Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Ministerio de Educación
«BOE» núm. 143, de 12 de junio de 2010
Referencia: BOE-A-2010-9270

ÍNDICE

Preámbulo 4

CAPÍTULO I. Disposiciones generales. . . . 5

Artículo 1. Objeto. . . . 5

CAPÍTULO II. Identificación del título, perfil profesional, entorno profesional y prospectiva del título en el sector o sectores 5

Artículo 2. Identificación. . . . 5

Artículo 3. Perfil profesional del título. . . . 5

Artículo 4. Competencia general. . . . 5

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

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

Artículo 7. Entorno profesional. . . . 7

Artículo 8. Prospectiva del título en el sector o sectores. . . . 7

CAPÍTULO III. Enseñanzas del ciclo formativo y parámetros básicos de contexto 8

Artículo 9. Objetivos generales. . . . 8

Artículo 10. Módulos profesionales. . . . 9

Artículo 11. Espacios y equipamientos. . . . 10

Artículo 12. Profesorado. . . . 10

CAPÍTULO IV. Accesos y vinculación a otros estudios, y correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia . . . 11

Artículo 13. Preferencias para el acceso a este ciclo formativo en relación con las modalidades y materias de Bachillerato cursadas. . . . 11

Artículo 14. Acceso y vinculación a otros estudios. . . . 11

Artículo 15. Convalidaciones y exenciones. . . . 11

Artículo 16. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención. . . . 12

Disposiciones adicionales. . . . 12

Disposición adicional primera. Referencia del título en el marco europeo. . . . 12

Disposición adicional segunda. Oferta a distancia del presente título. . . . 12

Disposición adicional tercera. Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales. 12

Disposición adicional cuarta. Regulación del ejercicio de la profesión. . . . 13

Disposición adicional quinta. Equivalencias a efectos de docencia en los procedimientos selectivos de ingreso en el Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional. . . . 13

Disposición adicional sexta. Accesibilidad universal en las enseñanzas de este título. . . . 13

Disposiciones transitorias. . . . 13

Disposición transitoria única. Aplicabilidad de otras normas. . . . 13

Disposiciones derogatorias. . . . 13

Disposición derogatoria única. Derogación de normas. . . . 13

Disposiciones finales. . . . 14

Disposición final primera. Título competencial. . . . 14

Disposición final segunda. Implantación del nuevo currículo. . . . 14

Disposición final tercera. Entrada en vigor. . . . 14

ANEXO I. Módulos Profesionales. . . . 14

ANEXO II. Espacios . . . 53

ANEXO III A). Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina. . . . 53

ANEXO III B). Titulaciones equivalentes a efectos de docencia. . . . 53

ANEXO III C). Titulaciones requeridas para impartir los módulos profesionales que conforman el título en los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas de la educativa y orientaciones para la Administración educativa . . . 54

ANEXO IV. Convalidaciones entre módulos profesionales de títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 (LOGSE) y los establecidos en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina al amparo de la Ley Orgánica 2/2006 . . . 54

ANEXO V A). 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 . . . 54

ANEXO V B). Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación. 55

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: sin modificaciones

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

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30.ª y 7.ª de la Constitución y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, ha establecido la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y define en el artículo 6 la estructura de los títulos de formación profesional tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

Por otra parte, del mismo modo, concreta en el artículo 7 el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos, de modo que cada título incorporará, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que, en efecto, los títulos de formación profesional respondan a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales para ejercer una ciudadanía democrática.

Este marco normativo hace necesario que ahora el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establezca cada uno de los títulos que formarán el Catálogo de títulos de la formación profesional del sistema educativo, sus enseñanzas mínimas y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que, sin perjuicio de las competencias atribuidas a las Administraciones educativas en esta materia, constituyan los aspectos básicos del currículo que aseguren una formación común y garanticen la validez de los títulos, en cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 6.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

A estos efectos, procede determinar para cada título su identificación, su perfil profesional, el entorno profesional, la prospectiva del título en el sector o sectores, las enseñanzas del ciclo formativo, la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención y los parámetros básicos de contexto formativo para cada módulo profesional (espacios, equipamientos necesarios, las titulaciones y especialidades del profesorado y sus equivalencias a efectos de docencia), previa consulta a las Comunidades Autónomas, según lo previsto en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Asimismo, en cada título también se determinarán los accesos a otros estudios y, en su caso, las modalidades y materias de bachillerato que facilitan la conexión con el ciclo formativo de grado superior, las convalidaciones, exenciones y equivalencias y la información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente para el ejercicio profesional cuando proceda.

