



## **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*DECRETO 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008040187)*

El artículo 12.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que, conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma, lo desarrollen.

Mediante Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se traspasan a la Comunidad Autónoma de Extremadura funciones y servicios en materia de enseñanza no universitaria.

El artículo 6.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación define el currículo como el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas en la citada Ley. Y en el 6.2 asigna al Gobierno la competencia para fijar los aspectos básicos del currículo que constituyen las enseñanzas mínimas, mientras corresponde a las administraciones educativas competentes establecer el currículo del que formarán parte dichos aspectos básicos. Asimismo, 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 a lo dispuesto en el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> y 7 de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirá 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.

Asimismo, el artículo 7 del citado Real Decreto establece que el perfil profesional de los títulos 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 el título, de modo que cada título debe incorporar, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que 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.

El Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas. La competencia general que se atribuye a este título es ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación



y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía que se imparta en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura, determinando los objetivos generales, los módulos profesionales, sus objetivos específicos y criterios de evaluación expresados en términos de resultados de aprendizajes y de procedimientos, contenidos y actividades respectivamente.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación, previa deliberación el Consejo de Gobierno en su sesión de 1 de agosto de 2008,

**DISPONGO :**

***Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.***

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, de acuerdo con el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

***Artículo 2. Competencia general.***

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

***Artículo 3. Competencias profesionales, personales y sociales.***

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

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



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

***Artículo 4. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.***

— Cualificaciones profesionales completas:

- a) Cocina HOT093\_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260\_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262\_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.



- b) Repostería HOT0223\_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

- Cualificaciones profesionales incompletas:

- a) Panadería y Bollería INA015\_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

- b) Pastelería y Confitería INA107\_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

### **Artículo 5. Objetivos generales.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.



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

#### **Artículo 6. Estructura del ciclo.**

1. Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía se organizarán en módulos profesionales correspondientes con las unidades de competencia de las cualificaciones, con una duración total del ciclo formativo de 2.000 horas que serán distribuidas en dos cursos académicos.
2. Los módulos profesionales que se corresponden con las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, son los siguientes:
  - a) Ofertas gastronómicas con la UC0259\_2 de la Cualificación de Cocina y con la UC0709\_2 de la Cualificación de Repostería.
  - b) Preelaboración y conservación de alimentos con la UC0260\_2 de la Cualificación de Cocina.
  - c) Técnicas culinarias con la UC0261\_2 de la Cualificación de Cocina.
  - d) Productos culinarios con la UC0262\_2 de la Cualificación de Cocina.
  - e) Procesos básicos de pastelería y repostería con la UC0306\_2 de la Cualificación de Repostería.



- f) Postres en restauración con la UC0710\_2 de la Cualificación de Repostería.
  - g) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos con la UC0711\_2 de la Cualificación de Repostería, con la UC0036\_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería, y con la UC0310\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
3. Módulos propios de la familia profesional.
- a) Ofertas gastronómicas.
  - b) Preelaboración y conservación de alimentos.
  - c) Técnicas culinarias.
  - d) Procesos básicos de pastelería y repostería.
  - e) Productos culinarios.
  - f) Postres en restauración.
  - g) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
4. Otros Módulos.
- a) Formación y Orientación Laboral.
  - b) Empresa e iniciativa Emprendedora.
  - c) Formación en Centros de Trabajo.
5. Los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos profesionales, que constituyen el currículo del título de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía, se recogen en el Anexo I del presente Decreto.
6. La organización de los módulos profesionales correspondientes a este Ciclo Formativo se recoge en el Anexo II de este Decreto.
7. La distribución y la duración por curso escolar, así como el horario semanal de cada uno de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía, será el que aparece en el Anexo III de este Decreto.

#### **Artículo 7. Desarrollo curricular.**

1. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía mediante la elaboración de un proyecto curricular del Ciclo Formativo que responda a las necesidades del alumnado y a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del Ciclo Formativo del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, elaborará las programaciones para los distintos módulos profesionales.



