



Instituto Vasco del Conocimiento
de la Formación Profesional

Lanbide Heziketaren
Ezagutzaren Euskal Institutua



HOSTELERÍA Y
TURISMO

Diseño Curricular Base

TÉCNICO EN
COCINA Y GASTRONOMÍA



1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	Pag. 4
2. PERFIL PROFESIONAL Y ENTORNO PROFESIONAL	Pag. 4
2.1 Competencia general	
2.2 Relación de cualificaciones y unidades de competencia	
2.3 Entorno profesional	
3. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO	Pag. 5
3.1 Objetivos generales del ciclo formativo	
3.2 Relación de módulos profesionales, asignación horaria y curso de impartición	
3.3. Módulos profesionales	
1. Ofertas gastronómicas.	
2. Praelaboración y conservación de alimentos.	
3. Técnicas culinarias.	
4. Procesos básicos de pastelería y repostería.	
5. Productos culinarios.	
6. Postres en restauración.	
7. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	
8. Inglés Técnico.	
9. Formación y Orientación Laboral.	
10. Empresa e iniciativa emprendedora.	
11. Formación en Centros de Trabajo	
4. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS	Pag. 83
4.1 Espacios	
4.2 Equipamientos	
5. PROFESORADO	Pag. 84
5.1 Especialidades del profesorado, y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo.	
6. CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES	Pag. 86
7. RELACIONES DE TRAZABILIDAD Y CORRESPONDENCIA ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES DEL TÍTULO Y UNIDADES DE COMPETENCIA	Pag. 87
7.1 Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos para su convalidación o exención.	
7.2 Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.	

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

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

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

2. PERFIL PROFESIONAL Y ENTORNO PROFESIONAL

2.1 Competencia general

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

2.2 Relación de Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

Cualificaciones Profesionales completas:

- a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
 - UC0260_2: 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. 1228/2006, de 27 de octubre), 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. 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende la siguiente unidad de competencia:
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- b) Pastelería y confitería INA107_2. (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende la siguiente unidad de competencia:
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

2.3 Entorno profesional

Esta figura 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.

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 hostelería 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.

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

- Cocinera o cocinero.
- Jefa o Jefe de partida.
- Empleada o empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

3. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

3.1 Objetivos generales del ciclo formativo:

1. Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
2. Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de manipulación y conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
3. 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.
4. 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.
5. Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
6. 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.

7. Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción de la clientela, para prestar un servicio de calidad.
8. 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.
9. 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.
10. Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
11. Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
12. Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
13. 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 ciudadana democrática o ciudadano democrático.
14. Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.



3.2 Relación de módulos profesionales, asignación horaria y curso de impartición:

MÓDULO PROFESIONAL	Asignación horaria	Curso
0045. Ofertas gastronómicas	99	1º
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	297	1º
0047. Técnicas culinarias	330	1º
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	165	1º
0048. Productos culinarios	294	2º
0028. Postres en restauración	168	2º
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	1º
E100. Inglés Técnico	33	1º
0049. Formación y Orientación Laboral	105	2º
0050. Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	2º
0051. Formación en Centros de Trabajo	380	2º
Total ciclo	2000	

3.3 Módulos profesionales: Presentación, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones metodológicas

Módulo Profesional 1

OFERTAS GASTRONÓMICAS

a) Presentación

Módulo profesional:	Ofertas gastronómicas
Código:	0045
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	99 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Hostelería y Turismo (Profesora o Profesor de Enseñanza Secundaria)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
Objetivos generales:	1 / 5 / 6 / 11 / 12

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- Se han descrito las dietas tipo.
- Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- 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 y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

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.

c) Contenidos:

ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos. - Análisis de la estructura departamental de empresas concretas. - Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos. - Interpretación de organigramas de funcionalidad, por clientela, por situación geográfica.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta. - Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings. - Tendencias actuales en restauración. - Departamentos, funciones y puestos. - Documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. - Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información. - Participación activa en la resolución de problemas de organización. - Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización.

INTERPRETACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIETÉTICAS Y NUTRICIONALES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Caracterización de las dietas para necesidades alimenticias específicas. - Valoración de la adecuación de diferentes tipos de menús para personas concretas. - Cálculos energéticos y nutricionales de diferentes dietas. - Análisis de diferentes alimentos en base a sus características nutricionales.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Composición de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> o Los grupos de alimentos. o La rueda de los alimentos. o Función y degradación de nutrientes. - Necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano: <ul style="list-style-type: none"> o La pirámide de alimentos. - Las diferentes dietas: <ul style="list-style-type: none"> o Dieta mediterránea. o Otras. - Dietoterapia: dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Interés por el equilibrio nutricional en las dietas. - Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. - Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea.

DETERMINACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. - Análisis de las características y necesidades de la clientela. - Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles. - Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. - Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. - Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. - Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet. - Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio. - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
Actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas. - Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica. - Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos.



CÁLCULO DE LOS COSTES GLOBALES DE LA OFERTA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de la documentación relativa al aprovisionamiento, compras y recepción de géneros. - Deducción de las necesidades de materias primas. - Deducción de las necesidades de suministro de géneros. - Valoración de ofertas realizadas por distintas proveedoras o proveedores. - Asociación de documentos con las diversas fases del ciclo de compra. - Realización de escandallos. - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. - Complimentación de la documentación específica. - Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final. - Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto. - Métodos de fijación de precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en la cumplimentación de la documentación. - Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedoras o proveedores. - Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

Sería conveniente iniciar este módulo realizando un estudio nutricional de los alimentos que permita caracterizar pautas dietéticas y menús adecuados para distintos grupos de población, teniendo en cuenta en todo momento las recomendaciones dietéticas correspondientes.

Posteriormente se identificarán los distintos tipos de establecimientos de restauración asociándolos con las ofertas gastronómicas más apropiadas teniendo en cuenta, en todo momento, la clientela tipo de dichos establecimientos.

Se continuará con el proceso de aprovisionamiento y compra, calculando las necesidades de aprovisionamiento, confeccionando peticiones de compra y caracterizando géneros a través de la confección de fichas de especificación de productos. Se identificarán las relaciones interdepartamentales que se darán en el desempeño de tales funciones.

Finalmente se procederá al cálculo de costes y fijación de precios, en base a la documentación correspondiente. Se analizarán asimismo las cifras de venta desarrollando conclusiones y pautas de actuación según sean los objetivos del establecimiento.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela (menús, cartas, bonos de pedido, fichas de especificación de géneros, almacén físico, documentos de control de almacén, fichas técnicas de producción, escandallos de

productos y platos, programas informáticos...), complementándolos con otros ejemplos más detallados cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado puede trabajar en el futuro.

2) Aspectos metodológicos

Las actividades expositivas por parte del profesorado se reducirán al mínimo indispensable, dando un mayor peso a la participación del alumnado en el desarrollo de diversas actividades, bien individualmente o en grupo, que le permitirán concretar los conceptos y desarrollar las habilidades y destrezas indispensables en relación con este módulo en el ámbito laboral.

Las distintas actividades irán aumentando en nivel de complejidad de forma que se adapten al grado de comprensión del alumnado, debiendo realizarse un seguimiento individualizado del proceso de aprendizaje.

Se incluirá el uso de equipos informáticos para habituar al alumnado a su utilización como una herramienta más de trabajo.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Selección de materiales:
 - Designación de materiales.
 - Formas comerciales.
- ✓ Caracterización de grupos de alimentos, identificación de los nutrientes y reconocimiento de las necesidades nutricionales del organismo humano:
 - Identificación de los distintos grupos de alimentos. La rueda de los alimentos.
 - Análisis de los elementos nutritivos que contienen los alimentos y del uso de los mismos que hace el organismo humano.
 - Análisis de las alteraciones que sufren los nutrientes con los distintos tratamientos culinarios.
 - Utilización de tablas de composición de alimentos.
- ✓ Descripción de las dietas tipo y caracterización de dietas para necesidades alimenticias específicas:
 - Conocimiento de las recomendaciones diarias de los distintos nutrientes en distintas etapas de la vida y para distintos colectivos. La pirámide de los alimentos.
 - Definición y clasificación de las dietas.
 - Identificación de las dietas terapéuticas.
 - Valoración de la idoneidad nutricional de diferentes menús.
 - Diseño de dietas para diferentes estados de salud o de enfermedad.
 - Caracterización de los estados de malnutrición e identificación de los problemas de salud asociados.
- ✓ Identificación de los distintos tipos de establecimientos y fórmulas de restauración:
 - Identificación de las características asociadas a cada tipo de establecimiento.
 - Asociación de distintos tipos de estructuras organizativas y funcionales con los diversos tipos de establecimientos.
 - Análisis de la evolución que han vivido los distintos tipos de establecimientos y tendencias actuales y futuras.
- ✓ Determinación de los diversos tipos de ofertas gastronómicas:
 - Asociación de las ofertas gastronómicas según tipología de clientela a cada tipo de establecimiento.