Con el fin de facilitar el reconocimiento de créditos entre los títulos de técnico superior y las enseñanzas conducentes a títulos universitarios y viceversa, en los ciclos formativos de grado superior se establecerá la equivalencia de cada módulo profesional con créditos europeos, ECTS, tal y como se definen en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Así, el presente real decreto conforme a lo previsto en el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, establece y regula, en los aspectos y elementos básicos antes indicados, el título de formación profesional del sistema educativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Se ha recurrido a una norma reglamentaria para establecer bases estatales conforme con el Tribunal Constitucional, que admite «excepcionalmente», las bases puedan establecerse mediante normas reglamentarias en determinados supuestos como ocurre en el presente caso, cuando «resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas» (así, entre otras, en las SSTC 25/0983, 32/1983, y 48/1988).

En el proceso de elaboración de este real decreto han sido consultadas las Comunidades Autónomas y han emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo Escolar del Estado y el Ministerio de Política Territorial.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 20 de mayo de 2010,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

1. El presente real decreto tiene por objeto el establecimiento del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como de sus correspondientes enseñanzas mínimas.

2. Lo dispuesto en este real decreto sustituye a la regulación del título de Técnico Superior en Restauración, contenida en el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre.

CAPÍTULO II

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

Artículo 2. *Identificación.*

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Dirección de Cocina.
Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.
Duración: 2.000 horas.
Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
Referente europeo: CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Artículo 3. *Perfil profesional del título.*

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

Artículo 4. *Competencia general.*

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

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

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

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

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

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

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

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

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

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

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

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

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

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

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

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

1. Cualificaciones profesionales completas:

a) Dirección y producción en cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.
UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

2. Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Dirección en restauración HOT331_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre).

UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Artículo 7. *Entorno profesional.*

1. Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.
2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Director de alimentos y bebidas.
Director de cocina.
Jefe de producción en cocina.
Jefe de cocina.
Segundo jefe de cocina.
Jefe de operaciones de catering.
Jefe de partida.
Cocinero.
Encargado de economato y bodega.

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

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

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

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

d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.ª y 5.ª gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

CAPÍTULO III

Enseñanzas del ciclo formativo y parámetros básicos de contexto

Artículo 9. *Objetivos generales.*

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

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

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

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

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

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

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

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

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

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

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

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

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

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

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

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

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

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

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

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

Artículo 10. *Módulos profesionales.*

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo:

a) Quedan desarrollados en el anexo I del presente real decreto, cumpliendo lo previsto en el artículo 14 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

b) Son los que a continuación se relacionan:

0496 Control del aprovisionamiento de materias primas.
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

0499 Procesos de elaboración culinaria.
0500 Gestión de la producción en cocina.
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
0502 Gastronomía y nutrición.
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración.
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
0179 Inglés.
0505 Proyecto de dirección de cocina.
0506 Formación y orientación laboral.
0507 Empresa e iniciativa emprendedora.
0508 Formación en centros de trabajo.

2. Las Administraciones educativas establecerán los currículos correspondientes respetando lo establecido en este real decreto y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Artículo 11. *Espacios y equipamientos.*

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este real decreto.
2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanzaaprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.
b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.
c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.
d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.
5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza. Además deberán cumplir las siguientes condiciones:

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

6. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. *Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de

Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III A) de este real decreto.

2. Las titulaciones requeridas para acceder a los cuerpos docentes citados son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a 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 las anteriores a esos mismos efectos son, para las distintas especialidades del profesorado, las recogidas en el anexo III B) del presente real decreto.