Estas programaciones didácticas deberán contener, al menos, la adecuación de las competencias profesionales, personales y sociales al contexto socioeconómico y cultural dentro del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, la metodología de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos.

**Artículo 8. Acceso al ciclo formativo.**

1. El acceso directo a este ciclo formativo exigirá estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
2. También se podrá acceder a este ciclo formativo mediante la superación de una prueba de acceso, siempre que se reúnan los requisitos fijados por la normativa básica estatal.

**Artículo 9. Acceso a otros estudios.**

1. El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.
2. El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional, de la familia de Industrias Alimentarias y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.
3. El Título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

**Artículo 10. Evaluación.**

1. El profesorado evaluará los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.
2. La evaluación en el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Dada la estructura modular de los ciclos formativos la evaluación de los aprendizajes del alumnado se realizará por módulos profesionales.
4. Los alumnos y alumnas que obtengan una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo de grado medio obtendrán el título de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía.

**Artículo 11. Convalidaciones, exenciones y correspondencias.**

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el Título de Técnico en



Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006 se recogen en el Anexo VI del presente Decreto.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos y objetivos, expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral o el módulo profesional de Empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma Ley.
3. El módulo profesional de Formación y Orientación Laboral de cualquier Título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que 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 se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.
5. La 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 queda determinada en el Anexo VII A) del presente Decreto.
6. La correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación se determina en el Anexo VII B) del presente Decreto.

#### **Artículo 12. Metodología didáctica.**

1. La metodología didáctica tiene que adaptarse a las peculiaridades colectivas del grupo, así como a las peculiaridades individuales.
2. La tutoría, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los equipos educativos la programación de actividades encaminadas a conseguir la optimización de los procesos de formación del alumnado.
3. La orientación profesional y la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y las alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades e intereses.

#### **Artículo 13. Profesorado.**

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Profesores de Enseñanza





Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A) de este Decreto.

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B) del presente Decreto.
3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el Anexo V C) del presente Decreto.

#### ***Artículo 14. Requisitos de espacios y equipamientos.***

Los requisitos mínimos de espacios y equipamientos para impartir las enseñanzas definidas, se establecen en el Anexo IV del presente Decreto.

#### ***Disposición adicional única. 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 Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

#### ***Disposición transitoria única. Vigencia por Real Decreto 146/1994.***

1. Los alumnos que durante el curso 2007/2008 hayan estado matriculados en módulos profesionales correspondientes al primer curso del anterior título y no promocionen, se podrán incorporar al primer curso de las enseñanzas reguladas por el presente Decreto sin perjuicio de las convalidaciones o reconocimiento de módulos a los que pudieran tener derecho, según lo previsto en el Anexo VI.
2. Durante los cursos 2008/2009 y 2009/2010 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de primer curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos que puedan promocionar a segundo curso pero tengan pendientes módulos profesionales de primer curso.
3. Durante los cursos 2009/2010 y 2010/2011 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de segundo curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos con estos módulos profesionales pendientes.

#### ***Disposición final primera. Calendario de implantación.***

De acuerdo con lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, el currículo establecido por este Decreto se implantará en el curso escolar



2008/2009 para los módulos profesionales de primer curso y en el 2009/2010 para el resto de módulos.

**Disposición final segunda. Desarrollo reglamentario.**

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

**Disposición final tercera. Entrada en vigor.**

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 1 de agosto de 2008.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Educación,  
EVA M.<sup>a</sup> PÉREZ LÓPEZ

**A N E X O I**

**MÓDULOS PROFESIONALES**

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas.

Código: 0045.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica las tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

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



- g) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Extremadura.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

4. Determina las ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.



- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

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

Criterios de evaluación:

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

Duración: 80 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de tendencias gastronómicas.

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



— Gastronomía extremeña. Características generales. Productos y elaboraciones más significativas.

