

I. Disposiciones generales

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

ORDEN de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para la Comunidad Autónoma de Aragón.

El Estatuto de Autonomía de Aragón, aprobado mediante la Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, establece, en su artículo 73, que corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia compartida en enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, que, en todo caso, incluye la ordenación del sector de la enseñanza y de la actividad docente y educativa, su programación, inspección y evaluación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y leyes orgánicas que lo desarrollen.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en su capítulo V la regulación de la formación profesional en el sistema educativo, teniendo por finalidad preparar a los alumnos y las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, (BOE 3 de enero de 2007) establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

El artículo 17 del Real Decreto 1538/2006 establece que las Administraciones educativas definirán los currículos correspondientes respetando lo dispuesto en el citado Real Decreto y en las normas que regulen los títulos respectivos y que podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional. Esta ampliación y contextualización de los contenidos se referirá a las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, así como a la formación no asociada a dicho Catálogo, respetando el perfil profesional del mismo.

La Orden de 29 de mayo de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón.

El Real Decreto 1396/2007 (BOE 23 de noviembre) establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas. Este Real Decreto sustituye a la regulación del título de Técnico en Cocina, contenido en el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre.

El Decreto 29/2004, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, modificado por el Decreto 15/2004, de 8 de junio, atribuye al mismo el ejercicio de las funciones y servicios que corresponden a la Comunidad Autónoma en materia de enseñanza no universitaria y, en particular, en su artículo 1.2 g), la aprobación, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón, del currículo de los distintos niveles, etapas, ciclos, grados y modalidades del sistema educativo.

En su virtud, la Consejera de Educación, Cultura y Deporte oído el Consejo Escolar de Aragón y el Consejo Aragonés de Formación Profesional, dispongo:

CAPÍTULO I

Disposición General

Artículo 1.—Objeto y ámbito de aplicación

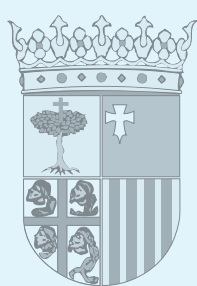
1.—La presente Orden tiene por objeto establecer, para la Comunidad Autónoma de Aragón, el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, determinado por el Real Decreto 1396/2007.

2.—Este currículo se aplicará en los centros educativos que desarrollen las enseñanzas del ciclo formativo correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en Aragón.

CAPÍTULO II

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

Artículo 2. Identificación del título.



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

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Denominación: Cocina y Gastronomía.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Referente europeo: CINE-3 (clasificación internacional normalizada de la educación).

Artículo 3. Perfil profesional del título.

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

Artículo 4. Competencia general.

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

Artículo 5. Competencias profesionales, personales y sociales.

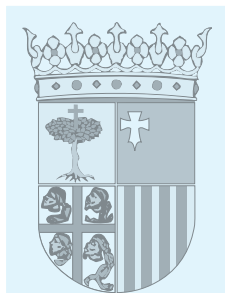
Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración / terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- o) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- p) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

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

Cualificaciones profesionales completas:

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



UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

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

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

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

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

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

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

Artículo 7. Entorno profesional en el que el profesional va a ejercer su actividad.

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

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

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

Cocinero.

Jefe de partida.

Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

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

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

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

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

3.—La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está



variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

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

CAPÍTULO III

Enseñanzas del ciclo formativo

Artículo 9. Objetivos generales.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Conocer las materias primas propias de Aragón atendiendo a parámetros de calidad, así como su patrimonio gastronómico.
- d) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- g) 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.
- h) Analizar y reconocer la evolución de la gastronomía y su influencia en la cocina actual.
- i) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- j) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- k) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- l) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- m) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- o) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- p) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
- q) Elaborar mensajes escritos y orales, interpretando y transmitiendo la información necesaria para realizar consultas técnicas en una lengua extranjera.

Artículo 10. Módulos profesionales.

Los módulos profesionales y, en su caso, las unidades formativas de menor duración, de este ciclo formativo son los que a continuación se relacionan y quedan desarrollados en el anexo I de la presente Orden:

0045. Ofertas gastronómicas.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
0047. Técnicas culinarias.



0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
 0048. Productos culinarios.
 0028. Postres en restauración.
 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
 0049. Formación orientación laboral.
 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
 A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés
 UFA004_12. Elaboración e interpretación de información escrita y oral
 UFA004_22. Comunicación oral en el entorno profesional
 0051. Formación en Centros de Trabajo

Artículo 11. Espacios formativos y equipamientos mínimos.

