con fondos públicos en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA de 31 de mayo de 2007).
- ORDEN de 23 de abril de 2008, por la que se regulan las pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional y el curso de preparación de las mismas (BOJA de 7 de mayo de 2008).

16. Glosario de términos

16. Glosario de términos

A

Ámbito profesional	Espacio profesional en el que el poseedor de la cualificación profesional o título de formación profesional podrá desarrollar su actividad laboral.

C

Campo de observación	Es el conjunto de procesos/subprocesos más el de funciones/subfunciones identificados en un sector/subsector productivo y que son característicos del mismo. Recoge el conjunto de actividades productivas o de servicios
Capacidades	Expresión de los resultados esperados de las personas en situación de aprendizaje al finalizar el módulo formativo.
Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)	Es el instrumento del Sistema Nacional de la Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales susceptibles de reconocimiento y acreditación.
Ciclos formativos de formación profesional	Enseñanzas propias de la formación profesional inicial que conducen a la obtención de Títulos de Técnico y Técnico superior.
Competencia general	Funciones profesionales más significativas del título, tomando como referente el conjunto de las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia.
Competencias personales	Son las que están relacionadas con la empleabilidad y deben responder a las competencias que permitan encontrar, mantener y cambiar de empleo, además, deben aportar polivalencia funcional y técnica. Se pueden clasificar en varios tipos: - Las aplicables a varios sectores (de base o comunes). - Las que utilizan el mismo proceso tecnológico y solo se diferencian en el campo de observación. - Las relacionadas con el liderazgo, el trabajo en equipo, la gestión del cambio, la iniciativa, la cultura empresarial, la identificación y resolución de problemas, la creatividad, etc.

Competencias profesionales	Son las que se corresponde con las etapas relevantes del subproceso tecnológico y se indican las principales subfunciones de cada etapa y su campo de aplicación en el sector de que se trate.
Competencias sociales	Son las relacionadas con la cohesión social y deben responder a las competencias que favorezcan el buen funcionamiento de la sociedad. Se trata de los valores que deben poseer las personas referidas a sus relaciones y que facilitan la vida en lo común y en lo profesional. Están relacionadas con la responsabilidad, la tolerancia, el respeto, la sinceridad y, en general, valores relacionados con la ciudadanía democrática.
Contexto profesional	Describe con carácter orientador los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada y cuantos elementos de naturaleza análoga se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional
Contraste externo	Fase en la elaboración de las cualificaciones profesionales que se realiza para validar la cualificación completa; en ella intervienen Agentes Sociales, Organismos y Asociaciones Profesionales.
Criterio de realización	Expresa el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y constituye un guía para la evaluación de la competencia profesional
Cualificación profesional	Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo.

E

Empleabilidad	Conjunto global de competencias de los trabajadores que les permitan encontrar, mantener y cambiar de empleo y se mantienen a lo largo de toda su vida profesional.
Entorno profesional	Conjunto de elementos que ayudan con carácter orientador a definir el marco socio-laboral de posible actuación para el poseedor de la cualificación.

F

Familia profesional	Cada una de las 26 secciones en las que se estructuran los títulos y el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, clasificadas atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.
Fase del proceso productivo	Cada una de las etapas sucesivas que integran el proceso tecnológico de un sistema de producción industrial o de prestación de un servicio.
Figura profesional	Es la concreción del área profesional seleccionada del campo de observación y que es susceptible de constituir el núcleo de profesionalidad de un título de formación profesional.
Formación asociada al título	Se estructura en módulos profesionales que toman como referencia las unidades de competencia de las cualificaciones profesionales y constituyen el agregado mínimo para establecer la formación conducente al mismo.
Función/subfunción	Es un conjunto homogéneo de actividades productivas o de servicios dirigida a la consecución de un objetivo de producción o la prestación de un servicio. Se corresponde con cada fase esencial de las actividades de la "empresa tipo".