Clasificación de las empresas de restauración.

— Las empresas de restauración.

- Descripción.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tendencias actuales en empresas de restauración.
- El sector de la restauración en Extremadura.

— Estructura organizativa y funcional.

- Áreas o departamentos. Funciones.  
Categorías profesionales. Responsabilidades.  
Documentos de control. Circuitos documentales.
- Relaciones interdepartamentales.
- Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

— Alimentos. Definición. Clasificación y grupos.

— Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.

— Nutrientes. Definición, clases. Función y degradación de nutrientes.

— Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos.

— Dietas tipo. Dieta mediterránea.

— Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas.

— Descripción, caracterización y clases de ofertas.

— Elementos y variables de las ofertas.

— Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. Descripción y análisis.

— Realización de ofertas básicas atendiendo a:

- Criterios de equilibrio nutricional.
- Estacionalidad.
- Características y ubicación del establecimiento.
- Tipo de clientela.



- Valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

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

Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

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



Módulo Profesional: Preelaboración y conservación de alimentos.

Código: 0046.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- b) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales e interpretado el etiquetado de los productos.
- c) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- d) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.
- e) Se han reconocido las características del economato.
- f) Se ha reconocido e interpretado la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- g) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- h) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- i) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- j) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- k) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- l) Se han reconocido y caracterizado los métodos de gestión y valoración de stocks.
- m) Se ha reconocido e interpretado la documentación asociada a la gestión y valoración de stocks.
- n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.



- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
  - f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo y depositado en los lugares apropiados teniendo en cuenta sus necesidades de conservación y momento de consumo.
  - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
  - b) Se ha reconocido la ubicación 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 siguiendo los procedimientos establecidos.
  - e) Se han realizado las operaciones de funcionamiento, limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
  - 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. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.





- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
  - h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
  - i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
  - j) Se 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.
5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
  - b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
  - c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
  - d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
  - e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento en condiciones adecuadas, 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.
6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- c) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- d) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.



- e) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- f) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

Recepción de materias primas.

— Materias primas.

- Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.
- Presentaciones comerciales.

— Economato.

- Descripción y características.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción. Pedido a proveedores, Albarán, Factura y otros.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.
- Gestión de stocks. Concepto. Métodos de valoración de stocks. Documentos relacionados con la gestión de stocks.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión del economato.

Acopio y distribución de materias primas.

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades. Órdenes de servicio, Fichas técnicas de producción, Relevés y otros.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Hoja de solicitud o Vale de pedido a economato, Bonos de transferencia y otros.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

- Clasificación de los equipos de cocina.



— Maquinaria de cocina.

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

— Batería, útiles y herramientas.

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Preelaboración de materias primas en cocina.

— Tratamientos básicos.

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.

— Cortes y piezas.

- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas.

— Definición.

— Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.

— Equipos utilizados en la regeneración.

— Procedimientos de ejecución de técnicas.

— Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

— Procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

— Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Por frío.
- Por Calor.



- Otros métodos.

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

Orientaciones pedagógicas.

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

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

- Compras.
- Recepción y almacenamiento.
- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), i), h), j) y k) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), h), i), j) y k) del título.

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

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



Módulo Profesional: Técnicas culinarias.

Código: 0047.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones 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.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.

c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.

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

e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

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

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

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.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.



- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación o mantenimiento hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han trasladado las materias primas y las elaboraciones no consumidas a los lugares apropiados teniendo en cuenta sus necesidades de conservación o almacenamiento.



- i) Se han realizado las operaciones de desbarase y, en su caso, de limpieza y desinfección.
- 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.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

Ejecución de técnicas de cocción.

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Fases y puntos clave en la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Preparación de elaboraciones culinarias elementales.

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Órdenes de servicio, Fichas técnicas de producción y otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Rendimiento y escandallo de géneros. Valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Fases y puntos clave en la realización de elaboraciones culinarias elementales. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración.