1.—Los espacios formativos y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de la presente Orden.

2.—Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

3.—Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Artículo 12. Profesorado.

1.—La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III A) de esta Orden. Excepcionalmente, para determinados módulos se podrá incorporar, como profesores especialistas, atendiendo a su cualificación y a las necesidades del sistema educativo, a profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral. Dicha incorporación se realizará en régimen laboral o administrativo, de acuerdo con la normativa que resulte de aplicación.

2.—Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisiciones de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el anexo III B) de esta Orden.

3.—Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son las incluidas en el anexo III C) de esta Orden.

4.—No obstante, la relación de especialidades y titulaciones relacionadas en los anexos referidos en este artículo estará sujeta a las modificaciones derivadas de la normativa del Estado.

Artículo 13. Promoción en el ciclo formativo

La relación de módulos profesionales que es necesario haber superado para cursar otros módulos profesionales del ciclo formativo se establece en el Anexo VI de esta Orden.

Artículo 14. Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo

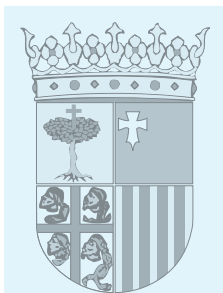
1.—Este módulo se cursará con carácter general una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo. Excepcionalmente, se podrá realizar previamente, en función de la oferta, de las características propias del ciclo formativo y de la disponibilidad de puestos formativos en las empresas.

2.—De conformidad con el artículo 9.4 de la Orden de 29 de mayo de 2008 y para las excepciones enumeradas en el apartado anterior, para la realización del módulo de formación en centros de trabajo deberán haberse superado, al menos, los módulos profesionales establecidos en el primer curso del ciclo formativo.

CAPÍTULO IV

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

Artículo 15. Acceso a otros estudios.



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

2.—El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

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

Artículo 16. Convalidaciones y exenciones.

1.—Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales del presente currículo se establecen en el anexo IV de la presente Orden.

2.—Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral o el módulo profesional de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3.—El módulo profesional de Formación y Orientación Laboral podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45, punto 3, del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

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

Artículo 17. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.

1.—La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo V A) de esta Orden.

2.—La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Cocina y Gastronomía con las unidades de competencia para su acreditación, queda determinada en el anexo V B) de esta Orden.

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

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

Disposición adicional segunda. Titulaciones equivalentes.

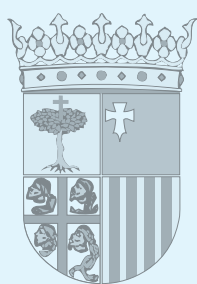
1.—De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésima primera de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, los títulos de Técnico Auxiliar/Especialista de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán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

a) Técnico Auxiliar en Cocina, rama Hostelería y Turismo.

b) Técnico Auxiliar en Hostelería-Cocina, rama Hostelería y Turismo.

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

3.—La formación establecida en este currículo en el módulo profesional de Formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, estable-



cidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Disposición adicional tercera. Regulación del ejercicio de la profesión.

1.—De conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los elementos recogidos en la presente Orden no constituyen una regulación del ejercicio de profesión titulada alguna con respeto al ámbito del ejercicio profesional vinculado por la legislación vigente a las profesiones tituladas.

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

Disposición transitoria primera. Revisión del proyecto curricular y de las programaciones didácticas.

Los centros educativos dispondrán de un período de dos cursos escolares para revisar o elaborar el proyecto curricular del ciclo formativo y adecuar las programaciones didácticas a lo dispuesto en esta Orden.

Disposición transitoria segunda. Currículo de los módulos profesionales no superados durante el período de implantación.

El alumnado, que a la entrada en vigor de esta Orden, esté cursando el ciclo formativo de Técnico en Cocina conforme al currículo del título establecido en el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, será atendido y evaluado de los módulos profesionales no superados hasta la finalización del número de convocatorias establecidas y, en todo caso, hasta el curso académico 2010-2011, inclusive.