3. Las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son las incluidas en el anexo III C) del presente real decreto. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales o se acredite, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que el profesorado que imparta los módulos profesionales cumpla con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

CAPÍTULO IV

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

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

Tendrán preferencia para acceder a este ciclo formativo aquellos alumnos que hayan cursado la modalidad de Bachillerato de Ciencias y Tecnología.

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

1. El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

2. El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

3. El Gobierno, oído el Consejo de Universidades, regulará, en norma específica, el reconocimiento de créditos entre los títulos de técnico superior de la formación profesional y las enseñanzas universitarias de grado. A efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, se han asignado 120 créditos ECTS en las enseñanzas mínimas establecidas en este real decreto entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Artículo 15. *Convalidaciones y exenciones.*

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales de títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y los módulos profesionales del título que se establece en este real decreto son las que se indican en el anexo IV.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, establecidos en los reales decretos por los que se fijan las enseñanzas mínimas de los títulos de Formación Profesional. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y orientación laboral o el módulo profesional de Empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los

ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3. El módulo profesional de Formación y orientación laboral de cualquier título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y acredite la formación establecida para el desempeño de las funciones de nivel básico de la actividad preventiva, expedida de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

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

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

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

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

Disposición adicional primera. *Referencia del título en el marco europeo.*

Una vez establecido el marco nacional de cualificaciones, de acuerdo con las recomendaciones europeas, se determinará el nivel correspondiente de esta titulación en el marco nacional y su equivalente en el europeo.

Disposición adicional segunda. *Oferta a distancia del presente título.*

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en el presente real decreto. Para ello, las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, adoptarán las medidas que estimen necesarias y dictarán las instrucciones precisas.

Disposición adicional tercera. *Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.*

1. De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigesimoprimera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los títulos de Técnico Especialista 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 y académicos que el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establecido en el presente real decreto:

Técnico Especialista en Hostelería, rama Hostelería y Turismo.

2. El título de Técnico Superior en Restauración, establecido por el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establecido en el presente real decreto.

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

4. La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria 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.

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

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

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

Disposición adicional quinta. *Equivalencias a efectos de docencia en los procedimientos selectivos de ingreso en el Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional.*

El título de Técnico Superior o de Técnico Especialista se declara equivalente a los exigidos para el acceso al Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, cuando el titulado haya ejercido como profesor interino en centros públicos del ámbito territorial de la Administración convocante y en la especialidad docente a la que pretenda acceder durante un periodo mínimo de dos años antes del 31 de agosto de 2007.

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

1. Las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de este ciclo formativo los elementos necesarios para garantizar que las personas que lo cursen desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos.

2. Asimismo, dichas Administraciones adoptarán las medidas que estimen necesarias para que este alumnado pueda acceder y cursar dicho ciclo formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Disposición transitoria única. *Aplicabilidad de otras normas.*

1. Hasta que sea de aplicación lo dispuesto en este real decreto, en virtud de lo establecido en sus disposiciones finales segunda y tercera, será de aplicación lo dispuesto en el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Restauración y las correspondientes enseñanzas mínimas.

2. Asimismo, hasta que sea de aplicación la norma que regule, para el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, será de aplicación lo establecido en el Real Decreto 142/1994, de 4 de febrero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración.

Disposición derogatoria única. *Derogación de normas.*

1. Queda derogado el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Restauración y las correspondientes enseñanzas mínimas y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto.

2. Queda derogado el Real Decreto 142/1994, de 4 de febrero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente real decreto tiene carácter de norma básica, al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.1.ª y 30.ª de la Constitución.

Disposición final segunda. *Implantación del nuevo currículo.*

Las Administraciones educativas implantarán el nuevo currículo de estas enseñanzas en el curso escolar 2011/2012. No obstante, podrán anticipar al año académico 2010/2011 la implantación de este ciclo formativo.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Barcelona, el 20 de mayo de 2010.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación,
ÁNGEL GABILONDO PUJOL

ANEXO I

Módulos Profesionales

Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0496.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.

b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.

c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.

g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

h) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.

i) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

j) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

k) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

l) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

m) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

n) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

o) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

p) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Criterios de evaluación:

Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

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

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

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

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

Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.