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.





- Fases y puntos clave en la realización de guarniciones y elementos de decoración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Realización de acabados y presentaciones.

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

Desarrollo de los servicios en cocina.

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio. Desbarase, limpieza y desinfección.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

- La ejecución de técnicas de cocción.



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

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.



- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
  - f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
  - g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
  - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
  - b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
  - c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
  - d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
  - e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
  - f) Se 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. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería extremeña.
- c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.



- f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
  - g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
  - h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo, reposos y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
  - i) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención de piezas individuales.
  - j) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.
  - k) Se ha controlado la temperatura, tiempo y otros parámetros a tener en cuenta en el proceso de cocción/fritura de masas y pastas.
  - l) Se han identificado las masas/pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
  - m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
  - n) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - ñ) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
  - b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
  - c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
  - d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
  - e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.
  - f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
  - g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
  - h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
  - i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.
  - j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.



k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han ensayado posibles variantes en la composición y decoración de los productos de pastelería y repostería.

h) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

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

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

k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.

— Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

• Productos alternativos. Características y aplicaciones.

— Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.



- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
  - Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
  - Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
  - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. Encamisado y adecuación de moldes y latas. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
  - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.



- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
    - Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
  - Masas fermentadas: Proceso general de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
    - Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
  - Masas azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
    - Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
  - Pastelería y repostería extremeña. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.
  - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.
- Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones.
- Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
    - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
  - Rellenos dulces y salados. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
    - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
  - Jarabes. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
    - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
  - Cubiertas y baños. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
    - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
  - Coberturas de chocolate. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
    - Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.



Decoración de productos de pastelería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/repostería.
- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Tendencias actuales en decoración.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), f), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), e), f), h), i) y k) del título.





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

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

Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), f), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), e), f), h), i) y k) del título.

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



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

Módulo Profesional: Productos culinarios.

Código: 0048.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.



- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
  - d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
  - e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
  - f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
  - g) Se han verificado y valorado las características finales del producto y determinado las posibles medidas de corrección.
  - h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
  - i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
  - 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 productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
  - b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
  - c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
  - d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
  - e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
  - f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
  - g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
  - h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
  - i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.



- j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
  - k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 280 horas.

Contenidos básicos:

Organización de los procesos productivos.

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

Elaboración de productos culinarios.

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



- Bibliografía relacionada con tecnologías y técnicas culinarias avanzadas.

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

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

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

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

Orientaciones pedagógicas.

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

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
- Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.



- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

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

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

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

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.



- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se 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. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.



- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se 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.

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

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.





- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
  - f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
  - g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se 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: 180 horas.

Contenidos básicos:

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

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

Elaboración de postres a base de frutas.

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.



- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.

#### Elaboración de postres a base de lácteos.

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.

#### Elaboración de postres fritos y de sartén.

- Postres fritos y de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos y de sartén. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres fritos y de sartén hasta el momento de su uso o consumo.

#### Elaboración de helados y sorbetes.

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los helados y sorbetes hasta el momento de su uso o consumo.

#### Elaboración de semifríos.

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.



- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de semifríos hasta el momento de su uso o consumo.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres emplatados hasta el momento de su uso o consumo.

Orientaciones pedagógicas.

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

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



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

Código: 0031.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

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



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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones y contaminaciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

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

d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).



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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones.

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación.
  - Características de superficies, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación, servicios higiénicos.



- Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
- Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
- Materiales y construcción higiénica de los equipos.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección. Sistemas y equipos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

#### Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas.

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
  - Medidas de higiene personal.
  - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
  - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
  - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
  - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

#### Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Concepto de alteración y de contaminación.
  - Tipos de contaminación.
  - Principales agentes causantes.
  - Mecanismos de transmisión.
  - Contaminación cruzada.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.



Aplicación de sistemas de autocontrol.

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

Utilización eficiente de los recursos.

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la producción de alimentos.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctoras relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

Recogida selectiva de residuos.

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

Orientaciones pedagógicas.

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

La seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.





- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la cocina.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), e), f), g), h) e i) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), e), f), g), h) e i) del título.

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

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

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0049.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- d) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- e) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- 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 identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
  - b) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
  - c) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.
  - 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 ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- 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 identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
  - c) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
  - d) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
  - e) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
  - 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 determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- d) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.



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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo.



- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos-profesionales relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía. La adaptación a la evolución de las exigencias del mercado de trabajo.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. La preparación para la entrevista de trabajo.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- Nuevos yacimientos de empleo y de inserción laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía. Intraemprendedores y autoempleo.
- Valoración del acceso al empleo en condiciones de no discriminación.
- El proceso de toma de decisiones.

#### Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

- La comunicación eficaz como instrumento fundamental en la relación con los miembros del equipo. Barreras en la comunicación. Comunicación asertiva. Comunicación no verbal.
- Trabajo en equipo. Concepto. Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Tipos de equipos de trabajo. Características.
- Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo. Diversidad de roles. Tipología de los miembros de un equipo. Técnicas para dinamizar la participación en el equipo. Herramientas para trabajar en equipo.
- Conflictos interpersonales: características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- La negociación: concepto, elementos, proceso y cualidades del negociador.

#### Contrato de trabajo.

- El derecho del trabajo. Concepto. Fuentes. Jerarquía Normativa.
- La Administración Laboral. La Jurisdicción Social.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.



- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- El tiempo de trabajo y su retribución. Jornada laboral. Análisis de la jornada determinada en Convenios Colectivos aplicables en sectores en los que pueden ser contratados. El salario: elementos que lo integran. La nómina: análisis de nóminas de acuerdo con las percepciones salariales determinadas en convenios colectivos que les sean de aplicación.
- Análisis de la relación laboral individual. Sujetos del contrato de trabajo. Forma, Duración, Período de prueba.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. Normativa autonómica.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Consecuencias económicas derivadas: el finiquito y la indemnización.
- El procedimiento para reclamar contra el despido: órganos competentes, plazos, resoluciones y consecuencias económicas, indemnización y salarios de tramitación.
- Representación de los trabajadores. Participación de los trabajadores en la empresa.
- La Negociación Colectiva. Sindicatos y Asociaciones Empresariales. Conflictos colectivos. La huelga y el cierre patronal. Procedimientos legales de solución de conflictos colectivos.
- Nuevos entornos de organización del trabajo. Beneficios para los trabajadores: flexibilidad y beneficios sociales entre otros. Posibilidades de aplicación en los puestos de trabajo correspondientes al perfil del título.
- Uso de una terminología adecuada.

#### Seguridad Social, Empleo y Desempleo.

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Acción protectora y regímenes. El Servicio Extremeño de Salud.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La cotización a la Seguridad Social: bases de cotización y cuotas, empresarial y del trabajador, resultantes según el tipo de contrato.
- Contingencias cubiertas por la Seguridad Social. Prestaciones asociadas a dichas contingencias.
- Las prestaciones económicas de la Seguridad Social: requisitos y cuantía.
- Situaciones protegibles en la prestación por desempleo. Modalidades. Cálculo de la duración y cuantía.

#### Evaluación de riesgos profesionales.

- Valoración de la relación entre trabajo y salud. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras a través de las estadísticas de siniestralidad laboral nacional y en Extremadura.