Disposición final primera. Implantación del nuevo currículo

Este currículo se aplicará en la Comunidad Autónoma de Aragón a partir del curso escolar 2008/2009, en todos los centros docentes autorizados para su impartición y de acuerdo al siguiente calendario:

a) En el curso 2008/2009, se implantará el currículo de los módulos profesionales del primer curso del ciclo formativo y dejará de impartirse el primer curso de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina, establecido por el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre.

b) En el curso 2009/2010, se implantará el currículo de los módulos profesionales del segundo curso del ciclo formativo y dejará de impartirse el segundo curso de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina, establecido por el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre.

Disposición final segunda. Habilitación para la ejecución

Se faculta a la Dirección General competente en materia de Formación Profesional a dictar las disposiciones necesarias para la aplicación de la presente Orden.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 24 de julio de 2008.

**La Consejera de Educación, Cultura
y Deporte,
MARÍA VICTORIA BROTO COSCULLUELA**

ANEXO I

Módulos profesionales

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas.

Código: 0045

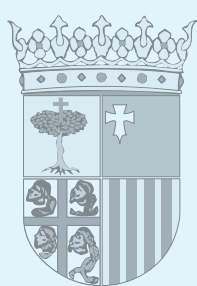
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.—Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos

tos



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

Criterios de evaluación:

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

3.—Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
 b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
 c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.

d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.

e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.

f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.

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

i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

j) Se ha identificado el patrimonio gastronómico de Aragón: productos y elaboraciones.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.

c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.

d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.

e) Se ha cumplimentado la documentación específica.

f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.

g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.

i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Duración: 84 horas

Contenidos:

Organización de las empresas de restauración.

—Descripción y caracterización.

—Clasificación de las empresas de restauración.

—Tipos de establecimientos y formulas de restauración.

—Tendencias actuales en restauración.

—Áreas o departamentos.

—Funciones y distribución de tareas.

—Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

—Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

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

—Alimentos. Definición. Clasificación y grupos. Rueda de los alimentos. Composición

—Nutrientes. Definición y clases. Funciones.

—Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos.

—Dietas tipo. Dieta mediterránea.

—Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

—Descripción, caracterización y clases de ofertas.

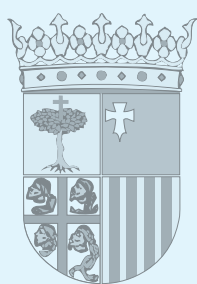
—Elementos y variables de las ofertas.

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

—Nuevas tendencias: cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras

—Descripción y características generales de las cocinas territoriales españolas.

—Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.



—Identificación del Patrimonio gastronómico de Aragón: productos y elaboraciones.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

—Costes. Descripción y clases

—Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Documentos relacionados. Métodos.

—Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.

—Posibilidades de ahorro energético.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar algunas o parte de las actividades características de las subfunciones relacionadas con la organización de unidades de producción, tales como:

—Análisis de información y necesidades.

—Determinación de la oferta de productos y servicios.

—Determinación de recursos.

—Programación de actividades.

—Asignación de recursos y tareas.

—Supervisión de producción y servicios.

—Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Los procesos de cocina, colectividades/catering y pastelería/repostería en el ámbito de las empresas de restauración, al diseñar y determinar ofertas gastronómicas y las correspondientes propuestas de carta y de menús.

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

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

—La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.

—La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

—Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.

—El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

—La identificación de los productos y elaboraciones propias del patrimonio gastronómico de Aragón.

Módulo Profesional: Preelaboración y conservación de alimentos.

Código: 0046

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

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

e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.

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

h) Se ha mantenido el almacén y las cámaras de conservación en condiciones de orden y limpieza.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.

b) Se ha interpretado la información asociada a cada producto.

c) Se ha rellenado la hora de solicitud

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



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

f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

4.—Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

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

f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.

c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

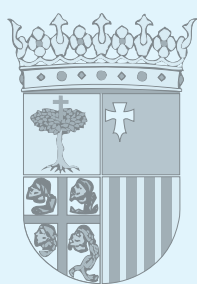
Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

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



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

Duración: 256 horas

Contenidos:

Recepción de materias primas:

—Reconocimiento e identificación de las materias primas, atendiendo a su origen, y forma de cultivo, crianza o producción, y en particular de la Comunidad Autónoma de Aragón

—Categorías comerciales y etiquetados. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria.