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

4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Criterios de evaluación:

Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

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

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

Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

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

Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

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

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

Selección de materias primas:

Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.

Referentes del Código Alimentario.

Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.

Presentaciones comerciales.

Recepción de materias primas:

Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.

Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.

Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.

Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

Control de consumos y existencias:

Control de existencias en restauración. Concepto.

Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.

Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.

Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento.

La función de aprovisionamiento incluye aspectos como:

La selección y control de proveedores.

Las compras.

La recepción, almacenamiento y distribución interna de materias primas.

El control de documentos del aprovisionamiento, de consumos y de existencias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

Procesos de aprovisionamiento de alimentos, tanto en cocinas tradicionales como en cocinas de colectividades/catering y otras formas de restauración.

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

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

La clasificación de las materias primas en restauración según el código alimentario.

El reconocimiento de las características y de las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.

El reconocimiento y la interpretación de las normativas referentes al embalaje, transporte, temperatura, manipulación y otras.

El control de cantidades y calidades de las materias primas recepcionadas.

La determinación de las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

La documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén y al control de consumos y existencias.

La utilización de aplicaciones informáticas para la gestión del economato.

Módulo Profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Código: 0497.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.

c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.

h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.

c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.

d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.

f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

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 la regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.

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

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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.

d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 175 horas.

Contenidos básicos:

Preparación de las zonas de producción:
Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:
Procedimientos de acopio.
Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.
Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:
Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.
Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
Regeneración de materias primas:
Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:
Preelaboración. Concepto y características.
Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
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 y obtención de piezas.
Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
Orientaciones pedagógicas:
Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos.
La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:
El análisis de información y necesidades.
La determinación de recursos.
La programación de actividades.
La coordinación vertical y horizontal.
La función de producción incluye aspectos como:
La preparación y mantenimiento de las zonas de producción
Las manipulaciones previas de materias primas.
La regeneración/preelaboración de productos.
La conservación/envasado.
Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:
Procesos de preelaboración de alimentos en el ámbito de la restauración tradicional.
Procesos de preelaboración de alimentos en cocinas de colectividades/catering u otras formas de restauración.
La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), f), g), h), i), k), n) y ñ), del ciclo formativo y las competencias d), e), f), g), h), i), j), m) y n) del título.
Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos.
La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de materias primas.

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

Módulo Profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0498.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.

b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.

c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.

g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.

c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.

d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

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

h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.

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 postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.

f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.

g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.

c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.

d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 75 horas.

Contenidos básicos:

Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:

Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.

Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.

Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.

Masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

Conservación de productos de pastelería y repostería.

Elaboración de postres:

Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.

Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
Procedimientos de ejecución de postres.
Conservación y regeneración.
Presentación de postres:
Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.
Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
Orientaciones pedagógicas:
Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.
Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:
El análisis de información y necesidades.
La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.
El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
Las manipulaciones previas de materias primas.
La elaboración de productos de pastelería y repostería.
La terminación/presentación.
La conservación/envasado.
Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:
Procesos de producción de masas, pastas y otras elaboraciones básicas en restauración.
Procesos de producción de productos de pastelería y repostería en el ámbito de la restauración.
Procesos de servicio de postres en cocina.
La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), f), g), h), i), j), k), l), n) y ñ), del ciclo formativo y las competencias d), e), f), g), h), i), j), k), m) y n) del título.
Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
La preparación de las zonas de producción.
El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.
La elaboración de todo tipo de postres.
La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

Módulo Profesional: Procesos de elaboración culinaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Código: 0499.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.
Criterios de evaluación:
a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.

c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.

d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.

e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.

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

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

h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físicoquímicas que produce el calor en los alimentos.

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 protocolos de actuación establecidos.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.

e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

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

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.

c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.

g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.

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

i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.

b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.

c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.

d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.

f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.

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

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: 175 horas.

Contenidos básicos:

Organización de los procesos de elaboración culinaria:

Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.

Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.

Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.

Terminología utilizada en la producción culinaria.

Aplicación de técnicas de cocción:

Análisis y tipología de as cocciones. Fuentes de información relacionadas.

Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.

Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

Elaboración de productos culinarios básicos:

Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.

Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.

Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.

Realización de acabados y presentaciones:

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

Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.

Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.

Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Desarrollo del servicio 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.

Tareas de finalización del servicio.

Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas:

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

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

El análisis de información y necesidades.

La determinación de recursos.

La programación de actividades.

La coordinación vertical y horizontal.

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

La elaboración de productos.

La terminación/presentación.

La conservación/envasado.

La prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

Procesos de producción de alimentos en restauración.

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

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

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

La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de producción culinaria.

El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos en cocina.

La determinación de recursos y necesidades de coordinación.

La aplicación adecuada de las técnicas de cocción y la confección de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.

La elaboración de todo tipo de productos culinarios básicos.

El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

Módulo Profesional: Gestión de la producción en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Código: 0500.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.

b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.

c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.

d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.

e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.

f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.

g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.

h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.

i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.

b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.

c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.

d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.

e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.

f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.

g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.

h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.

i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.

j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.

k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.

k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.

e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.

h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.

c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.

d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.

e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

Duración: 90 horas.

Contenidos básicos:

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/ distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

Criterios previos al diseño.

Criterios de diseño:

Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

Funcionalidad de los espacios.

Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).

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

Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:

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

Selección y/o determinación de ofertas.

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

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

Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

Fases de la producción culinaria.

Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.

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

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

Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:

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

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

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

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

Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

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

Control de consumos:

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

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

Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.

Cálculo de desviaciones.

Formulación de informes.

Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Orientaciones pedagógicas:

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

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

El asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.

La definición de los procesos de producción.

El control de resultados.

La definición de productos culinarios.

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

El análisis de información y necesidades.

La determinación de la oferta de productos.

La determinación de recursos.

La programación de actividades.

La asignación de recursos y tareas.

La supervisión de producción y servicio, en su caso.

La coordinación vertical y horizontal.

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

La puesta a punto y mantenimiento de instalaciones y maquinaria.

La preelaboraciones de materias primas.

La elaboración de productos.

La terminación/presentación.

Conservación/envasado.

La prestación de servicios en cocina.

El control de consumos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

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

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

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

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

El reconocimiento de los diferentes sistemas de producción culinaria.

La definición de los procesos de producción en cada uno de ellos.

El diseño de instalaciones acordes con los sistemas de producción.

El reconocimiento de los sistemas de distribución relacionados con los diferentes sistemas de producción.

La realización y aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con la higiene, la preparación de equipos y zonas de trabajo, las operaciones de regeneración, preelaboración, elaboración, envasado y conservación de materias primas y productos culinarios, así como la higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.

La determinación de los recursos materiales y humanos necesarios para la producción.

La realización de organigramas de personal, turnos y horarios.

El diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

La aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

La realización de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

La prestación de servicios en cocina.

El control de consumos.

Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0501.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».

b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

3. Supervisa la limpieza y desinfección del 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 comprobado 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.

4. Verifica las 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 y de manipulación.

b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.

c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.

f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

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 a la evaluación 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).

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 50 horas.

Contenidos básicos:
Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:
Introducción a la calidad.
Características de la calidad en el sector servicios.
La calidad total y los recursos humanos.
Expectativas y percepciones del cliente
Determinación y fijación de objetivos.
Manuales de calidad.
Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.
Control de la aplicación de las normas de calidad:
Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad:
Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
Herramientas de organización.
Herramientas de planificación.
Datos. Proceso y medición.
La autoevaluación.
Descripción de los diferentes modelos de calidad.
Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad:
El plan de calidad.
Las certificaciones: pasos que se han de seguir.
Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
Conceptos y niveles de limpieza.
Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas.
Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
Verificación de buenas prácticas higiénicas:
Normativa general.
Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
Medidas de higiene personal.
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.
- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:
- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- Análisis e interpretación.
Orientaciones pedagógicas:
Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.
La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:
- Aplicación de la normas de calidad.
- 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 relacionados con los servicios de restauración.

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

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

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo normativas.
- Reducción, en la medida de lo posible, de los residuos generados.

Módulo Profesional: Gastronomía y nutrición.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0502.

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 hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.

d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

b) Se han identificado las características de la gastronomía española.

c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.

d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.

e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.

f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

g) Se reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.

b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.

c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.

e) Se ha descrito el concepto de nutrición.

f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.

g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

a) Se ha descrito el concepto de dietética.

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

c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.
d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.
f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.
g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.
h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

Duración: 30 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de tendencias gastronómicas:

Historia y evolución de la gastronomía.

Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.

Tendencias actuales.

Gastronomía española e internacional:

Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.

Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

Concepto de alimentos y alimentación.

Grupos de alimentos.

Pirámide de los alimentos.

Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.

Concepto de nutrición.

Nutrientes. Degradación de nutrientes.

Aplicación de principios básicos de dietética:

Dietética. Concepto y finalidad.

Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.

Dietas y estilos de vida.

La dieta mediterránea.

Rueda de los alimentos.

Dietas tipo en restauración.

Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Orientaciones pedagógicas:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Información al cliente sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada.

Conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia.

Atención al cliente con necesidades alimenticias específicas.

El diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

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

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

Conocimiento de la gastronomía, su historia, evolución y nuevas tendencias.

Estudio de la gastronomía española, de la internacional y de la específica de determinadas culturas.

Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, de la nutrición y de la dietética en establecimientos y empresas de restauración.

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0503.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.

c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.

d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.

e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.

f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.

g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.

Criterios de evaluación:

a) Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.

b) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.

c) Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada.

d) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.

e) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.

f) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.

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

h) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresas de restauración.

b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.

c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.

d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.

e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.

f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.

g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.

h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.

b) Se ha identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.

c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.

d) Se ha identificado los factores y las motivaciones de la demanda.

e) Se han clasificado los clientes según su tipología.

f) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos.

g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.

h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.

b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.

c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.

d) Se ha realizado la planificación económica del Plan de comercialización.

e) Se han identificado sistemas de control del plan de marketing y desviaciones del mismo.

f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.

g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.

b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.

d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.

e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.

g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.

h) Se han aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios.

i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

Análisis de las estructuras organizativas:

Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.

Diseño de organigramas de empresas de restauración.

Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.

Sistemas y métodos de archivo de la documentación.

Normativa de gestión documental.
Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.
Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:
Concepto de presupuestos y tipologías.
Elementos que integran los presupuestos.
Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
El umbral de rentabilidad.
Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».
Evaluación de la situación empresarial y del mercado:
Las empresas tradicionales de restauración.
Nuevas tendencias empresariales en restauración.
Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
Elementos de la demanda.
Clasificación de los clientes.
Tendencias actuales de la demanda.
Elaboración del plan de comercialización:
Concepto y objetivos del plan de comercialización.
Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
Presentación del plan de comercialización.
Diseño de ofertas gastronómicas:
Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas
Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
Orientaciones pedagógicas:
Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión del personal dependiente, básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.
La función de gestión administrativa y comercial incluye aspectos como:
Planificación y organización empresarial.
Gestión documental.
Control presupuestario de la empresa de restauración, así como de sus departamentos.
Selección de proveedores.
Gestión económica del economato-almacén en las empresas de restauración.
Análisis de mercado.
Desarrollo de un plan de comercialización para la empresa del sector de la restauración.
Diseño de ofertas gastronómicas.
La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), d), m), n) y o) del ciclo formativo y las competencias a), c) y m) del título.
Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
Métodos y sistemas de planificación y organización.
Gestión documental.
Control presupuestario.
Control económico del almacén y selección de proveedores.
Análisis del mercado.
Plan de comercialización.
Ofertas gastronómicas.

Módulo Profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0504.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.

f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.

b) Se han caracterizado las funciones que debe desempeñar el personal dependiente.

c) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.

d) Se han definido los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.

e) Se ha operado con software de gestión de plantillas.

f) Se han establecido las técnicas de métodos de medición de tiempos.

g) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.

h) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.

b) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.

c) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.

d) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.

e) Se ha valorado el coste del proceso de selección.

f) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.

g) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.

h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto que se desea cubrir.

4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.

b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.

c) Se han identificado las diferentes formas de formación.

d) Se ha reconocido la finalidad de la formación.

e) Se han determinado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.

f) Se han identificado técnicas de motivación.

g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivadores y desmotivadores, para solucionarlos.

h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el plan de dirección.

b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.

c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.

d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.

e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

Determinación de puestos de trabajo:

Planificación de plantillas en las empresas de restauración.

Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.

Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

Definición de las diferentes funciones que se han de desempeñar.

Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.

Modelos de plantillas.

Normativa laboral.

Colaboración en la selección del personal:

Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección.

El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar.

La preselección.

Integración del personal en la empresa de restauración:

Plan de formación.

Concepto de motivación. Evolución.

La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo.

Factores motivadores y desmotivadores.

Diseño del plan de acogida en la empresa.

Dirección de equipos:

Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.

Plan de dirección.

Principios de la dirección:

Estrategias y liderazgo.

Estilos de liderazgo.

Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de dirección del personal dependiente, básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.

La función de recursos incluye aspectos como:

La caracterización de los puestos de trabajo.

Colaboración en la selección de personal.

La planificación de los recursos humanos existentes.

La integración del personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos.

La dirección del personal.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias d), ñ), o), p) y r) del título.

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

Métodos y sistemas de planificación y organización.

Selección de personal.
Descripción detallada del puesto de trabajo.
Formación continua en el puesto.
Motivación de los trabajadores.

Módulo Profesional: Inglés.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0179.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.

b) Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.

c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar, relacionadas con la vida social, profesional o académica.

d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.

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

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

g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.

h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.

b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.

c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.

d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.

f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.

g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.

h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

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

c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.

e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.

g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.

b) Se ha organizado la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/ o facilitando información de tipo general o detallada.

c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.

f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.

g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se ha de elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.

c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Duración: 70 horas.

Contenidos básicos:

Análisis de mensajes orales:

Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.

Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

Terminología específica del sector de la restauración.

Ideas principales y secundarias.

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

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

Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes escritos:

Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos:
Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
Terminología específica del sector turístico. False friends.
Ideas principales y secundarias.
Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales...
Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
Producción de mensajes orales:
Mensajes orales
Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
Terminología específica del sector de la restauración. «False friends».
Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:
Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración.
Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.
Emisión de textos escritos:
Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos:
Currículum vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
Terminología específica del sector de la restauración.
Ideas principales y secundarias.
Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.
Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
Have something done.
Nexos: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast
Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
Coherencia textual:
Adecuación del texto al contexto comunicativo.
Tipo y formato de texto.
Variedad de lengua. Registro.
Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusión y resumen del discurso.
Uso de los signos de puntuación.
Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa:
Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Orientaciones pedagógicas:

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

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

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

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

La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando el inglés.

La caracterización de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de cocina en inglés.

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

La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en inglés.

Módulo Profesional: Proyecto de dirección de cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0505.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica necesidades del sector de la restauración, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.

b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.

d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.

f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.

g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.

h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.

i) Se ha pensado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de ejecución.

b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.

c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

e) Se han identificado los riesgos inherentes a la puesta en funcionamiento definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.

d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.

f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.

g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Duración: 25 horas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de gestión de áreas de producción y servicios en los establecimientos de restauración, comercialización, promoción, seguridad ambiental, prevención y seguridad laboral.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- El conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- La utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- La autonomía y la iniciativa.
- La innovación en el planteamiento y en los objetivos del proyecto.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0506.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico superior de Dirección de Cocina.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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 superior en Dirección de Cocina.

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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 superior en Dirección de Cocina.

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 superior en Dirección de Cocina.

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 superior en Dirección de Cocina.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los diferentes 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 que se deben 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 superior en Dirección de Cocina.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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: 50 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico superior de Dirección de Cocina.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico superior de Dirección de Cocina.
- Definición y análisis del sector profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.
- Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en la industria de administración de sistemas informáticos en red según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad y beneficios sociales, entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

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

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 hostelería.
- 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 profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Dirección de Cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales p), q), s) y w) del ciclo formativo y las competencias q), r) y t) del título.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la hostelería.
- 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 (CV) y entrevistas de trabajo.
- La identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, el manejo de los contratos más comúnmente utilizados y la 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, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y que le permita colaborar en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como en la elaboración de las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0507.