- Condiciones de Trabajo y Salud. Riesgo y daños sobre la salud: accidente laboral y enfermedad profesional.
- Análisis de los factores de riesgo laboral y de sus efectos.
- 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.
- Análisis de riesgos ligados a la organización del trabajo: carga de trabajo y factores psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de la cocina. Principal normativa de aplicación directa en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- La prevención: significado y consecuencias.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Técnicas de evaluación de riesgos. Aplicación en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en dichos entornos.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva para los diferentes tipos de riesgos.
- Señalización de Seguridad.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Clasificación de emergencias y diferentes situaciones que las pueden provocar. Los equipos de emergencias.
- Técnicas de clasificación de heridos.
- Técnicas básicas de primeros auxilios.
- Composición y uso del botiquín.
- Vigilancia de la salud del trabajador. Los controles del estado de salud del trabajador: obligatoriedad y contenido. La protección de la maternidad. Valoración del respeto a la intimidad. La vigilancia del estado de salud del Técnico en Cocina y Gastronomía.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

- El marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.



- Representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. El Centro Extremeño de Seguridad y Salud Laboral.
- Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
- Planificación de la prevención en la empresa. El contenido del Plan de Prevención.
- Análisis de un Plan de Prevención en una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

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 cocina y restauración.

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

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

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

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0050.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.





1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades 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" relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

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 analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa del sector de la cocina y la restauración.
- e) Se han identificado los elementos del entorno de una "pyme" de cocina.
- f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.



- g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- h) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- i) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- j) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una "pyme" de cocina y restauración.

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

Criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.



- e) Se han definido y diferenciado los principales instrumentos de financiación bancaria.
- f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una "pyme" de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora.

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.). Procesos de innovación sectorial en marcha en Extremadura.
- La Cultura emprendedora.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación y colaboración.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina. Concepto de intraemprendedor.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la cocina.
- El riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- La empresa como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- El empresario. Requisitos y actitudes para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia empresarial como medio para conseguir los objetivos de la empresa.
- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las oportunidades de negocio en el sector de la cocina y la restauración.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina. Definición de una determinada idea de negocio.

La empresa y su entorno.

- La Empresa. Concepto.
- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema. La estructura organizativa de la empresa.
- Análisis del entorno general de una "pyme" de cocina. Entorno económico, social, demográfico y cultural.



- Análisis del entorno específico de una "pyme" de cocina: los clientes, los proveedores y la competencia. Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Relaciones de una "pyme" de cocina.
- Relaciones de una "pyme" de cocina con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social de la empresa. Elaboración del balance social de la empresa: descripción de los principales costes y beneficios sociales que produce. Viabilidad medioambiental.
- La cultura empresarial y la imagen corporativa como instrumentos para alcanzar los objetivos empresariales.
- La ética empresarial. Identificación de prácticas que incorporan valores éticos y sociales. Aplicación a empresas del sector en Extremadura.
- Estudio y análisis de la viabilidad económica y financiera de una "pyme" de cocina.

#### Creación y puesta en marcha de una empresa.

- Tipos de empresa. Empresario individual y empresario social. La franquicia.
- Ventajas e inconvenientes de los distintos tipos de empresa. Responsabilidad en función de la forma jurídica.
- La fiscalidad en las empresas. Impuesto de Sociedades e Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. Oficinas virtuales: Seguridad Social, INEM, NNCC en Extremadura, etc.
- Subvenciones y ayudas para la creación de empresas en Extremadura.
- Asesoramiento y gestión administrativa externos. La ventanilla única.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de cocina.
- 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. El registro de la información contable. Los libros contables.
- Análisis de la información contable. Cálculo e interpretación de las ratios de solvencia, liquidez y rentabilidad. Umbral de rentabilidad.
- Obligaciones fiscales de las empresas. Tipos de impuestos. Calendario fiscal.
- Principales instrumentos de financiación bancaria.



- Gestión administrativa de una empresa de cocina: cumplimentación de la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros). Descripción de los circuitos.

Orientaciones pedagógicas.

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

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales l), n), ñ) y o) y las competencias j), k), m) y n) del título.

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

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

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Código: 0051.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.



- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
  - f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
  - g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
  - h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.



- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
  - h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
  - i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
  - j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:



- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
  - b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
  - c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
  - d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
  - e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
  - f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
  - g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
  - h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
  - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Realiza elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

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





- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
  - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios de evaluación:

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

Duración: 440 horas.