I

IACP	El Instituto Andaluz de Cualificaciones Profesionales, tiene establecidas sus funciones en el Decreto 1/2003, de 7 de enero y su misión es la de establecer un Sistema de Cualificaciones Profesionales en Andalucía, que integre la Formación Profesional Reglada, Ocupacional y Continua, con criterios de calidad y compromiso de mejora continua.
INCUAL	El Instituto Nacional de las Cualificaciones (INCUAL) fue creado por el Real Decreto 375/1999, de 5 de marzo. Es el instrumento técnico, dotado de capacidad e independencia de criterios, que apoya al Consejo General de Formación Profesional para alcanzar los objetivos del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional. La Ley Orgánica 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, atribuye al INCUAL la responsabilidad de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales y el correspondiente Catálogo Modular de Formación Profesional.

M

Módulo formativo

En el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la Cualificación.
En el subsistema de Formación Profesional para el Empleo, bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación profesional acreditada mediante el certificado de profesionalidad.

Módulo profesional

En el Subsistema de Formación Profesional Inicial, bloque coherente de formación en los que se organiza un ciclo formativo. Los Módulos Profesionales estarán constituidos por áreas de conocimiento teórico-prácticas, en función de las competencias profesionales, personales y sociales. Estos módulos profesionales, según su naturaleza, estarán asociados, o no, a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Módulos profesionales asociados a unidades de competencia

Recogen la formación asociada a las realizaciones profesionales descritas en las unidades de competencia, y seleccionadas en el perfil profesional. Responden a la profesionalidad del título de formación profesional y su función fundamental es determinar la formación necesaria para que el alumnado adquiera la especialización y polivalencia profesional requeridas en el empleo. Además, incluirán la formación relacionada con las áreas prioritarias y competencias clave en su dimensión práctica.

Módulos profesionales no asociados a unidades de competencia

Recogen la formación asociada a ciertas competencias profesionales, de carácter transversal al conjunto de cualificaciones profesionales, y unidades de competencia seleccionadas en el perfil profesional; son necesarios para completar la competencia, y su función fundamental es responder a la polivalencia y futuras especializaciones, recursos imprescindibles de los titulados de formación profesional para ser más eficaces y eficientes ante las actuales exigencias de empleabilidad. Los tipos más característicos de estos módulos profesionales son:

- Módulos profesionales soporte.
- Módulo profesional de proyecto.
- Módulo profesional de FCT.

N

Nivel de cualificación	Atiende a la competencia profesional requerida por las actividades productivas con arreglo a criterios de conocimiento, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad de la actividad a desarrollar. Según el RD 1128/2003, Anexo II, existen cinco niveles de cualificación, siendo el 1 el correspondiente a actividades de trabajo relativamente simples y el 5 el que se asigna a tareas de gran complejidad, autonomía, responsabilidad, etc.

O

Ocupación	Término genérico utilizado para un conjunto de puestos, roles o situaciones de trabajo que tienen afinidad en la competencia.

P

Perfil profesional	Es la descripción de la competencia general, la formulación de las competencias profesionales, personales y sociales y la inclusión de una conjunto de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del CNCP. Se complementa con datos de carácter orientador, relacionados con el entorno profesional, las relaciones funcionales, las ocupaciones tipo, así como por la prospectiva del sector.
Proceso/Subproceso	Es el conjunto de actividades ligadas entre sí que hay que realizar para obtener un producto o prestar un servicio, utilizando una tecnología o unas "formas de hacer" características del sector dónde se ubica la actividad profesional.
Proceso tecnológico	Es el conjunto de fases sucesivas de un sistema de producción industrial o de prestación de servicios que muestran las relaciones entre las diferentes partes del conjunto. Se representa, preferentemente, por medio de un diagrama de flujo.

R

Realización profesional	Elemento de la competencia que establece el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza.

S

Sector productivo	Actividad económico-productivas en las que se ubican los títulos de formación profesional y las cualificaciones profesionales.

T

Títulos de formación profesional	Es el instrumento para acreditar las cualificaciones y competencias propias de cada uno de ellos y asegurar un nivel de formación, incluyendo competencias profesionales, personales y sociales para favorecer la competitividad, la empleabilidad y la cohesión social. (RD 1538/2006)

U

Unidad de competencia	Agregado mínimo de competencias profesionales, susceptibles de reconocimiento y acreditación parcial

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN