



I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

A. DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

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

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

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

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

Por otro lado, el artículo 17 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de formación profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Posteriormente, el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, disponiendo en el artículo 1, que sustituye a la regulación del título de Técnico Superior en Restauración, contenida en el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre.

El presente Decreto establece el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León, teniendo en cuenta los principios generales que han de orientar la actividad educativa, según lo previsto en el artículo 1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Pretende dar

respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunidad de Castilla y León.

En el proceso de elaboración de este Decreto se ha recabado dictamen del Consejo Escolar de Castilla y León e informe del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Educación, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 9 de junio de 2011

DISPONE

Artículo 1.– Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene por objeto establecer el currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

Artículo 2.– Identificación del título.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda identificado en la Comunidad de Castilla y León por los elementos determinados en el artículo 2 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el citado título y fija sus enseñanzas mínimas, y por un código, de la forma siguiente:

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo.

DENOMINACIÓN: Dirección de Cocina.

NIVEL: Formación Profesional de Grado Superior.

DURACIÓN: 2.000 horas.

REFERENTE EUROPEO: CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

CÓDIGO: HOT04S.

Artículo 3.– Referentes de la formación.

1. Los aspectos relativos al perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina determinado por la competencia general, por las competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, así como los aspectos referentes al entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores, son los que se especifican en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

2. El aspecto relativo al entorno productivo en Castilla y León es el que se determina en el Anexo I.

Artículo 4.– Objetivos generales.

Los objetivos generales del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina son los establecidos en el artículo 9 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Artículo 5.– Principios metodológicos generales.

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

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

Artículo 6.– Módulos profesionales del ciclo formativo.

Los módulos profesionales que componen el ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina son los establecidos en el artículo 10 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo:

0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.

0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

0499. Procesos de elaboración culinaria.

0500. Gestión de la producción en cocina.

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

0502. Gastronomía y nutrición.

0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.

0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

0179. Inglés.

0505. Proyecto de dirección de cocina.

0506. Formación y orientación laboral.

0507. Empresa e iniciativa emprendedora.

0508. Formación en centros de trabajo.

Artículo 7.– Objetivos, contenidos, duración y orientaciones pedagógicas y metodológicas de cada módulo profesional.

1. Los objetivos, expresados en términos de resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de los módulos profesionales «Control del aprovisionamiento de materias primas», «Procesos de preelaboración y conservación en cocina», «Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina», «Procesos de elaboración culinaria», «Gestión de la producción en cocina», «Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias», «Gastronomía y nutrición», «Gestión administrativa y comercial en restauración», «Recursos humanos y dirección de equipos en restauración», «Proyecto de dirección

de cocina», «Formación y orientación laboral», «Empresa e iniciativa emprendedora» y «Formación en centros de trabajo», son los establecidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Por su parte, los contenidos, la duración y las orientaciones pedagógicas y metodológicas de los módulos profesionales «Control del aprovisionamiento de materias primas», «Procesos de preelaboración y conservación en cocina», «Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina», «Procesos de elaboración culinaria», «Gestión de la producción en cocina», «Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias», «Gastronomía y nutrición», «Gestión administrativa y comercial en restauración», «Recursos humanos y dirección de equipos en restauración», «Formación y orientación laboral», «Empresa e iniciativa emprendedora» son los que se establecen en el Anexo II. Asimismo, en el citado Anexo se establece la duración y las orientaciones pedagógicas y metodológicas del módulo profesional «Proyecto de dirección de cocina», así como la duración del módulo profesional «Formación en centros de trabajo».

2. Los objetivos del módulo profesional «Inglés», expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, la duración, contenidos y orientaciones pedagógicas y metodológicas, son los que se establecen en el Anexo II.

Artículo 8.– Módulos profesionales de «Formación en centros de trabajo» y «Proyecto de dirección de cocina».

1. El programa formativo del módulo profesional de «Formación en centros de trabajo» será individualizado para cada alumno y se elaborará teniendo en cuenta las características del centro de trabajo. Deberá recoger las actividades formativas que permitan ejecutar o completar la competencia profesional correspondiente al título, los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación previstos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

2. El módulo profesional de «Proyecto de dirección de cocina» se definirá de acuerdo con las características de la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial. Tendrá por objeto la integración de las diversas capacidades y conocimientos del currículo del ciclo formativo, contemplará las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título, y deberá ajustarse a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación previstos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo determinará, en el marco de la programación general anual, los proyectos que se propondrán para su desarrollo por el alumnado. Los proyectos también podrán ser propuestos por el alumnado, en cuyo caso se requerirá la aceptación del departamento.

Con carácter general, el módulo profesional de «Proyecto de dirección de cocina» se desarrollará simultáneamente al módulo profesional de «Formación en centros de trabajo», salvo que concurran otras circunstancias que no lo permitan.

El módulo profesional de «Proyecto de dirección de cocina» puede ser equivalente con el desarrollo de un proyecto de innovación, en el que participe el alumno, cuando tenga un componente integrador de los contenidos de los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo.

Artículo 9.– Organización y distribución horaria.

1. Los módulos profesionales que forman las enseñanzas del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina se organizan en dos cursos académicos. Su distribución en cada uno de ellos y la asignación horaria semanal se recoge en el Anexo III.

2. El periodo de realización del módulo profesional de «Formación en centros de trabajo» establecido en el Anexo III para el tercer trimestre, podrá comenzar en el segundo trimestre si han transcurrido veintidós semanas lectivas a contar desde el inicio del curso escolar.

Artículo 10.– Adaptaciones Curriculares.

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

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

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

El acceso y vinculación a otros estudios, y la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia son los que se establecen en el Capítulo IV del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Artículo 12.– Enseñanzas impartidas en lenguas extranjeras o en lenguas cooficiales de otras Comunidades Autónomas.

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

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

Artículo 13.– Oferta a distancia del título.

1. Los módulos profesionales que forman las enseñanzas del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumno puede conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo y en este Decreto.

2. La Consejería competente en materia de educación establecerá los módulos profesionales susceptibles de ser impartidos a distancia y el porcentaje de horas de cada uno de ellos que tienen que impartirse en régimen presencial.

Artículo 14.– Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas.

Todos los centros de titularidad pública o privada que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y en las normas que lo desarrollen, y en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, en este Decreto y en lo establecido en el desarrollo de su propia normativa.

Artículo 15.– Profesorado.

Los aspectos referentes al profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina, relacionados en el artículo 6, son los establecidos en el artículo 12 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Artículo 16.– Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina son los establecidos en el artículo 11 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Artículo 17. Autonomía de los centros.

1. Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional. Los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo en los términos establecidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, en este Decreto, en el marco general del proyecto educativo de centro y en función de las características de su entorno productivo.

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

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

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.– Calendario de implantación.

1. La implantación del currículo establecido en este Decreto tendrá lugar en el curso escolar 2011/2012 para el primer curso del ciclo formativo y en el curso escolar 2012/2013 para el segundo curso del ciclo formativo.

2. El alumnado de primer curso del ciclo formativo de grado superior «Técnico Superior en Restauración» que deba repetir en el curso 2011/2012, se matriculará de acuerdo con el nuevo currículo, teniendo en cuenta su calendario de implantación.

3. En el curso 2011/2012, el alumnado de segundo curso del ciclo formativo de grado superior «Técnico Superior en Restauración» con módulos profesionales pendientes de primero se matriculará, excepcionalmente, de estos módulos profesionales de acuerdo con el currículo que los alumnos venían cursando. En este caso, se arbitrarán las medidas adecuadas que permitan la recuperación de las enseñanzas correspondientes.

4. En el curso 2012/2013, el alumnado del ciclo formativo de grado superior «Técnico Superior en Restauración» con módulos profesionales pendientes de segundo curso se podrán matricular, excepcionalmente, de estos módulos profesionales de acuerdo con el currículo que los alumnos venían cursando.

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

Segunda.– Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.

1. Las titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales son las que se establecen en la disposición adicional tercera del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

2. La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de «Formación y orientación laboral», incluye un mínimo de 50 horas, que capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Tercera.– Certificación académica de superación del nivel básico en prevención de riesgos laborales.

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

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

En los procesos selectivos convocados por la Consejería competente en materia de educación, el Título de Técnico Superior o de Técnico Especialista se declara equivalente a los exigidos para el acceso al Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, cuando el titulado haya ejercido como profesor interino en centros educativos públicos dependientes de la citada Consejería y en la especialidad docente a la que pretenda acceder durante un período mínimo de dos años antes del 31 de agosto de 2007.

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

La Consejería competente en materia de educación adoptará las medidas necesarias para que el alumnado pueda acceder y cursar este ciclo formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Sexta.– Autorización de los centros educativos.

1. Todos los centros de titularidad pública o privada que, en la fecha de entrada en vigor de este Decreto, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Restauración, regulado en el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, quedarán autorizados para impartir el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina que se establece en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo o el Título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración que se establece en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo.

2. Los centros de titularidad privada deberán comunicar a la Consejería competente en materia de educación, en el plazo de dos meses desde la entrada en vigor del presente Decreto, el Título de Técnico Superior por el que deseen optar de conformidad con lo dispuesto en el apartado anterior.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Derogación normativa.

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

DISPOSICIONES FINALES

Primera.– Desarrollo normativo.

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

Segunda.– Entrada en vigor.

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

Valladolid, a 9 de junio de 2011.