—Presentaciones comerciales.

—Selección de proveedores «éticos»

—Descripción y características del economato, las cámaras de conservación y bodega.

—Recepción de géneros.

—Reconocimiento del estado de conservación y grado de frescor.

—Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Acopio y distribución de materias primas:

—Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.

—Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

—Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

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

—Ubicación y distribución.

—Procedimientos de uso y mantenimiento

—Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

—Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Preelaboración de materias primas en cocina: (frutas, verduras y hortalizas; pescados y mariscos; aves carnes y caza).

—Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.

—Rendimiento de las materias primas.

—Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

—Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

—Procedimientos intermedios de conservación.

—Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

—Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

—Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

—Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas:

—Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.

—Procedimientos de ejecución de técnicas.

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

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

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

—Equipos asociados a cada método.

—Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.

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

Orientaciones pedagógicas:

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

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

—Selección de proveedores.

—Compras.

—Reconocimiento e identificación.

—Recepción y almacenamiento.

—Distribución interna/externa.

—Manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.

—La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.

—La producción en cocina de colectividades.



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

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

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

Módulo profesional: Técnicas culinarias

Código 0047

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

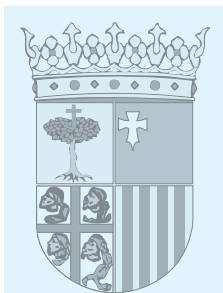
Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.



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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.

b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.

b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.

e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

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

Duración: 256 horas

Contenidos:

Ejecución de técnicas de cocción:

—Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.

—Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

—Análisis de las nuevas técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

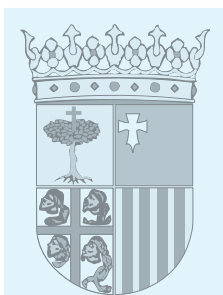
—Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Confeción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

—Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

—Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

—Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.



Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

- Documentos relacionados con la producción en cocina.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Guarniciones elaboradas con materias primas propias de Aragón
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones:

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

Desarrollo de los servicios en cocina:

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

Orientaciones pedagógicas

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

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

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

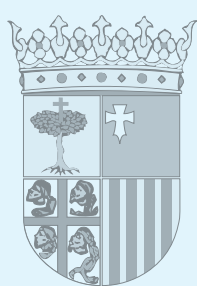
Código: 0026

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.



f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

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

h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

i) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.

d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.

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

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas (hojaldre, azucaradas, batidas, escaldadas).

b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.

c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.

f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo, reposos y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

i) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención de piezas individuales.

j) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones

k) Se han identificado las masas/pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).

l) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto que se va a obtener.

m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.—Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

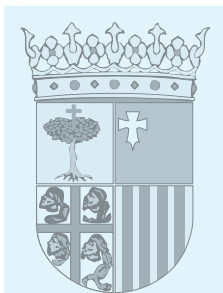
Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.



e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.

f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

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

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

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

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

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

Duración: 224 horas

Contenidos:

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

—Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

—Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.

—Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

—Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

—Eliminación de residuos.

Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

—Materias primas en pastelería y repostería: Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Productos alternativos: Características y aplicaciones. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

—Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

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

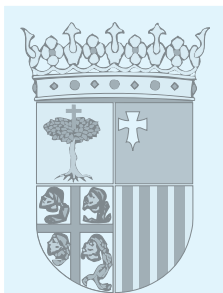
Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

—Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.

—Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. Fichas técnicas de producción y otros documentos.

—Preparación de latas y moldes.

—Masas hojaldradas: Fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles



correcciones. Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.

—Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.

—Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.

—Masas fermentadas: Proceso general de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

—Masas azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.

—Pastelería y repostería regional. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.

—Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones:

—Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Rellenos dulces y salados. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Jarabes. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

—Cubiertas y preparados a base de frutas: Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Coberturas de chocolate. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

—Decoración de productos en pastelería/repostería.

—Normas y combinaciones básicas.

—Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

—Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

—Tendencias actuales en decoración

—Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas

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

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

—Ejecución y control del proceso productivo.

—Control del producto durante el proceso.

—Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.

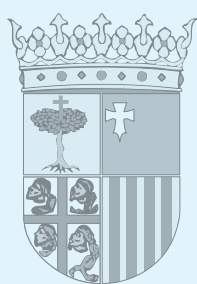
—Puesta a punto del lugar de trabajo.

—Manipulaciones previas de materias primas.

—Regeneración, preparación y elaboración de productos.

—Terminación presentación.

—Conservación y envasado.



—Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).

—Productos de relleno.

—Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

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

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

—Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.

—Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.

—Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

—Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.

—Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental

—Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Productos culinarios.

Código: 0048

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.

e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.

b) Se han identificado y valorado las nuevas herramientas y maquinaria y su relación con las características del producto final

c) Se han identificado los nuevos productos, sus características y aplicaciones.

d) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

e) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

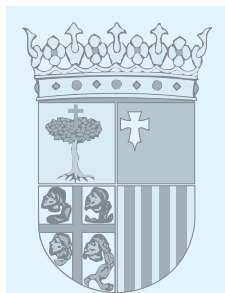
f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.

g) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.

h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

i) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.

j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.



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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

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

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.

j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.

b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.

c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.

d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.

e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.

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

Duración: 315 horas

Contenidos:

Organización de los procesos productivos:

—Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.

—Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.

—Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.

—Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Elaboración de productos culinarios:

—Cocinas territoriales. Descripción y características generales.

—Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.

—Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

—Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.

—Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

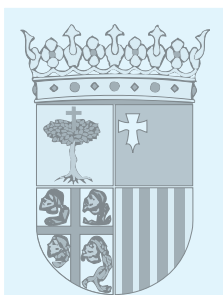
Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

—Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.

—Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.

—Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

—Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.



—Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

—Elaboraciones y platos de la cocina aragonesa.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

—Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.

—Dietas tipo. Descripción y caracterización.

—Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.

—Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.

—Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.

—Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.

Orientaciones pedagógicas

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

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

—Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.

—Programación de actividades.

—La elaboración de diferentes platos culinarios.

—La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.

—Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.

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

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

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

—La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

—Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.

—La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.

—La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas

—La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

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

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

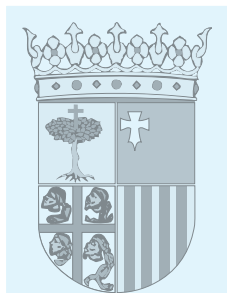
2.—Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

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



- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 3.—Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por si solos o entrando a formar parte de la formulación.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 4.—Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 5.—Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 6.—Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.



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

d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

7.—Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

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

c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones

d) Se han identificado las elaboraciones mas representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado.

e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

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

g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.

i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.

j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos.

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

Duración: 126 horas

Contenidos:

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

—Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

—Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

—Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

—Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Elaboración de postres a base de frutas:

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

—Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

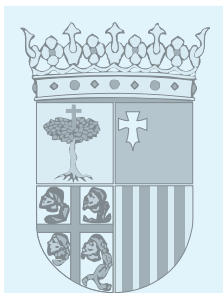
Elaboración de postres a base de lácteos:

—Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

—Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

—Puntos clave en los diversos procedimientos, control y valoración de resultados

—Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.



—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

—Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

—Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres fritos o de sartén hasta el momento de su uso o consumo.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de helados y sorbetes:

—Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.

—Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.

—Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.

—Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos:

—Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.

—Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

—Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

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

—Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

—Nuevas técnicas y productos en postres

—Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

—Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres emplatados.

La función de elaboración de postres emplatados incluye aspectos como:

—Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

—Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

—Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.

—Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—La elaboración de postres emplatados en restauración.

—La presentación y decoración de los postres en restauración.

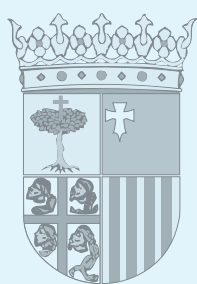
La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a),b), e), f), g),h) , j), m),n) o), p), r) y s) del ciclo formativo y las competencias a),b), c),d), e), f), h), i), j), m), n), q) y r) del título.

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

—Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

—Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.

—Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.



—Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

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

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

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

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

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

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

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

Criterios de evaluación:



- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- 5.—Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
Criterios de evaluación:
- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
- 6.—Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.
Criterios de evaluación:
- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 64 horas

Contenidos:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación.
 - Características de superficies, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación, servicios higiénicos.
 - Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
 - Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
 - Materiales y construcción higiénica de los equipos.
 - Procesos y productos de limpieza y desinfección. Sistemas y equipos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
 - Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
 - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:*
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.



—Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

—Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):

—Medidas de higiene personal.

—Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.

—Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

—Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.

—Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

—Normativa general de manipulación de alimentos.

—Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

—Concepto de alteración y de contaminación.

—Tipos de contaminación.

—Principales agentes causantes.

—Mecanismos de transmisión.

—Contaminación cruzada

—Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.

—Métodos de conservación de los alimentos.

—Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.

—Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

—Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos

—Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

—Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

—Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.

—Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.

—Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

Utilización eficiente de los recursos:

—Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la producción de alimentos.

—Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.

—Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

—No-conformidades y acciones correctoras relacionadas en el consumo de los recursos.

Conceptos y aplicaciones prácticas.

Recogida selectiva de residuos:

—Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.

—Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.

—Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

—Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

—No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas

Orientaciones pedagógicas

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

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

—Aplicación de normas de higiene.

—Normas de manipulación de alimentos.

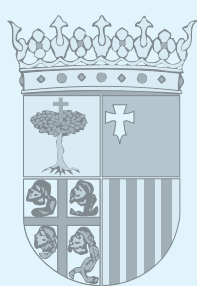
—Control de residuos..

—Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.

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



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

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

Módulo profesional: Formación y orientación laboral

Código: 0049

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativos/profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico en cocina y gastronomía.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico en cocina y gastronomía.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

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

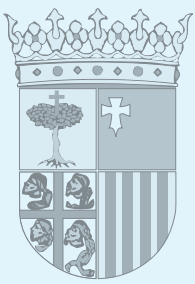
Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han determinado los factores clave en la regulación del tiempo de trabajo y de descanso.
- f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.



j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de técnico en cocina y gastronomía.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico en cocina y gastronomía.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en cocina y gastronomía.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del técnico en cocina y gastronomía.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico en cocina y gastronomía.

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

7.—Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico en cocina y gastronomía.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.



b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

—La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.

—Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

—Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en cocina y gastronomía.

—Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en cocina y gastronomía.

—Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en cocina y gastronomía. Yacimientos de empleo.

—Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

—Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

—Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

—El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

—Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

—Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.

—La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación.

—Técnicas de trabajo en grupo.

—La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo

—Reuniones de trabajo.

—Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.

—Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

—La negociación como vía de solución de conflictos.

Contrato de trabajo:

—El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.

—Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.

—El contrato de trabajo. Contenido.

—Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

—Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

—El tiempo de trabajo y de descanso.

—El salario.

—Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

—Representación de los trabajadores.

—El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del técnico en cocina y gastronomía.

—El conflicto colectivo. La huelga.

—Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

—La Seguridad Social.

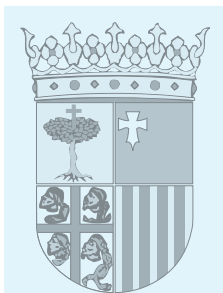
—Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

—Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización.

—Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

—Valoración de la relación entre trabajo y salud.



—Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.

—El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.

—La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

—Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

—Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

—Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

—Riesgos específicos en la industria de la cocina.

—Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo.

—Técnicas de prevención.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

—Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.

—Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

—Representación de los trabajadores en materia preventiva.

—Gestión de la prevención en la empresa.

—Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

—Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.

—Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

—Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

—Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

—Señalización de seguridad.

—El control de la salud de los trabajadores.

—Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.

—Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas.

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

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

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

—El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las industrias de la cocina.

—La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

—La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

—El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo.

—La identificación a los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral, de seguridad social de prevención de riesgos laborales.

—Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

—La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

—El análisis de la ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

Módulo profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0034

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.



b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» de cocina.

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

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

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

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina

e) Se ha valorado la importancia de la calidad y la mejora continua como elementos de competitividad.

f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

h) Se ha elaborado el balance social de una empresa de cocina, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

i) Se han identificado, en empresas de cocina, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

j) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

3.—Planifica las acciones estratégicas necesarias para determinar la viabilidad de una pequeña empresa y su competitividad en el mercado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha llevado a cabo un estudio de la gestión comercial y el marketing de una «pyme» de cocina.

b) Se ha llevado a cabo un estudio de la organización de la producción y de los recursos humanos de una «pyme» del sector.

c) Se ha llevado a cabo un estudio de la viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina.

d) Se ha incluido el plan comercial, el plan de producción y de recursos humanos y el estudio de la viabilidad económica y financiera en el plan de empresa de una «pyme» del sector.