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 dedicada a la Dirección de Cocina.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la hostelería.

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 hostelería, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de hostelería.

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 de hostelería, 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 hostelería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con la Dirección de Cocina.

3. Realiza 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 hostelería 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 económicofinanciera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de hostelería.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de hostelería, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la dirección de cocina (materiales, tecnología y organización de la producción, entre otros).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de hostelería.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la hostelería.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la hostelería y la dirección de cocina.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una pyme de hostelería.
- Análisis del entorno específico de una pyme de hostelería.
- Relaciones de una pyme de hostelería con su entorno.
- Relaciones de una pyme de hostelería con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- La fiscalidad en las empresas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de hostelería.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de hostelería.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales p), s), t) y v) del ciclo formativo, y las competencias r), s) y t) del título.

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

El manejo de las fuentes de información sobre el sector de la hostelería y la dirección de cocina, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector industrial relacionado con los procesos de dirección de cocina.

La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.

La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la hostelería y la dirección de cocina, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0508.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.

Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.

Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.

Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

Las actitudes relacionales 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 y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

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 de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

e) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

f) Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor, y su control.

j) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

k) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

l) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

4. Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o el servicio en cocina.

Criterios de evaluación:

a) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.

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

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

d) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la producción y/o el servicio en cocina y/o pastelería/repostería.

f) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

g) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería/repostería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

j) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería/repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

k) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería/repostería siguiendo criterios estéticos.

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

5. Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/repostería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución, así como los factores que determinan la elección de los mismos en el ámbito de la empresa.

b) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.

c) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

d) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

e) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

f) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

g) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

h) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

i) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

j) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

k) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

l) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

b) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.

c) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

d) Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

g) Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

h) 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.

i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 220 horas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Espacios

Espacio formativo
Aula polivalente.
Taller de cocina.
Taller de panadería y repostería.

ANEXO III A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	Cocina y Pastelería. Servicios de Restauración.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	Cocina y Pastelería.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	Cocina y Pastelería.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0499. Procesos de elaboración culinaria.	Cocina y Pastelería.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0500. Gestión de la producción en cocina.	Cocina y Pastelería.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	Hostelería y Turismo.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0502. Gastronomía y nutrición.	Hostelería y Turismo.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	Hostelería y Turismo.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	Hostelería y Turismo.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0179. Inglés.	Inglés.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0505. Proyecto de dirección de cocina.	Cocina y Pastelería.	Profesor Técnicos de Formación Profesional.
	Hostelería y Turismo.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0506. Formación y orientación laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y Orientación Laboral.	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.

ANEXO III B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
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.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Cocina y Pastelería.	– Técnico Superior en Restauración. – Técnico Especialista en Hostelería.

ANEXO III C)

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

Módulos Profesionales	Titulaciones
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria. 0500. Gestión de la producción en cocina. 0505. Proyecto de dirección de cocina.	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto. Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0502. Gastronomía y nutrición. 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179. Inglés. 0505. Proyecto de dirección de cocina. 0506. Formación y orientación laboral. 0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.

ANEXO IV

Convalidaciones entre módulos profesionales de títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 (LOGSE) y los establecidos en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

Módulos profesionales incluidos en Ciclos Formativos establecidos en LOGSE 1/1990	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Dirección de Cocina
Procesos de cocina.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria.
Procesos de pastelería y panadería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
Administración de establecimientos de restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
Marketing en restauración.	
Lengua extranjera.	0179. Inglés.

ANEXO V A)

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
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	0499. Procesos de elaboración culinaria.
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina.
UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179 Inglés *

* Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO V B)

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

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
0499. Procesos de elaboración culinaria.	UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
0500. Gestión de la producción en cocina.	UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.
0501. Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria.	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0179. Inglés.	UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es