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

Fdo.: JUAN VICENTE HERRERA CAMPO

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

ANEXO I**ENTORNO PRODUCTIVO DE CASTILLA Y LEÓN**

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

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

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

No obstante, dadas las características de las empresas de hostelería, siendo generalmente de pequeño tamaño, y en las que el propietario suele ser uno de los trabajadores, se constata el gran valor que el sector tiene en el desarrollo de los servicios en Castilla y León, constituyendo un pilar básico en la economía regional, no solamente por su importante aportación al P. I. B., sino por la creación de puestos de trabajo y las iniciativas generadoras de autoempleo. En cualquier caso, la formación de los trabajadores, incluso de propietarios-trabajadores, para que sean capaces de dirigir los establecimientos, se hace indispensable para garantizar el éxito de las explotaciones.

Estas características de las empresas de hostelería se encuentran a lo largo y ancho de la geografía regional, tanto en las ciudades como en las poblaciones más pequeñas a las que el visitante tiene acceso y donde hace uso de la restauración relacionada con la cocina y la gastronomía de Castilla y León, y en las que, sin lugar a dudas, existe una estrecha relación entre la comida y su servicio.

Otra realidad del sector es que Castilla y León mantiene una tendencia similar al resto de España en la que, la realización de comidas fuera del domicilio, ya sea por ocio o por necesidades personales y profesionales, lleva consigo una especialización de ofertas gastronómicas de rápido consumo, adaptadas a espacios diferentes a los salones de restaurantes, barras de bares y cafeterías y otros establecimientos similares o singulares, en los cuales el cliente puede degustar una amplia gama de productos presentados de manera diferente a la restauración tradicional. Todo ello, sin que se trate de establecimientos de Neo – Restauración que, aunque presentes en la realidad regional, no son parte integrante de esta evolución de la cocina tradicional hacia ese espacio al que se vienen sumando, no sin éxito, muchos establecimientos que no están necesariamente catalogados como restaurantes, y en los que es fácil encontrar excelentes presentaciones de tapas o pinchos de gran valor culinario, tanto por sus géneros, como por sus sabores.

Una muestra más de la fortaleza de Castilla y León al respecto de este sector de los servicios viene determinada por la gran aportación a la gastronomía que suponen sus vinos. Diferentes denominaciones de origen de indiscutible calidad se localizan a lo largo de su geografía. El conocimiento de sus procesos de elaboración, sus calidades y

su servicio resulta imprescindible en la configuración de un producto de calidad capaz de competir con otras Comunidades Autónomas para incrementar la cuota de mercado turístico.

Pero este cuidado por el servicio, no solamente viene determinado por lo referente al vino, tradicionalmente, Castilla y León ha gozado de excelentes profesionales del servicio, cuya presencia es cada vez menos numerosa ante la continua llegada al sector de la Restauración de profesionales poco cualificados. Por ello, se hace imprescindible que se favorezca la formación de nuevos profesionales dentro de los estándares que tradicionalmente ha resultado una constante. Ello implicaría una recuperación de un servicio de calidad y volver a extenderlo a lo largo de la Comunidad Autónoma, como también favorecería que se valorase positivamente la calidad en el servicio.

El cambio en las tendencias sociológicas y de consumo provoca un crecimiento del mercado de las colectividades como prestatarios de servicios de Restauración. Estos cambios del sector, siendo un valor añadido de incuestionable importancia, hacen imprescindible la implicación y existencia de la figura de un Director que garantice una gestión y un óptimo funcionamiento, en atención a los intereses empresariales y de los clientes.

ANEXO II

OBJETIVOS, CONTENIDOS, DURACIÓN Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y METODOLÓGICAS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0496.

Duración: 64 horas.

Contenidos:

1. Selección de materias primas:

- Selección de proveedores.
- Cálculo de necesidades para las distintas ofertas gastronómicas.
- Factores a tener en cuenta para su realización práctica. (Rotación, espacios e instalaciones disponibles, políticas stocks y otros).
- Solicitud de pedidos externos. Documentación y control.
- Análisis sensorial de los alimentos y bebidas:
 - Elaboración de fichas de cata.
 - Selección y preparación de productos para la cata.
 - Catas por procesos de elaboración y catas por calidad.

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
- Presentaciones comerciales.

2. Recepción de materias primas:

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Control cuantitativo y cualitativo de las materias primas recepcionadas.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega.
- Funciones, formalización y tramitación.

3. Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

4. Control de consumos y existencias:

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente.
- Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal facilitar el conocimiento de una importante función desarrollada dentro del ámbito de una cocina profesional. Para el alumnado, que se está preparando para dirigir una cocina, es necesaria su formación teórico-práctica en los procesos de aprovisionamiento de materias primas, los cuales podrá implantar en su lugar de trabajo.

El desarrollo del módulo profesional se presenta de manera secuencial, para que el alumnado sea capaz de identificar las diferentes fases:

- Selección y control de materias primas.
- Recepción de materias primas.
- Almacenamiento de materias primas en restauración.
- Control de consumos y existencias.

Todo este proceso de trabajo debe ser estudiado y comprendido en un aula polivalente y realizado por el alumnado en un aula taller, de manera que se garantice la adquisición de contenidos y destrezas en la proporción necesaria a los objetivos generales, relacionados con éste módulo profesional, marcados en el presente currículo.

Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades cuya finalidad sea:

- Seleccionar proveedores.
- Reconocer las características y las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.
- Realizar pedidos externos e internos de forma documentada.
- Interpretar etiquetas y presentaciones comerciales.
- Verificar la conformidad de la documentación y las materias primas.
- Controlar el almacenaje, la clasificación y la rotación de las materias primas en almacenes y cámaras.
- Conocer e Identificar los lugares para el almacenamiento de materias primas.
- Controlar las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- Identificar y utilizar la documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a Economato - Bodega y al control de consumos y existencias.
- Utilizar aplicaciones informáticas para la gestión del economato.
- Controlar las cantidades y las calidades de las materias primas recepcionadas.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

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

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Módulo profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Código: 0497.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

1. Preparación de las zonas de producción:

- Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
- Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
- Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
- Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:
 - Procedimientos de acopio.
 - Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

2. Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.
- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- Etiquetado y rotulación.
- Procesos intermedios de presentación, condimentación y conservación.

3. Regeneración de materias primas:

- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis:
 - Regeneración de productos crudos (descongelación y rehidratación).
 - Regeneración de productos elaborados (calentamiento).
- Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
- Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.

4. Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:

- Deducción de las necesidades de preelaboración de géneros a partir de determinadas aplicaciones culinarias o planes de producción.
- Preelaboración. Concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave.
- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
- Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal la comprensión y ejecución de procedimientos básicos que se desarrollan en una cocina profesional en el momento inicial de los procesos de producción culinaria.

El desarrollo del módulo se presenta de manera secuencial, para que el alumno sea capaz de identificar las diferentes fases de aprendizaje de dichos procesos de preelaboración y conservación dentro de una cocina:

- Preparación de las zonas de producción.
- Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Regeneración de materias primas.
- Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

Todo este proceso de trabajo debe ser estudiado y comprendido en un aula polivalente, y realizado por el alumnado en un aula taller, con una carga horaria mínima 120 horas y máxima de 150 horas en el desarrollo de contenidos prácticos, de manera que se garantice la adquisición de contenidos y destrezas en la proporción necesaria a los objetivos generales relacionados con éste módulo profesional, marcados en el presente currículo:

- Preparar las zonas de producción reconociendo las instalaciones, equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Seleccionar los productos teniendo en cuenta su prioridad en el consumo, reconociendo y formalizando los documentos asociados al acopio.
- Conocer y emplear cada uno de los sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas y sus aplicaciones dentro de una cocina.
- Ejecutar las técnicas de regeneración en función de las materias primas, utilizando, los equipos adecuados para su realización.
- Planificar y realizar los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.
- Desarrollar las técnicas de limpieza, corte y/o racionado en función de la materia prima, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Ejecutar cortes básicos y específicos identificando sus aplicaciones a las diversas materias primas y a piezas con denominación propia.
- Formalizar los documentos para el cálculo de rendimiento y escandallo.

Desde el punto de vista metodológico, para la consecución de objetivos y resultados de aprendizaje, así como la adquisición de competencias, es imprescindible la planificación y realización de prácticas a partir de servicios reales de restaurante, coordinadas con los ciclos relacionados con el servicio en restauración, a lo largo de todo el curso.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

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

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Módulo profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0498.

Duración: 105 horas.

Contenidos:

1. Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:
 - Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
 - Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.
 - Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

2. Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas como salsas, helados, rellenos y otros complementos.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Fichas técnicas: cumplimentación e interpretación.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.

3. Elaboración de postres:

- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
- Procedimientos de ejecución de postres.
- Básicos, tradicionales, con identidad propia y de innovación.
- Adaptados a la oferta (desde un punto de vista económico, nutricional y otras).
- Conservación y regeneración en función del uso o consumo final.

4. Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas y de innovación:
 - Elementos del montaje de postres. Clasificaciones:
 - Elementos planos (platos, bandejas y otros) y elementos hondos (cuencos, vasos y otros).
 - Elementos accesorios (pipetas, films, envoltorios y otros).
 - Estilos de presentación de postres:
 - Tradicional.
 - Clásico.
 - Actual.

Creativo.

Otros.

- Fundamentos del diseño en la presentación de postres.
- Conceptos elementales de diseño:
 - Elementos conceptuales. Punto, línea, plano, volumen.
 - Elementos visuales. Forma, medida, color, textura, contorno.
 - Elementos de relación. Dirección, posición, espacio, gravedad.
 - Elementos prácticos. Representación, significado, función.
- Combinación cromática.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones respecto al postre base. Nuevas tendencias.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
- Valoración de los resultados (económica, calidad organoléptica). Medidas de corrección.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal la ejecución y comprensión de los procesos básicos de la pastelería y la repostería que tienen lugar como una parte del proceso de trabajo en una cocina profesional.

Para el alumnado que se está preparando para dirigir una cocina, es necesaria su formación teórico-práctica en los procesos de elaboración de postres, a partir de elaboraciones básicas y con identidad propia, con los que luego podrá adaptar cualquier elaboración dulce, al proceso productivo que tenga implantado o deba implantar en su lugar de trabajo.

El profesorado debe asegurar que este módulo profesional no se constituya como algo aislado y ausente del resto de la oferta que componen una comida, banquete y evento entre otros. Debe, asimismo, fortalecer el papel que una elaboración dulce, convertida en postre, juega en la restauración actual y convertirlo en parte del concepto de gastronomía.

El desarrollo del módulo profesional se presenta de manera secuencial, para que el alumnado sea capaz de identificar las diferentes fases de aprendizaje de dichos procesos de elaboración culinaria:

- Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres.
- Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas y avanzadas.
- Elaboración de postres, básicos y avanzados.
- Presentación de postres.

Todo este proceso de trabajo debe ser estudiado y comprendido en un aula polivalente, y realizado por el alumnado en un aula taller, debiendo emplearse un máximo de 30 horas en contenidos teóricos y el resto en el desarrollo de contenidos prácticos, de manera que se garantice la adquisición de contenidos y destrezas en la proporción necesaria a los objetivos generales relacionados con éste módulo profesional, marcados en el presente currículo.

Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades cuya finalidad sea:

- Analizar la información y las necesidades de producción.
- Preparar las zonas de producción y reconocer las características de las instalaciones, equipos y maquinaria.
- Planificar y realizar las necesidades de aprovisionamiento interno y formalizar la documentación necesaria.
- Realizar masas, pastas y otras elaboraciones básicas y avanzadas secuenciando fases para su obtención, reconociendo y aplicando los distintos procedimientos.
- Analizar las diferentes técnicas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones de pastelería y repostería.
- Utilizar las técnicas de conservación y regeneración necesarias hasta el momento de su utilización.
- Elaborar postres aplicando las distintas fases respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
- Conocer y ejecutar elaboraciones para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Realizar las diversas técnicas de acabado y decoración de postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.
- 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 de pastelería/repostería.

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

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.

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

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Módulo profesional: Procesos de elaboración culinaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Código: 0499.

Duración: 352 horas.

Contenidos:

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria:
 - Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros.
 - Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
 - Diseño y realización de plantillas de documentos, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información.

- Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de trabajo (distribución del trabajo por partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características. Evaluación de resultados y medidas correctoras.

- Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Aplicación de técnicas de cocción:

- Análisis y tipología de las cocciones. Clasificación por temperatura (frías y calientes), por el medio de cocción (calor, humedad y combinadas) y otras. Fuentes de información relacionadas.

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

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones:

- Básicas y de innovación.
- Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener.
- Uso de determinada maquinaria (nuevas tecnologías y equipos de nueva generación multifunción) en función sistema de producción (restaurante, catering, colectividades y otros), para la obtención de un resultado similar.
- Evaluación de resultados desde el punto de vista económico (cantidad y calidad de producto, tiempo de producción y ahorro energético, mermas), desde el punto de vista higiénico (tiempo de conservación, manipulación, límites críticos y otros) y desde el punto de vista organoléptico (calidad y sabor).

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

3. Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia:

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

- Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros.

- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma.

- Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.

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

4. Realización de acabados y presentaciones:

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones:
 - Simples, compuestas y con nombre propio.
 - Específicas, a base de:
 - Hortalizas y patatas.
 - Arroces, pastas frescas y cereales.
 - Frutas.
 - Frutos secos y frutos deshidratados.
 - Masas (elaboradas e industriales).
 - Embutidos y productos de casquería.
 - Mariscos.
 - Hierbas y especias.
 - Otras.
 - Según presentación:
 - Reducciones.
 - Caramelos.
 - Espumas.
 - Purés, cremas y licuados.
 - Crujientes.
 - Salsas.
 - Gelatinas.
 - Helados.
 - Aceites.
 - Humos y olores.
 - Otras.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina:
 - Elementos del montaje culinario. Clasificaciones:
 - Elementos planos y elementos hondos.
 - Cocina y cocina en miniatura.
 - Elementos accesorios y elementos tradicionales.

- Estilos de presentación culinaria.
 - Tradicional.
 - Clásico.
 - Actual.
 - Creativo.
 - Otras.
 - Fundamentos del diseño en la presentación culinaria.
 - Conceptos elementales de diseño:
 - Elementos conceptuales. Punto, línea, plano, volumen.
 - Elementos visuales. Forma, medida, color, textura, contorno.
 - Elementos de relación. Dirección, posición, espacio, gravedad.
 - Elementos prácticos. Representación, significado, función.
 - Combinación cromática.
 - Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
 - Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual.
5. Desarrollo del servicio en cocina:
- Ejecución del servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas:
 - Carta.
 - Menú.
 - Menú degustación.
 - Menú especial (dietético, de producto y otros).
 - Buffet.
 - Self service.
 - Banquete.
 - Cóctel-aperitivo.
 - Otros.

- Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
- Documentación relacionada con los servicios:
 - Hoja de gestión de la producción del servicio.
 - Hoja de servicio concertado.
 - Comanda.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal la ejecución y comprensiones de los procesos de ejecución, tanto tradicionales como avanzadas, que se llevan a cabo en una cocina profesional.

Para el alumnado que se está preparando para dirigir una cocina, es necesaria, su formación teórico-práctica en los procesos de elaboración culinaria, a partir de elaboraciones básicas y con identidad propia, con los que luego podrá adaptar cualquier elaboración culinaria, al proceso productivo que tenga implantado o deba implantar en su lugar de trabajo.

El desarrollo del módulo profesional se presenta de manera secuencial, para que el alumnado sea capaz de identificar las diferentes fases de aprendizaje de dichos procesos de elaboración culinaria:

- Organización de los procesos de elaboración culinaria.
- Aplicación de técnicas de cocción.
- Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia.
- Realización de acabados y presentaciones.
- Desarrollo del servicio en cocina.

Todo este proceso de trabajo debe ser estudiado y comprendido en un aula polivalente, y realizado por el alumnado en un aula taller, debiendo emplearse como máximo 70 horas en contenidos teóricos y 300 horas en contenidos prácticos, de manera que se garantice la adquisición de contenidos y destrezas en la proporción necesaria a los objetivos generales relacionados con éste módulo profesional, marcados en el presente currículo.

Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades teóricas y prácticas, cuya finalidad sea:

- Definir la organización y la documentación relacionada para cada proceso de elaboración culinaria, en función del tipo de producción y/o servicio.

- Organizar los procesos de elaboración culinaria, a partir de la documentación asociada, analizando las características, fases y tareas, y aplicando los que mejor se ajusten al proceso productivo establecido.
- Definir la aplicación de las técnicas de elaboración más adecuadas al proceso productivo establecido.
- Justificar el uso de las diferentes técnicas de cocción ante diferentes supuestos, bien por alimento, bien por sistema de producción o servicio.
- Realizar de manera práctica la aplicación de todas las técnicas de elaboración adecuándolas al proceso productivo establecido en cada caso.
- Documentar el proceso de ejecución de elaboraciones básicas y con identidad propia, guarniciones y elementos de decoración.
- Describir los materiales, equipos y técnicas a emplear en cada proceso que se documente y analizar las posibles variaciones.
- Participar en procesos de acabado y presentación de elaboraciones.
- Documentar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones.
- Realizar la preparación del servicio en cocina.
- Desarrollar el servicio.
- Dirigir el servicio.
- Analizar el resultado del servicio.
- Realizar las tareas de finalización de los servicios en cocina.

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

Desde el punto de vista metodológico, para la consecución de objetivos y resultados de aprendizaje, así como la adquisición de competencias, es imprescindible la planificación y realización de prácticas a partir de servicios reales de restaurante, coordinadas con los ciclos relacionados con el servicio en restauración, a lo largo de todo el curso.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y del profesorado.

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Módulo profesional: Gestión de la producción en cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Código: 0500.

Duración: 147 horas.

Contenidos:

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

- Sistemas de producción culinaria:
 - Descripción y análisis. (Marcha adelante, cadena caliente, cadena fría, cadena mixta, ensamblaje, vacío y otros).
 - Factores que determinan la elección de un sistema de producción.
- Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.
- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.
- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.
- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración y de servicio.

2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción y los tipos de servicio:
 - Emplazamiento y espacio disponible.
 - Servicios generales (agua, luz, electricidad).
 - Zonas de trabajo (departamentos).
 - Maquinaria y equipos específicos.
- Criterios previos al diseño:
 - Disponibilidad de espacios.
 - Posibilidad de ampliación.
 - Perspectiva de negocio.
 - Presupuesto.
- Criterios de diseño:
 - Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).
 - Eficiencia energética y de amortización de equipos e instalaciones.
 - Funcionalidad de los espacios.
 - Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, Anexos y otros).
 - Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
 - Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).
- Planificación espacial de una cocina en función del sistema de producción. Zonas, instalaciones, equipos y circuitos.