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

Criterios de evaluación:

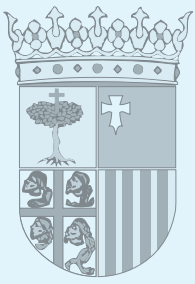
a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.



f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

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

5.—Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de cocina

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

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

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

Duración: 63 horas

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

—Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina

—Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

—La actuación de los emprendedores como empleados en una empresa cocina

—La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa del sector de cocina. Búsqueda de oportunidades de negocio: satisfacción de necesidades, factores diferenciadores, control del riesgo mediante la planificación.

—El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

—Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de cocina.

La empresa y su entorno:

—La empresa. Funciones básicas.

—La empresa como sistema.

—Análisis del entorno general y específico de una «pyme» de cocina. Investigación de mercados.

—Relaciones de una «pyme» de cocina con los clientes, la competencia, los proveedores, las Administraciones públicas y el conjunto de la sociedad.

—Gestión de la calidad y mejora continua como elemento de competitividad.

—Responsabilidad social y ética de las empresas. El balance social.

—Cultura empresarial e imagen corporativa.

—Métodos para la toma de decisiones.

—Plan de empresa: Definición de estrategia general. Estudio del mercado.

La empresa y su estrategia:

—Planificación comercial.

—Planificación de la producción y de los recursos humanos

—Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de cocina

—Plan de empresa: Plan comercial, plan de producción, plan de recursos humanos y plan económico-financiero.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

—Tipos de empresa. Características de las distintas formas jurídicas.

—La fiscalidad en las empresas.

—Elección de la forma jurídica.

—Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

—Organismos, ayudas y otros recursos para la creación de empresas.

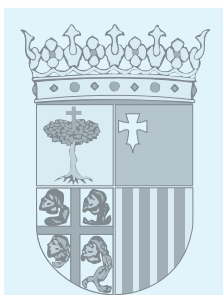
—Plan de empresa: elección de la forma jurídica y trámites de constitución y puesta en marcha. Gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

—Concepto de contabilidad y nociones básicas.

—Análisis de la información contable.

—Obligaciones fiscales de las empresas.



—Gestión administrativa de una «pyme» de cocina. Documentación básica y circuitos que recorre en la empresa.

—Plan de empresa: Documentación básica.

Orientaciones pedagógicas:

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

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales l) y m) del ciclo formativo y las competencias i), m) y n) del título.

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

—La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en la promoción, creación y gestión de empresas e iniciativas emprendedoras.

—Manejo de las fuentes de información sobre el sector de cocina, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

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

—La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.

—La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con la actividad de cocina.

—El uso de las tecnologías de la información y la comunicación y el fomento del trabajo en equipo en la realización del proyecto empresarial.

Módulo profesional: Lengua extranjera del sector productivo: inglés o francés

Código: A004

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1.—Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha situado el mensaje en su contexto profesional.

b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.

c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.

d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.

e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.

f) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.

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

2.—Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector productivo del título.

b) Se han realizado traducciones directas e inversas de textos sencillos, utilizando materiales de consulta y diccionarios técnicos

c) Se han leído de forma comprensiva textos específicos de su ámbito profesional

d) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.

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

f) Se ha identificado la terminología utilizada.

g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3.—Emite mensajes orales sencillos, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha comunicado utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión y estrategias de interacción.

c) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.

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

e) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.

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



- g) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.
- h) Se ha solicitado la reformulación del mensaje o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4.—Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- c) Se han realizado resúmenes breves de textos sencillos, relacionados con su entorno profesional.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.
- h) Se ha elaborado una solicitud de empleo a partir de una oferta de trabajo dada.
- i) Se ha redactado un breve currículo

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

Duración: 106 horas.

Contenidos:

UFA004_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral: 64 horas

Comprensión de mensajes orales:

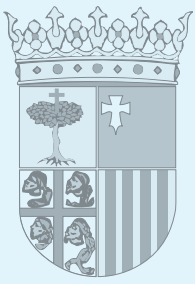
- Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.
- Mensajes directos, telefónicos, grabados.
- Terminología específica del sector productivo.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
- Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
- Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes escritos:

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
- Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
- Terminología específica del sector productivo.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Emisión de textos escritos:

- Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.
- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Registro.
- Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.
- Uso de los signos de puntuación.



- Coherencia en el desarrollo del texto.
- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera.
- 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.