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

## **ANEXO II**

### **ORGANIZACIÓN MODULAR DEL CICLO**

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos.

Primer curso.

- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.



- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación Laboral.

Segundo curso.

- Ofertas gastronómicas.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

### ANEXO III

DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL, POR CURSOS ACADÉMICOS, DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE COCINA Y GASTRONOMÍA, A EXCEPCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DE "FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO"

<b>Relación de módulos del ciclo de grado medio de Cocina y Gastronomía</b>				
<b>Duración y distribución por curso escolar</b>				
<b>Módulo Profesional</b>	<b>Primer curso</b>		<b>Segundo curso</b>	
	<b>Horas totales</b>	<b>Horas semanales</b>	<b>Horas totales</b>	<b>Horas semanales</b>
0045. Ofertas gastronómicas.			80	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	288	9		
0047. Técnicas culinarias.	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0048. Productos culinarios.			280	14
0028. Postres en restauración.			180	9
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0033. Formación y orientación laboral.	96	3		
0034. Empresa e iniciativa emprendedora.			60	3
0051. Formación en centros de trabajo.			440	
<b>Total horas por curso.</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>1040</b>	<b>30</b>

**ANEXO IV****ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Espacios:

<b>Espacio formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup></b>	<b>Superficie m<sup>2</sup></b>
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cocina.	210	160
Taller de pastelería y repostería.	150	120

Equipamientos:

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamiento</b>
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.</li><li>- Medios audiovisuales.</li></ul>
Taller de cocina.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).</li><li>- Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).</li><li>- Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).</li><li>- Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).</li><li>- Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).</li></ul> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cocina caliente.</li><li>- Cuarto frío.</li><li>- Fregadero.</li><li>- Economato-bodega.</li><li>- Almacén para material.</li><li>- Office.</li><li>- Cuarto de basura refrigerado.</li><li>- Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas.</li><li>- Sanitarios.</li></ul>
Taller de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.</li><li>- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.</li><li>- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.</li><li>- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.</li><li>- Mesas de trabajo de acero inoxidable.</li><li>- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.</li></ul>



Taller de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.</li> <li>- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.</li> <li>- Cocina con al menos dos focos de calor.</li> <li>- Atemperador de cobertura.</li> <li>- Elaboradora de helados o mantecadora.</li> <li>- Balanzas de precisión y básculas.</li> <li>- Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.</li> <li>- Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.</li> <li>- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes, etc.</li> <li>- Utensilios para medir. Jarras medidoras.</li> <li>- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas, etc.</li> <li>- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.</li> <li>- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.</li> <li>- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.</li> <li>- Fregaderos y lavamanos.</li> <li>- Batería de cocción.</li> </ul>
------------------------------------	---

**ANEXO V A)**

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

<b>Módulo Profesional</b>	<b>Especialidad del Profesorado</b>	<b>Cuerpo</b>
0045. Ofertas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hostelería y turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0047. Técnicas culinarias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>
0048. Productos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional.</li> </ul>



0028. Postres en restauración.	• Cocina y pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	• Hostelería y turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
	• Procesos en la industria alimentaria.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
0049. Formación y orientación laboral.	• Formación y orientación laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	• Formación y orientación laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.

**ANEXO V 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.
	Procesos en la industria alimentaria.	- Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Cocina y pastelería.	- Técnico Superior en Restauración. - Técnico Especialista en Hostelería.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	- Técnico Superior en Industria Alimentaria.

**ANEXO V C)**

## TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL TÍTULO PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA, DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA Y ORIENTACIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Módulos profesionales	Titulaciones
0045. Ofertas gastronómicas.	- Diplomado en Turismo. - Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



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

**ANEXO VI**

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA, AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990 Y LOS ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006

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

**ANEXO VII 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

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



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

**ANEXO VII B)**

## CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

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