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

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:
 - Selección y/o determinación de ofertas. Elaboraciones culinarias y tipo de servicio.
 - Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.
- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:
 - Fases de la producción culinaria.
 - Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
 - Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
 - Procedimiento de realización y desarrollo práctico de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), para un establecimiento.
 - Información y formación al personal sobre las actividades programadas.
- 4. Ejecución y supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:
 - Diseño, planificación y aplicación práctica de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.
 - Diseño, planificación y aplicación práctica de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
 - Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones:
 - Identificación de los platos como productos incógnita, estrella, vaca o perro, su coste, rentabilidad y consumo, como elementos de proyección, mejora o sustitución de los mismos.
 - Adaptación, diseño y realización de productos culinarios básicos y con identidad propia acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
 - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria:
 - En las técnicas de cocinado a aplicar.
 - En las propiedades organolépticas del producto.
 - En la decoración y presentación de elaboraciones.
 - La creatividad e innovación culinaria:
 - Identificación de los conceptos culinarios básicos (deconstrucción, sentimientos, emociones y otros).
 - Desarrollo de nuevos conceptos culinarios (interpretación culinaria personal).

- Desarrollo de elaboraciones culinarias avanzadas:
 - Desarrollo de la creatividad y la innovación culinaria a partir de un producto.
 - Desarrollo de la creatividad y la innovación culinaria a partir de los sentidos (oído, gusto, tacto, vista y olfato).
 - Puesta en escena de los conceptos culinarios.
- Diseño y realización de elaboraciones culinarias avanzadas acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

5. Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
- Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.
- Cálculo de desviaciones.
- Formulación de informes.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene por objeto principal, capacitar al alumnado para el desarrollo de actuaciones de gestión y dirección de un área de cocina, tal y como puede establecerse en una cocina profesional.

Para el alumnado, que se está preparando para dirigir una cocina, es necesaria su formación teórico-práctica en la gestión de la producción culinaria, reconociendo y sabiendo aplicar las fases, que ésta conlleva, al proceso productivo que tenga implantado o deba implantar en su lugar de trabajo.

El desarrollo del módulo profesional se presenta de manera secuencial, para que el alumnado sea capaz de identificar las diferentes fases de aprendizaje de la gestión de la producción culinaria:

- Reconocimiento de los sistemas de producción.
- Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.

- Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina.
- Ejecución y supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina.
- Control de consumos.

Todo este proceso de trabajo debe ser estudiado y comprendido en un aula polivalente, y realizado por el alumnado en un aula taller, debiendo emplearse como máximo 40 horas en contenidos teóricos y 110 horas en contenidos prácticos de manera que se garantice la adquisición de contenidos y destrezas en la proporción necesaria a los objetivos generales, relacionados con éste módulo profesional, marcados en el presente currículo.

Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades teóricas y prácticas, cuya finalidad sea:

- Planificar y realizar de manera práctica elaboraciones culinarias asociadas a diferentes sistemas de producción culinaria.
- Desarrollar y ejecutar de manera práctica, elaboraciones culinarias avanzadas, a partir de conceptos culinarios básicos, así como de nuevos conceptos culinarios, a partir de un producto o de la modificación de sus propiedades organolépticas.
- Aplicar de manera práctica las elaboraciones culinarias desarrolladas a un tipo de servicio determinado.
- Realizar de manera práctica todos los documentos asociados a un servicio, para el control de consumos del mismo.

Desde el punto de vista metodológico, para la consecución de objetivos y resultados de aprendizaje, así como la adquisición de competencias, es imprescindible la planificación y realización de prácticas a partir de servicios reales de restaurante, coordinadas con los ciclos relacionados con el servicio en restauración, a lo largo de todo el curso.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

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

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Módulo profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0501.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos.
- El liderazgo de la calidad.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.
- Las normas de calidad en España:
 - Familia de normas ISO 9000.
 - Normas ICTE.
 - El modelo europeo para la calidad: E. F. Q. M.

2. Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad:
 - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
 - Herramientas de organización.
 - Herramientas de planificación.
- Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad:
 - El plan de calidad.
 - Las certificaciones: pasos que se han de seguir.

3. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
- Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas.
- Técnicas de prevención y eliminación de vectores de contaminación.
- Procesos y productos de limpieza. Instalaciones CIP para la limpieza de procesos industriales.
- Evaluación del tratamiento de limpieza/desinfección.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

4. Verificación de buenas prácticas higiénicas:

- Normativa general.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.

5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

6. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Introducción al concepto de medioambiente.
- La contaminación y el deterioro de los recursos naturales.
- Actuaciones de la Administración.
- Respuesta de la sociedad ante el deterioro del medioambiente.
- Aportación individual y empresarial.
- Código de buenas prácticas profesionales.
- Normas de gestión medioambiental ISO 14001.
- 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: prerrequisitos.
 - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Terminología APPCC.
 - Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Problemas que se detectan.
 - Etapas para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC.
 - Razones básicas para su implantación.
 - Trazabilidad y seguridad alimentaria.
 - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
 - Análisis e interpretación.

- Utilización de recursos eficazmente:
 - Impacto ambiental provocado por el uso.
 - Concepto de las 3 R-s: reducción, reutilización y reciclado.
 - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Recogida selectiva de residuos:
 - Legislación ambiental.
 - Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
 - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que el alumnado disponga de un amplio conocimiento sobre la calidad y la relación que la misma tiene con distintos procesos en la industria de Restauración, tales como la limpieza y desinfección, la manipulación de alimentos y la gestión medioambiental.

Para el desarrollo de este módulo profesional, el profesorado debe combinar actividades prácticas con actuaciones exclusivamente técnicas que permitan el conocimiento de cada uno de los aspectos que trata.

Los primeros dos bloques, relativos a la calidad de forma genérica y las herramientas que permiten su control deben ser abordadas desde el punto de vista de garantizar la comprensión del concepto y los diferentes sistemas. Una vez conseguido, el profesorado propondrá actividades prácticas en las que pueda desarrollar las diferentes herramientas y deba generar registros e indicadores, incluso proponiendo la redacción de procedimientos de gestión.

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

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

Asimismo, esta metodología también debe ser empleada para la formación en la gestión medioambiental.

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

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

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

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Mostrar respeto por las necesidades de los clientes y su comportamiento dentro de los establecimientos de Restauración.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.
- Aplicar y mantenerse dentro de la deontología profesional del Sector, con todo lo que ello conlleva.

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Formación y orientación laboral.

Módulo profesional: Gastronomía y nutrición.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0502.

Duración: 63 horas.

Contenidos:

1. Identificación de tendencias gastronómicas:

- Historia y evolución de la gastronomía.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
- Principales ingredientes de la cocina tradicional española. Tradiciones y usos culinarios.

2. Gastronomía española e internacional:

- Gastronomía española. Cocinas territoriales. Características generales y regionales. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.

- Denominaciones de calidad más relevantes (denominaciones de origen, marcas de calidad, IGP y otras) y su relación con las distintas cocinas regionales españolas.
- Gastronomía de Castilla y León. Características generales, provinciales y locales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Denominaciones de calidad más relevantes en Castilla y León (alimentos de Castilla y León, denominaciones de origen, marcas de calidad, IGP y otras). Relación de la producción de alimentos y sus valores en la cocina regional.

3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos.
- Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Nutrientes energéticos y no energéticos. Degradación de nutrientes.
- Cálculo de las necesidades energéticas de los individuos.
- Uso de tablas de composición de alimentos.

4. Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos.
- Dietas tipo en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Adaptaciones dietéticas en el ámbito profesional de la Restauración:
 - Dietética en el ámbito escolar.
 - Dietética en el ámbito hospitalario o residencial.
 - Dieta basal.

- Dieta pediátrica.
- Dietas terapéuticas. Objetivos y características. Pautas de unificación de dietas y elaboración de programas de menús.
- Dietas especiales para pruebas y diagnósticos.
- Diseño y planificación de dietas en los ámbitos escolar y hospitalario o residencial.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que el alumnado reciba la formación suficiente para entender la evolución histórica y planteamientos actuales del negocio de la Restauración en torno a la gastronomía. Para ello, se fomentará la investigación individual o en grupo del colectivo de alumnos.

Inicialmente, el profesorado debe situar el módulo profesional en la situación actual del mercado de la Restauración y proporcionará un conocimiento acerca de la evolución histórica de la gastronomía como fenómeno social, pero también desde el punto de vista individualizado de diferentes materias primas y productos culinarios, tanto de la cocina regional, española o internacional.

Como método, el profesorado hará uso de las amplísimas tradiciones relacionadas con el arte culinario y que forman parte de la cultura de los pueblos.

La investigación del alumnado será fundamental en el desarrollo del estudio pormenorizado que las posibilidades ofrezcan respecto al conocimiento que, de manera ineludible, se realizará de la gastronomía a través de la cultura popular y las denominaciones de calidad actuales.

La última parte estará representada por dos bloques, siendo el primero de alimentación y nutrición, mientras que el segundo avanzará hacia el conocimiento de las técnicas empleadas en la planificación y confección de dietas.