UFA004_22: Comunicación oral en el entorno profesional: 42 horas

Producción de mensajes orales:

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector productivo.
- Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con el entorno profesional en el que el profesional va a ejercer su profesionalidad.

Los contenidos del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo, y las competencias del título.

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

- La elaboración de mensajes escritos y orales, interpretando y transmitiendo la información necesaria para realizar consultas técnicas.
- La interpretación de la información escrita en el ámbito propio del sector productivo del título.
- La cumplimentación e interpretación de los documentos propios del sector profesional solicitando y/o facilitando una información de tipo general o detallada.
- La valoración de la importancia de poder comunicarse por escrito y oralmente en lengua extranjera en el contexto de las empresas.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0051

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.



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

—Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

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

—Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.

—Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

—Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

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

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha responsabilizado en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.

b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.



c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.

g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.

e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

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

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

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

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

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

h) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 410 horas.

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



Anexo II
Espacios formativos y equipamientos mínimos.

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos	Grado de utilización
Aula polivalente.	60	40	40 %
Taller de cocina.	210	160	45 %
Taller de panadería y repostería.	150	120	15 %
Espacios anexos	180	140	

Equipamientos mínimos

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Medios audiovisuales.
Taller de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> - Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). - Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). - Deberán estar físicamente delimitados: <ul style="list-style-type: none"> - Cocina caliente. - Cuarto frío. - Fregadero. - Economato-bodega. - Almacén para material. - Office. - Cuarto de basura refrigerado. - Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. - Sanitarios.



Taller de panadería y repostería.	<ul style="list-style-type: none">- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.- Mesas de trabajo de acero inoxidable.- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.- Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.- Cocina con al menos dos focos de calor.- Temperador de cobertura.- Elaboradora de helados o mantecadora- Balanzas de precisión y básculas.- Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.- Termómetros, cronómetros, pesajarabes .o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...- Utensilios para medir. Jarras medidoras.- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.- Fregaderos y lavamanos.- Batería de cocción.
-----------------------------------	---



Anexo III-A)

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

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0045. Ofertas gastronómicas.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria
		Profesor de Enseñanza Secundaria.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0047. Técnicas culinarias.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0048. Productos culinarios.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
0049. Formación orientación laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria
		Profesor de Enseñanza Secundaria.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y Orientación Laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria
		Profesor de Enseñanza Secundaria.
A004. Lengua extranjera del entorno productivo: inglés o francés	Inglés	Catedrático de Enseñanza Secundaria
	Francés	Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Hostelería y turismo ¹	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

¹Este módulo será impartido por el profesorado de las especialidades de formación profesional indicadas, siempre que posean el certificado de aptitud en el idioma inglés o francés (Escuela Oficial de Idiomas) o equivalente o bien demuestren y evidencien mediante una prueba, organizada por la Dirección General competente en materia de Formación Profesional, la capacidad y dominio de la lengua inglesa o francesa, en caso contrario, será impartido por el profesorado de la especialidad de Inglés o Francés.



Anexo III-B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpo	Especialidad del profesorado	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y Orientación Laboral. Empresa e Iniciativa emprendedora.	Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y turismo.	Diplomado en Turismo.
	Procesos en la industria alimentaria.	Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Cocina y pastelería.	Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Técnico Superior en Industria Alimentaria.



Anexo III-C)

Titulaciones y requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa:

Módulo profesional	Titulaciones y requisitos necesarios
0045. Ofertas gastronómicas.	Diplomado en Turismo. Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Biología. Licenciado en Bioquímica. Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias Ambientales. Licenciado en Ciencias del Mar. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 0047. Técnicas culinarias. 0048. Productos culinarios.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería. Técnico Superior en Industria Alimentaria.
0049. Formación y Orientación Laboral. 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciado en Derecho. Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía. Licenciado en Psicología. Licenciado en Sociología. Ingeniero en Organización Industrial. Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.



Anexo IV

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

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



Anexo V A)

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

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



Anexo V B)

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

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

**Anexo VI. Módulos profesionales necesarios para promoción**

Módulo profesional que se quiere cursar	Módulo/módulos profesionales superados
0048 Productos culinarios	0046 Preelaboración y conservación de alimentos,
	0047 Técnicas culinarias
0028 Postres en restauración	0026 Procesos básicos de pastelería y repostería