Aparte del estudio que de los alimentos se realice por indicaciones del profesorado, éste realizará propuestas de trabajo a partir de supuestos debidamente caracterizados, tales como fichas de cocina, menús escolares u hospitalarios, a partir de los cuales solicitará al alumnado los cálculos dietéticos correspondientes. Para ello, las tablas de composición de alimentos, tanto sobre nutrientes energéticos como no energéticos, serán un elemento imprescindible.

El profesorado caracterizará ejemplos suficientes para que el alumnado sea capaz de calcular las necesidades energéticas de diferentes individuos.

En cuanto al segundo bloque de esta última parte, el profesorado debe fomentar el respeto por las dietas para personas de colectivos muy diferentes, tanto en el ámbito escolar como hospitalario.

Para acercarse a las prácticas de cada uno de los ámbitos será necesario proponer actividades variadas. Por ejemplo:

- Confeccionar el menú mensual de un Colegio de Primaria.
- Confeccionar la dieta basal de un centro hospitalario o geriátrico.

- Elaborar dietas hospitalarias como:
 - Dieta ovo láctea vegetariana.
 - Dietas progresivas, como la líquida, blanda, entre otras.
 - Dietas de textura modificada.
 - Dietas de patologías gastrointestinales.
 - Dietas de control de peso.
 - Dietas de diabetes.
 - Dietas para celíacos.
 - Dietas pobres en grasa y colesterol.
 - Dietas controladas de residuos.
 - Dietas de control de proteínas.
 - Dietas especiales para pruebas y diagnósticos.
- Prácticas de unificación de dietas para dirigir una cocina hospitalaria.

En relación con el módulo 0500 «Gestión de la producción en cocina», deben simularse diferentes situaciones relacionadas con la gestión de los espacios y la organización de cocinas profesionales para eventos de producción culinaria.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Mostrar respeto por las necesidades de los clientes y su comportamiento dentro de los establecimientos de Restauración.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y del profesorado.

- Aplicar y mantenerse dentro de la deontología profesional del Sector, con todo lo que ello conlleva.
- Usar a diario y de manera habitual las prendas de trabajo (uniforme) para realizar prácticas. Esta necesidad se deriva de la realidad del sector productivo.

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0503.

Duración: 210 horas.

Contenidos:

Bloque 1: Gestión administrativa.

Duración: 105 horas.

1. Análisis de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Cultura empresarial. Principios y sistemas de organización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Estructuras organizativas. Organización formal e informal. Tendencias.
- Proceso de departamentalización y tipología de departamentos. Relaciones interdepartamentales
- Definición y tipología de los organigramas. Diseño de organigramas de empresas de restauración.
- Descripción de puestos de trabajo en empresas de restauración.

2. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

- Conceptos básicos de contabilidad: cuenta, cargo, abono, coste, ingreso, gasto, asiento, normalización contable y otros.
- El patrimonio empresarial:
 - Clasificación del patrimonio.
 - Estructura económica. Valoración de activos.
 - Estructura financiera de la empresa de restauración. El Patrimonio neto y Pasivo.
 - Estado y origen de aplicación de fondos.
- Análisis de balances desde el punto de vista patrimonial:
 - Relación entre inmovilizado y recursos permanentes.
 - Relación entre activo corriente y financiación a corto plazo.
 - Fondo de maniobra.
 - Ratios de solvencia y liquidez.
- Documentos contables de la empresa:
 - El balance (Interpretación del Patrimonio).
 - Pérdidas y ganancias.
 - Memoria.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Normativa de gestión documental.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos. Software específico.
- Conceptos de financiación.
- Fuentes de financiación empresarial. Propias (autofinanciación y amortización) y externas o ajenas.
- Análisis financiero. Decisiones de financiación:
 - Financiación mediante capital y reservas.
 - Financiación mediante subvenciones.
 - Financiación mediante deuda.

Coste de capital.

- Cálculo de costes de las fuentes financieras.
 - Responsabilidad en la toma de decisiones.
 - Proceso de inversión.
 - Valoración y selección de inversiones y determinación de su rentabilidad:
 - Tipos de inversión.
 - Parámetros estructurales que definen un proyecto de inversión (dimensión o cuantía, duración y cash-flow).
 - Métodos estáticos de selección de inversiones.
 - Métodos dinámicos de selección de inversiones.
 - Discrepancias entre los criterios VAN y TIR en los proyectos de jerarquización de inversiones.
 - El riesgo en inversiones.
 - Análisis de la estructura de ingresos, costes y gastos.
 - El concepto de resultado.
 - Concepto y clasificación de costes. Diferencia entre coste y gasto.
 - Cálculo de costes en empresas de restauración.
 - Las amortizaciones.
 - Métodos de asignación de costes y determinación de resultados:
 - Direct costing (USALI, GOPPAR, RevPar).
 - Full costing.
3. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:
- Descripción y características del economato y bodega. Organigramas.
 - Evaluación y selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
 - Materias primas (categorías comerciales y etiquetados, presentaciones comerciales, entre otros).
 - Detección de necesidades de materias primas
 - Proceso administrativo y documentación de compras: el ciclo de compras (solicitud, compra, recepción, clasificación, y almacenaje de materias primas).

- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».
- Proceso administrativo y documentación del aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Relaciones interdepartamentales.
- Análisis y control de inventarios: métodos de valoración de stocks (PMP y FIFO).
- Documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades y el aprovisionamiento interno.
- Software específico.
- Concepto de presupuestos y tipologías:
 - Presupuesto de ingresos.
 - Presupuesto de compras, consumos y existencias.
 - Presupuesto de personal.
 - Presupuesto de otros costes.
 - Presupuesto de estructura.
 - Presupuesto de caja.
 - Cuentas previsionales.
- Elementos que integran los presupuestos.
- Confección y sistemas estandarizados de presentación de presupuestos.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras:
 - Obtención y análisis de las desviaciones. Determinación de las causas que las provocan.
 - Diseño y adopción de medidas correctoras.
- Cálculo de los costes globales de la oferta:
 - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
 - Métodos de control de consumos.
 - Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
 - El umbral de rentabilidad.

Bloque 2: Gestión comercial.

Duración: 105 horas.

4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Las empresas tradicionales de restauración. Definición y tipología.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración. Definición y tipología.
- Caracterización del marketing en restauración:
 - Concepto de Marketing.
 - Características de las empresas de Servicio. Marketing de Servicios versus marketing de productos.
 - Marketing turístico, variables controlables e incontrolables.
 - Relación con el sector de la hostelería y el turismo.
 - Evolución de la función del marketing: orientación hacia el consumidor.
- La investigación de Marketing:
 - Funciones y objetivos de la investigación en marketing.
 - Fuentes de información:
 - Fuentes internas.
 - Fuentes externas.
 - Tipos de investigación. Cualitativa y cuantitativa.
 - Herramientas y técnicas de recogida de información:
 - Entrevistas.
 - Técnicas de grupo.
 - Encuestas.
 - Etapas del proceso de investigación:
 - Reflexión.
 - Recogida de información.
 - Tratamiento, análisis e interpretación de la información.
 - Elaboración de informes.
- Elaboración de cuestionarios.

- Identificación del marketing-mix y sus elementos:
 - Concepto de Marketing-mix.
 - Variables controlables.
 - Variables incontrolables.
 - Diferenciación entre el marketing-mix de productos y el de servicios.
 - El producto-servicio turístico. Niveles y elementos.
 - El ciclo de vida del producto.
 - La «servucción». Concepto.
- Elementos del sistema de servucción:
 - El soporte físico.
 - El personal en contacto.
 - El sistema de organización interna.
 - El cliente.
 - El servicio.
- Definición y tipos de precios:
 - Precio Objetivo.
 - Precio Técnico.
 - Precio Mínimo.
- Métodos de fijación de precios en el sector de la restauración:
 - En función de los costes.
 - En función de la demanda.
 - En función de la competencia.
 - En función del consumidor.
- Herramientas de optimización de precios (Revenue Management, Yield Management).
- Estrategias y políticas de precios y descuentos.
- La comunicación en restauración:
 - Herramientas de comunicación.
 - Identidad corporativa y marca.

- La promoción turística en el mix promocional: la publicidad, las RR.PP., las promociones de ventas/merchandising, las ferias turísticas, Work shops, Fam-trips y otros.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Elementos de la demanda.
- Interpretación del proceso de decisión en el consumidor:
 - Fases del proceso de decisión.
 - Postcompra y fidelización.
 - Los nuevos consumidores en el sector de la restauración.
 - Herramientas de control de la calidad y la satisfacción del cliente. Implementación en empresas de restauración.
- Clasificación de los clientes.
- Interpretación de las estrategias de segmentación de los mercados en restauración, posicionamiento y cobertura de mercado:
 - Variables de segmentación más utilizadas en restauración.
 - Aplicación de la segmentación al diseño de la estrategia comercial de las empresas de restauración.
 - Tipologías y comportamientos de clientes.
 - Instrumentos comerciales y compatibilidad de los segmentos.
 - Posicionamiento en el mercado: Conceptos. Estrategias. Métodos.
 - Tipos de estrategias de cobertura del mercado; geográfica y de producto.
 - Aplicación y estrategias.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Planificación estratégica. Análisis y definición de estrategias competitivas genéricas:
 - Marketing y ventaja competitiva.
 - Análisis de competitividad de mercados. Determinación de las fuerzas competitivas:
 - Competidores potenciales:
 - Competidores existentes.
 - Productos/servicios sustitutos.

Poder de los compradores.

Poder de los proveedores.

- Análisis D. A. F. O.
- Definición de estrategias competitivas genéricas:

Estrategia de Liderazgo en costes.

Estrategia de Diferenciación.

Estrategia de Enfoque.

- Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing en restauración:
 - Marketing directo en restauración y nuevas tecnologías.
 - Marketing en Internet.
 - Bases de datos.
 - El marketing directo y su desarrollo.

5. Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto, fases, elementos y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración:
 - Segmentación y público objetivo.
 - Planes de acción: estrategias y tácticas.
 - Objetivos y cuotas de ventas.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras:
 - Recursos necesarios para respaldar las estrategias y alcanzar los objetivos.
 - Auditoría ambiental del plan.
- Presentación y promoción del plan de comercialización.

6. Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas.

- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Métodos de análisis de ofertas gastronómicas: Principios de Omnes, menú «engineering».
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
- Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
- Sistemas y herramientas de medición del grado de satisfacción del cliente en restauración.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

El módulo profesional se presenta dividido en dos bloques de contenidos, para que se puedan impartir de manera lineal y consecutiva, a lo largo de la duración del curso, o de manera paralela entre ellos y simultánea.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que el alumnado obtenga una visión de las funciones económica, administrativa y comercial que reposan sobre la figura de un responsable de establecimientos de restauración. En el diseño básico de este módulo profesional se han tenido en cuenta cuestiones especialmente relacionadas con el control financiero, el análisis y selección de inversiones.

En el bloque 1, el profesorado orientará al alumnado hacia la organización de los distintos espacios con los que puede contar un establecimiento de restauración. Debe hacerlo de tal modo y manera, que el alumnado pueda interpretar los conocimientos y participar en la creación y propuesta de organizaciones simuladas o reales, modelos de departamentalización o agrupación de funciones. El alumnado debe ser capaz de comprender la organización como algo «flexible», capaz de adaptarse a las necesidades y a las amenazas externas.

El profesorado debe proponer planes de trabajo encaminados a despertar esta inquietud en el alumnado con actividades que le permitan ser creativo.

Con antelación al proceso claramente director, el alumnado debe conocer las funciones administrativas de la empresa. Debe proponerse al alumnado el estudio de las funciones y el desarrollo de la función planificadora. Planificar como «prever» el futuro será el principio del trabajo a desarrollar aunque la parte presupuestaria aparezca posteriormente.

En relación con la visión económica y contable de la empresa de restauración, no debe huirse de realizar un trabajo respecto de la contabilidad que exceda del mero conocimiento de los conceptos más básicos que permitan hacer una posterior interpretación sencilla de los datos obtenidos. El profesorado propondrá trabajos de aula simulados a partir de «balances» y «Pérdidas y Ganancias» para realizar análisis dinámicos y estáticos de los mismos, estableciendo las relaciones existentes. En cualquier caso, debe proponerse:

- Confección de balances.
- Confección de pérdidas y ganancias.
- Análisis de balances.

- Calcular estados de origen y aplicación de fondos.
- Análisis del resultado.
- Determinación de ratios.
- Establecimiento de relaciones entre masas patrimoniales.

Una vez estudiado el patrimonio y la situación financiera de la empresa de restauración, el profesorado debe proponer actividades relacionadas directamente con la explotación. Las actividades propuestas deben versar sobre:

- Identificación de costes y gastos.
- Clasificación y cálculo de costes.
- Asignación de costes.
- Gestión de los métodos USALI, GOPPAR y RevPar.
- Determinación de p.v.p.
- Cálculo de beneficios.
- Identificación de amortizaciones.
- Determinación del resultado.
- Cálculo del punto muerto de explotación.

Referente a la gestión presupuestaria, debe potenciarse un trabajo eminentemente práctico dirigido a alcanzar capacitación en la propuesta, confección, interpretación y control de presupuestos procedentes de actividades propuestas y caracterizadas en función de los diferentes modelos que se planteen, en los cuales, el alumnado debe siempre determinar desviaciones y ofrecer sus conclusiones al respecto de la identificación de las causas que puedan provocarlas.

Siguiendo el orden tradicional, el profesorado debe capacitar al alumnado para reconocer las diferentes fuentes de financiación y las relaciones existentes entre ellas. Además, debe capacitarle para seleccionar entre diferentes inversiones, empleando para ello los diferentes métodos de selección, ya sean estáticos y dinámicos. Para verificar el resultado de aprendizaje correspondiente, las actividades prácticas deben sugerir:

- Identificación de fuentes de financiación.
- Clasificación y selección de fuentes de financiación.
- Análisis de inversiones.
- Selección de inversiones y justificación de las decisiones.

En el bloque 2, se deberá orientar al alumnado hacia aquellos contenidos y actividades relacionadas con el marketing, el diseño de ofertas gastronómicas y su posterior comercialización, así como con lo relacionado con el merchandising del establecimiento.

Este bloque contiene la formación necesaria para desarrollar e implementar estrategias y políticas de marketing en el marco de las empresas de restauración.

De la estructura de los resultados de aprendizaje y los contenidos fijados, se estima una estructura de trabajo basada en el conocimiento de la importancia que supone la utilización de las herramientas de marketing en la consecución de los objetivos empresariales.

El desarrollo e implementación de las estrategias y políticas de marketing adecuadas en cada caso incluyen aspectos como:

- Conocimiento del mercado y de las variables que afectan a las empresas.
- Aplicación de técnicas y métodos adecuados de investigación de mercados.
- Diseño de las estrategias competitivas genéricas y específicas que permitan a la empresa alcanzar sus objetivos.
- Establecimiento de planes de actuación basados en el marketing mix.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en todo el proceso de marketing.
- Análisis del comportamiento de los clientes.
- Desarrollo e implementación de planes de marketing.

El profesorado que imparta este módulo profesional debe hacerlo incluyendo ejercicios y prácticas relacionados con:

- Realización de investigaciones de mercado.
- Análisis de las variables de competitividad de los mercados.
- Realización de análisis DAFO y fijación de estrategias en función de los resultados obtenidos.
- Diseño de distintos tipos de servicios a partir del análisis de los elementos necesarios en cada caso.
- Selección de políticas de precios acordes a tipología de clientes, tipología de servicios, situación de la demanda, características del consumidor.
- Diseño de estrategias de comercialización a través de distintos canales.
- Creación de una marca y diseño de su identidad corporativa.
- Planificación de una campaña de comunicación en función de distintos tipos de empresas.
- Elaboración de un plan de marketing.

Deberán también contemplarse actividades que capaciten suficientemente al alumnado para ofrecerle la posibilidad de desenvolverse con éxito en el entorno administrativo de una empresa de restauración. Por ello, para su formación, debe garantizarse la continua ejecución de una serie de contenidos de carácter procedimental,

abordados desde supuestos prácticos debidamente caracterizados, en los cuales demuestre la capacitación suficiente sobre:

- Redacción de soportes documentales de ofertas gastronómicas.
- Calcular rendimiento de piezas mediante el test correspondiente.
- Determinar e imputar costes.
- Fijar precios.
- Analizar costes y fijación de precio en ofertas gastronómicas determinadas tales como eventos, banquetes, etc.
- Realizar propuestas de ofertas gastronómicas.
- Analizar materias primas como paso previo al proceso de aprovisionamiento.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento.
- Simulaciones de procesos de aprovisionamiento externo e interno como parte integrante de los diferentes métodos de fijación de precios.
- Elaborar fichas técnicas y fichas de coste.
- Análisis de cartas, menús y otras ofertas gastronómicas, con la consecuente toma de decisiones posterior a ese análisis.
- Diseñar documentos susceptibles de ser utilizados en diferentes momentos del proceso de gestión de calidad: implantación, análisis, control de procesos, etc.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Mostrar respeto por las necesidades de los clientes y su comportamiento dentro de los establecimientos de Restauración.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.
- Aplicar y mantenerse dentro de la deontología profesional del Sector, con todo lo que ello conlleva.

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Gestión de la producción en cocina.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

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

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Código: 0504.

Duración: 42 horas.

Contenidos:

1. Determinación de puestos de trabajo:

- Análisis de los puestos de trabajo. El profesiograma.
- Finalidad y fórmula de análisis de los puestos de trabajo.
- Procedimiento del análisis de los puestos de trabajo.
- Planificación de plantillas en las empresas de restauración
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

2. Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa:

- Definición de las funciones que se han de desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Modelo tipo de plantillas.
- Normativa laboral. Convenio colectivo y acuerdos marco.

- Herramientas de gestión de personal.
 - Gestión de personal en establecimientos de restauración.
 - Técnicas de comunicación.
 - Asignación de tareas y planes de trabajo.
 - Métodos de control de tiempos en establecimientos de Restauración.
 - Elaboración de cuadrantes de horarios y días libres.
 - Planificación del calendario de vacaciones.
3. Colaboración en la selección del personal:
- Objetivos del proceso de selección.
 - Cuestiones previas derivadas del proceso de selección de trabajadores:
 - Perfil del candidato idóneo.
 - Método de predicción.
 - Condicionantes de la integración de una persona en la empresa.
 - La selección como proceso estructurado.
 - Limitaciones de la selección de personal.
 - Responsabilidades en la selección de personal.
 - Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección. Fases del proceso de selección de trabajadores:
 - Análisis de las necesidades.
 - El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento interno y externo. Fuentes y técnicas para reclutar. Ventajas e inconvenientes.
 - La preselección.
 - Análisis y valoración de resultados. Medidas de selección:
 - Valoración.
 - Pronóstico.
 - Decisión.
4. Integración del personal en la empresa de restauración:
- Definición y objetivos de la organización de los recursos humanos.
 - Plan y programas de formación.
 - Concepto de motivación. Evolución.
 - La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo.

- Factores motivantes y desmotivantes.
- Diseño del plan de acogida en la empresa. Manuales de acogida del personal de nueva incorporación por áreas o departamentos.
- Promoción interna y planes de carrera:
 - Concepto de carrera profesional.
 - Sistemas de gestión planificada de personal:
 - Objetivos.
 - Ámbito.
 - Etapas.
 - Acciones a desarrollar en un sistema de gestión planificada de personal.
 - Funcionamiento de un sistema de gestión planificada de personal.
 - Diseño de carreras y planificación de acciones.

5. Dirección de equipos:

- Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Identificación de las técnicas de dirección.
- Funciones del mando intermedio en la gestión de recursos humanos.
- Principios de la dirección. Estrategias y liderazgo. Estilos de liderazgo.
- Aplicación de los principios de autoridad y responsabilidad.
- Técnicas de reuniones. Clases y tipos.
- Relaciones interdepartamentales. Gestión de los canales de información.
- Tipos de información: ascendente, descendente y horizontal.
- Resolución de conflictos laborales de carácter circunstancial.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que el alumnado obtenga una visión de las funciones, muchas veces ocultas, que se llevan a cabo en un departamento de recursos humanos o las decisiones que debe afrontar una persona encargada de integrar a personas en pequeñas, medianas o incluso grandes organizaciones empresariales del sector de la Restauración.

Inicialmente, a partir de instrumentos tales como organigramas, el profesor debe definir una o varias organizaciones modelo que permitan delimitar los puestos de trabajo para su análisis. Para ello tendrá en cuenta:

- Experiencia personal.
- Fuentes tales como los convenios colectivos y otros acuerdos laborales.
- Propuestas de los alumnos.
- Bibliografía adecuada.

Con todo ello, el profesorado podrá establecer los puestos de trabajo para delimitar sus funciones y determinar el perfil que deben tener los candidatos.

A continuación, el alumnado debe conocer y practicar con respecto al proceso de selección. No debe olvidarse que, en este caso, el alumnado estará trabajando como seleccionador y no como seleccionado.

Este capítulo tiene un sentido eminentemente práctico. El alumnado debe identificar ciertos procesos y conocerlos. Pero, principalmente, debe simular el proceso de selección. Para ello:

- Identificará las fuentes de reclutamiento y simulará este acto, seleccionando y redactando ejemplos como los anuncios en prensa, en Internet, en portales y otros.
- Recepcionará solicitudes y realizará preselección de candidatos.
- Planteará diferentes pruebas objetivas.
- Practicará la entrevista.
- Realizará una valoración de resultados y justificará sus decisiones.

Una vez definidos los puestos de trabajo y simulada la selección, el alumnado debe practicar, a partir de supuestos debidamente caracterizados, la planificación del trabajo, descansos y vacaciones del personal dependiente.

Es muy importante practicar el control de los tiempos de trabajo y otorgar la importancia que tiene el hecho de mantener puestos ocupados en temporadas de baja ocupación y el control realizado a partir de cargas de trabajo.

El alumnado debe ser capaz de plantear diferentes cuadrantes de trabajo y mediciones de tiempos de trabajo.

Uno de los resultados de aprendizaje, y su bloque de contenidos, está principalmente justificando por la necesidad de que existan planes de formación para una adecuada integración de las personas. En relación con apartados anteriores, resulta importante el hecho de hacer uso de fuentes de reclutamiento interno y aprovechar el «Know how» de las personas que forman parte de la organización, ya que dentro de la misma, y como lo demuestra este capítulo, deben ser formadas.

Por tanto, como herramientas de trabajo, el alumnado debe elaborar documentación para dar a conocer la organización y su funcionamiento. Una excelente práctica será la dirigida a la elaboración de pequeños manuales de organización y guías de cómo es una empresa por dentro, de manera que permitan a un nuevo trabajador conocerla perfectamente en el momento de integrarse.

El profesorado debe ser capaz de motivar al grupo para practicar la empatía y dirigirle hacia aquellas actuaciones simuladas gracias a las cuales el alumnado pueda mostrar aquello que le gustaría conocer en el momento de incorporarse por primera vez a una empresa.

Otro importante resultado que se incluye pretende otorgar la importancia que la inversión en formación tiene para las empresas de Restauración, de hecho, podrán beneficiarse del conocimiento que los trabajadores han obtenido dentro de una empresa, lo que debería resultar fundamental para las empresas de Restauración de Castilla y León.

Por ello, el alumnado debe ser capaz de diseñar planes para mantener en las empresas a los mejores trabajadores, y diseñar las pautas de trabajo que permitan conseguirlo.

En relación con el módulo profesional 0500 «Gestión de la producción en cocina», deben simularse diferentes situaciones relacionadas con la dirección de equipos humanos. El alumnado debe identificar los recorridos y canales de información ascendente y descendente, junto con las teorías de dirección más habituales, justificando su adaptación a las empresas de Restauración y el entorno de las áreas de producción y servicio de elaboraciones culinarias, antes de realizar supuestos debidamente caracterizados al respecto de dirección de personas y resolución de conflictos adaptados a la realidad del sector de la Restauración.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Mostrar respeto por las necesidades de los clientes y su comportamiento dentro de los establecimientos de Restauración.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y del profesorado.
- Aplicar y mantenerse dentro de la deontología profesional del Sector, con todo lo que ello conlleva.

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

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Formación y orientación laboral.

Módulo profesional: Inglés.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0179.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- b) Se ha situado el mensaje en su entorno.
- c) Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.
- d) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.
- e) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.
- f) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.
- g) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.

- h) Se han extraído las ideas principales de un mensaje emitido por un medio de comunicación, teléfono, video-conferencia y otros.
 - i) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.
 - j) Se han identificado los saludos, fórmulas de cortesía y protocolo distinguiendo los distintos niveles de lengua.
 - k) Se han identificado los datos personales de una persona: nombre, dirección, n.º de teléfono, nacionalidad, profesión.
 - l) Se ha identificado el deletreo de palabras, asegurando así una correcta comprensión.
 - m) Se han formulado preguntas aclaratorias como medio para asegurar la comprensión del mensaje.
 - n) Se han realizado descripciones de personas, objetos y lugares.
 - o) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.
 - p) Se han identificado los sentimientos, emociones y estado de ánimo del interlocutor y su incidencia en la emisión del discurso.
 - q) Se han diferenciado el argumento del mensaje y las opiniones del interlocutor.
2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se han identificado expresiones propias del sector turístico general en los textos profesionales empleados.
- c) Se han identificado las denominaciones propias del sector turístico y los conceptos básicos del sector empleando la lengua inglesa.
- d) Se han identificado expresiones propias de la terminología turística.
- e) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.
- f) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.
- g) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

- h) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.
- i) Se han resumido textos profesionales identificando las ideas principales que lo conforman.
- j) Se han identificado fórmulas de cortesía y atención empleadas en el sector turístico y en sus canales habituales de comunicación sectorial.
- k) Se ha identificado la información contenida en soportes de diferentes tipologías.
- l) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
- m) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
- n) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias, manteniendo conversaciones cotidianas y del sector turístico con suficiente fluidez.
- d) Se han emitido mensajes orales en el ámbito de la comunicación interpersonal de modo presencial.
- e) Se han mantenido conversaciones telefónicas acerca de temas relacionados con actividades cotidianas.
- f) Se han descrito experiencias personales sobre diferentes temas profesionales o cotidianos.
- g) Se ha utilizado el deletreo, si fuera necesario, como forma de asegurar una correcta comprensión.
- h) Se han transmitido consejos y recomendaciones manifestando la opinión personal.
- i) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.

- j) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
 - k) Se han transmitido mensajes propios del sector turístico y de la vida cotidiana
 - l) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
 - m) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.
 - n) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
 - o) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.
 - p) Se han formulado peticiones de determinados servicios de la vida cotidiana.
 - q) Se ha transmitido agradecimiento justificando las causas que lo motivan.
 - r) Se han formulado y facilitado respuesta a reclamaciones.
 - s) Se ha facilitado información sobre el entorno, itinerarios o rutas por una determinada ubicación.
 - t) Se han relatado hechos o historias relacionadas con el entorno.
 - u) Se ha mantenido una conversación acerca de temas cotidianos o del entorno profesional o académico.
 - v) Se han realizado presentaciones orales con el apoyo de medios tecnológicos.
4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.
- b) Se han redactado cartas comerciales y de respuesta a solicitudes de información o prestación de servicios.
- c) Se ha redactado el currículum vitae empleando la lengua inglesa.
- d) Se ha organizado la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando información de tipo general o detallada.
- e) Se han redactado descripciones de lugares, empresas y servicios propios del entorno cotidiano y del sector turístico.
- f) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

- g) Se han redactado documentos y otros soportes informativos dirigidos al público en general.
- h) Se han redactado anuncios o textos informativos breves dirigidos a los medios de comunicación.
- i) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- j) Se han elaborado instrucciones breves y concisas dirigidas a personas de su entorno cotidiano, profesional o académico.
- k) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- l) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.
- m) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han reconocido referencias culturales lingüísticas y no lingüísticas sobre aspectos de la vida cotidiana en los países de la lengua extranjera.
- c) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país empleado correctamente fórmulas de cortesía en el trato.
- d) Se han valorado elementos socioculturales correspondientes a países de lengua inglesa en las informaciones que transmiten los medios de comunicación.
- e) Se han valorado positivamente el enriquecimiento que las costumbres y tradiciones de otras culturas o sociedades nos pueden aportar.
- f) Se ha profundizado en aquellos aspectos que faciliten el conocimiento de otros países o culturas a partir del intercambio de información gracias a la relación y comunicación con personas procedentes de países de lengua inglesa.
- g) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- h) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- i) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- j) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Duración: 160 horas.

Contenidos:

1. Análisis de mensajes orales:

- Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.
- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos:
 - Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.
 - Terminología específica del sector de la Restauración.
 - Terminología propia del sector turístico.
 - Descripciones.
 - Datos personales. Documentación.
 - Ideas principales y secundarias. Argumentos y opiniones.
 - Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
 - Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.
 - Diferentes acentos de lengua oral.
 - El saludo. Fórmulas de cortesía y saludo.

2. Interpretación de mensajes escritos:

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales del sector y cotidianos:
 - Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
 - Terminología específica del sector turístico. «False friends».
 - Ideas principales y secundarias.
 - Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, etc.
- Recursos gramaticales.
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

3. Producción de mensajes orales:

- Mensajes orales:
 - Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
 - Terminología específica del sector de la restauración. «False friends».
 - Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
 - Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
 - Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
 - Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:
 - Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
 - Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.
 - Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.
- Fonética:
 - Los sonidos vocálicos y consonánticos del alfabeto inglés.
 - Pronunciación y diferenciación entre /s/ y /z/.
 - Pronunciación de los pasados de verbos regulares.
 - Formas fuertes y débiles en verbos y artículos.
 - Acentuación de palabras.

4. Emisión de textos escritos:

- Expresión y cumplimentación de documentos y textos profesionales del sector y cotidianos:
 - Currículum vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
 - Terminología específica del sector de la restauración.
 - Ideas principales y secundarias.
 - Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.

- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Have something done.
- Nexos. Although, even if, in spite of, despite, however, in contrast, etc.
- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Coherencia textual:
 - Adecuación del texto al contexto comunicativo.
 - Tipo y formato de texto.
 - Variedad de lengua. Registro.
 - Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
 - Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusión y resumen del discurso.
 - Uso de los signos de puntuación.

5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa:

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional tiene como principal objetivo la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con el sector de la restauración, y más concretamente en el ámbito de la cocina y sus relaciones de gestión, dirección o comercialización.

Estas funciones, a desarrollar empleando la lengua inglesa, pueden abarcar la lengua oral y la lengua escrita en niveles muy diferentes. Así, el alumnado podría precisar del empleo de la lengua inglesa de forma espontánea en dependencias anejas relacionadas con la cocina, en relaciones con clientes o con empresas distribuidoras; podría hacerlo

de modo más formal y menos espontáneo en ámbitos de reservas o departamentos comerciales de empresas u organizaciones; por último, deberá expresarse de forma escrita en casos de contratación y gestión.

Por ello, el profesorado debe reforzar los conocimientos de la lengua inglesa procedentes del Bachillerato. Además, debe afrontar, independientemente del estudio gramatical de la lengua, totalmente necesario, las presentes orientaciones:

- Propondrá actividades en las cuales refuerce el aspecto oral de la lengua.
- No se descuidará, bajo ningún aspecto, el uso de la lengua escrita.
- El alumnado debe realizar exposiciones orales a partir de:
 - Simulaciones de presencia de usuarios nativos de la lengua
 - Escucha de grabaciones y DVD de la vida cotidiana y del sector profesional.
 - Textos escritos procedentes de medios de comunicación.
 - Textos procedentes de Internet.
- La lengua debe ser el instrumento de comunicación durante el desarrollo de las clases.

Además, el profesorado propondrá actividades de trabajo basadas en:

- Simulaciones de comunicación.
- Juegos de rol que simulen situaciones reales.
- Creación de conversaciones que provoquen debates en el grupo.
- Grabación de situaciones de comunicación por parte del alumno.
- Extracción de los conocimientos gramaticales presentes en las actividades anteriores.
- Producción y comprensión de textos y mensajes orales.
- Revisión y repaso sistemático.
- Fomento del trabajo autónomo por parte del alumno.
- Prácticas de pronunciación.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesorado, mantenga una actitud positiva hacia los aprendizajes y sea capaz de comprender la gran necesidad de uso de la lengua inglesa en su desarrollo profesional.

Esta actitud debe formar parte de la evaluación del alumnado y, por tanto, formará parte de la actuación y metodología didáctica del profesorado.

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta el resto de los módulos profesionales.

Módulo profesional: Proyecto de dirección de cocina.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0505.

Duración: 30 horas.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

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

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

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

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

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

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

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

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

El proyecto será realizado por el alumnado, de forma individual, preferentemente durante el tercer trimestre del segundo curso. El alumnado será tutorizado por un profesor, que imparta docencia en segundo curso del ciclo formativo, de la especialidad de «Cocina y Pastelería» o de «Hostelería y Turismo», de acuerdo con lo establecido en el Anexo III A) del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, no obstante, dado que los resultados de

aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo profesional complementan los del resto de los módulos profesionales y tiene un carácter integrador de todos los módulos profesionales del ciclo, sería conveniente la colaboración de todos los profesores con atribución docente en el ciclo formativo.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0506.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

BLOQUE A: Formación, Legislación y Relaciones Laborales.

Duración: 46 horas.

1. Búsqueda activa de empleo:

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

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización.
- Tipología de equipos de trabajo.
- Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que desempeñan.
- Formación y funcionamiento de equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
- Técnicas de participación.
- Identificación de roles. Barreras a la participación en el equipo.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Consecuencias de los conflictos.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- La comunicación como instrumento fundamental para el trabajo en equipo y la negociación. Comunicación asertiva.

3. Contrato de trabajo:

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

4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

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

BLOQUE B: Prevención de Riesgos Laborales.

Duración: 50 horas.

5. Evaluación de riesgos profesionales:

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

6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Prevención integrada:

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

- Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa. Secuenciación de actuaciones.
- Definición del contenido del Plan de Prevención de un centro de trabajo relacionado con el sector profesional.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.

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

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Señalización de seguridad.
- Protocolo de actuación ante la situación de emergencias.
- Prioridades y secuencia de actuación en el lugar del accidente.
- Urgencia médica. Primeros auxilios. Conceptos básicos.
- Aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.
- Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la hostelería, conociendo en cada momento las obligaciones y derechos que le son propios como trabajador.

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

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional 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 las actividades del sector de la hostelería.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

- La preparación y realización de currículos (CV) y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y de la normativa de desarrollo que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta los módulos profesionales siguientes:

- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Módulo profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0507.

Duración: 63 horas.

Contenidos:

1. Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la Dirección de Cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).
- El trabajo por cuenta propia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- Responsabilidad social de la empresa.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una pequeña empresa en el sector de la hostelería.

- Fomento de las capacidades emprendedoras de un trabajador por cuenta ajena.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pyme del sector de la hostelería.
- Análisis de las oportunidades de negocio en el sector de la hostelería
- Análisis de la capacidad para asumir riesgos del emprendedor.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Aptitudes y actitudes.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la hostelería y la dirección de cocina.
- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las mismas.

2. La empresa y su entorno:

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

3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- Elección de la forma jurídica.
- La franquicia como forma de empresa.

- Ventajas e inconvenientes de las distintas formas jurídicas con especial atención a la responsabilidad legal.
- La fiscalidad en las empresas.
- Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Relación con organismos oficiales.
- Subvenciones y ayudas destinadas a la creación de empresa de hostelería en la localidad de referencia.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de hostelería.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Vías externas de asesoramiento y gestión. La ventanilla única empresarial.

4. Función administrativa:

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

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

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

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

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sector de la hostelería, 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 servicio en empresas de hostelería.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de hostelería y la dirección de cocina, 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.
- La utilización de la herramienta Aprende a Emprender.

A la hora de impartir este módulo profesional, se tendrá en cuenta la necesidad de coordinación en contenidos, procesos y actividades procedimentales, con el profesorado que imparta el módulo profesional «Gestión administrativa y comercial en restauración».

Módulo profesional: Formación en centros de trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0508.

Duración: 380 horas.

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

ANEXO III**ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA**

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Centro Educativo</i>			<i>Centro de Trabajo</i>
		<i>Curso 1.º horas/semanales</i>	<i>Curso 2.º</i>		
			<i>1.º y 2.º trimestres horas/semanales</i>	<i>3.º trimestre horas</i>	
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	64	2			
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	192	6			
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	105		5		
0499. Procesos de elaboración culinaria.	352	11			
0500. Gestión de la producción en cocina.	147		7		
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	96	3			
0502. Gastronomía y nutrición.	63		3		
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	210		10		
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	42		2		
0179. Inglés.	160	5			
0505. Proyecto de dirección de cocina.	30			30	
0506. Formación y orientación laboral.	96	3			
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3		
0508. Formación en centros de trabajo.	380			380	
TOTAL	2.000	30	30	410	