- Diseño de menús, cartas u otro tipo de ofertas gastronómicas, valorando el aspecto formal y de contenido.
 - Valoración previa de los recursos humanos, materiales, equipamiento, estacionalidad en el diseño de ofertas gastronómicas.
 - Aplicación de criterios de equilibrio nutricional en el diseño de las ofertas gastronómicas.
- ✓ Identificación y cumplimentación de la documentación asociada al aprovisionamiento, compras, recepción, almacén, cálculo de costes y fijación de precios:
- Identificación de las distintas fases en el proceso productivo y asociación de la documentación correspondiente.
 - Identificación del circuito seguido por la documentación y las relaciones intra e interdepartamentales que se establecen.
 - Cumplimentación y gestión de la documentación relativa al aprovisionamiento y compras: especificación de productos, ficheros de proveedoras o proveedores, bonos de pedidos.
 - Cumplimentación y gestión de la documentación relativa a recepción y almacén: albaranes, control de materias primas, inventarios...
 - Utilización de equipos e instrumentos básicos para el control de géneros.
 - Realización de las operaciones de recepción y control de géneros, aplicando la normativa higiénico-sanitaria correspondiente.
 - Cumplimentación y gestión de la documentación relativa al cálculo de costes y fijación de precios: escandallo de producto, escandallo de plato, valoración de ventas.
 - Utilización de programas informáticos para la cumplimentación y gestión de la documentación.
 - Realización de escandallos.

Módulo Profesional 2

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

a) Presentación

Módulo profesional:	Preelaboración y conservación de alimentos
Código:	0046
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	297 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.
Objetivos generales:	2 / 3 / 4 / 8 / 9 / 10 / 11

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

- Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Se han reconocido las materias primas y sus características.
- Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- 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:

- Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- Se ha interpretado la información.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- 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 disposición eficiente y principios de uso.

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.

c) Contenidos:

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y características del economato y bodega. - Recepción de materias primas comprobando cantidades y calidades de los productos. - Conservación y almacenamiento de las materias primas, acorde a sus características y a las prioridades de consumo. - Selección de proveedoras o proveedores.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Materias primas: <ul style="list-style-type: none"> o Variedades. o Clasificaciones y aplicaciones. o Presentaciones comerciales. - Documentos relacionados con las operaciones de recepción. - Categorías comerciales: <ul style="list-style-type: none"> o Extra, primera. - Etiquetado de los productos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la recepción de materias primas. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Participación activa en la recepción de géneros.

ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Dedución de necesidades de acopio de materias primas según el análisis de la documentación asociada a la producción.



	<ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento de unas buenas prácticas de rotación para evitar el deterioro de géneros. - Complimentación de la documentación específica. - Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles. - Realización del acopio de materias primas utilizando la documentación requerida. - Valoración de las salidas de mercancías del almacén por los criterios FIFO y PMP.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones de almacenamiento de distintos géneros. - Rotación óptima de géneros: stocks mínimo, máximo, operativo, de seguridad. - Inventario físico e inventario permanente. - Métodos de valoración de almacén: FIFO y PMP. - Registro documental asociado al almacén. - La informatización del economato. - Documentación de acopio de materias primas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante el acopio de materias primas. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas. - Participación activa en el acopio de materias primas.

UTILIZACIÓN DE LAS MÁQUINAS, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas. - Utilización eficiente de maquinaria, batería, útiles y herramientas. - Mantenimiento de uso o primer nivel de la máquina. (engrasado, limpieza, y otros).
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria, batería, útiles y herramientas: <ul style="list-style-type: none"> o Características. o Aplicaciones. o Ubicación. o Distribución.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la preparación de útiles y equipos. - Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y limpieza de materias primas. - Selección y ejecución de técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado. - Obtención de cortes específicos y/o piezas con denominación.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tablas de rendimiento de géneros: <ul style="list-style-type: none"> o Cortes básicos. o Descripción, formatos y aplicaciones. - Piezas y/o cortes específicos de materias primas:

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Características. ○ Aplicaciones. <p>- Procedimientos intermedios de conservación.</p>
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la preelaboración de materias primas. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas. - Participación solidaria en los trabajos de equipo. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Regeneración de materias primas, seleccionando los equipos y técnicas adecuadas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas y procedimientos de regeneración. - Procesos de descongelación: <ul style="list-style-type: none"> ○ Características. ○ Aplicaciones. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas en función de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Materias primas. ○ Temperatura. ○ Tiempos de aplicación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la regeneración de materias primas. - Rigor y actitud responsable a la hora de regenerar materias primas. - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. - Ejecución de técnicas de envasado y conservación.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Métodos de envasado y conservación. - Equipos asociados a cada método. - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en los procesos de conservación de géneros. - Cumplimiento de la norma higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.



d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo, y con formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidente y/o intoxicaciones alimentarias.

Además, parece conveniente iniciar el módulo en orden de prioridad en los contenidos conceptuales; terminología profesional relacionada con el módulo, equipos, máquinas y útiles de cuarto frío, fichas técnicas de preelaboraciones y elaboraciones frías, etc., pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con el módulo.

Se acometerá a continuación el proceso de almacenamiento de géneros y su control, considerando operaciones básicas como la recepción, el almacenamiento y la distribución de géneros, asociando cada una de estas operaciones con la documentación correspondiente e identificando las relaciones interdepartamentales que se establecerán durante todo el proceso.

En las prácticas realizadas en los talleres, es conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de tareas y preelaboraciones a realizar, con las diferentes fases y tiempos previstos de realización de las tareas.

Posteriormente se procederá a la preparación y utilización de equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo asimismo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las preelaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las preelaboraciones y/o elaboraciones frías, se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas y se aplicarán las medidas correctoras adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los equipos, máquinas y útiles empleados, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

2) Aspectos metodológicos

Este es un módulo donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y en la realización de preelaboraciones, que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por actividades sencillas como aquellas que se refieren a las de recepción de materias primas, cortes básicos de hortalizas, de reconocimiento de batería, útiles y herramientas, para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

Al finalizar el módulo el alumnado deberá ser capaz de realizar correctamente el control de materias primas, desde su pedido, recepción y distribución, así como preelaboraciones culinarias de carnes, pescados y verduras obteniendo cortes específicos y piezas con denominación.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓Recepción de materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones:
 - Comprobación de cantidades y calidades de las materias primas.
 - Identificación de materias primas, analizando la información del etiquetado.
 - Conservación y/o almacenamiento de materias primas.
- ✓Acopio de materias primas:
 - Deducción de necesidades de materias primas, analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.
 - Utilización de la documentación de acopio establecida en la organización.
- ✓Preparación de maquinaria, batería, útiles y herramientas:
 - Aplicación y uso eficiente de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
 - Mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- ✓Preelaboración de materias primas en cocina:
 - Valoración del rendimiento de géneros.
 - Selección y aplicación de técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.
 - Obtención de cortes con denominación.
- ✓Regeneración de materias primas:
 - Selección y aplicación de las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
- ✓Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
 - Determinación de lugares y métodos idóneos.
 - Aplicación de los métodos elegidos.
- ✓Identificación de riesgos en la ejecución de las operaciones.
- ✓Cumplimentación de la normativa higiénico-sanitaria:
 - Conservación de géneros y productos preelaborados en condiciones idóneas.
- ✓Orden y limpieza en la ejecución de tareas:
 - Limpieza de la zona de trabajo y recogida del material, herramientas y equipo empleado.
- ✓Clasificación y recogida selectiva de residuos de acuerdo con las normas de protección ambiental.



Módulo Profesional 3 TÉCNICAS CULINARIAS

a) Presentación

Módulo profesional:	Técnicas culinarias
Código:	0047
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	330 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
Objetivos generales:	1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 9 / 10 / 11

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

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

- Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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



Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han 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 de la clientela.

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.

c) Contenidos:

EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de técnicas de cocción y aplicación a diversos géneros. - Ejecución de diversas técnicas de cocción según los procedimientos establecidos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Terminología profesional relacionada. - Técnicas de cocción. Expansión, concentración y otras: características. - Fases significativas del proceso: aplicaciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la ejecución de técnicas de cocción. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental durante la ejecución de técnicas de cocción.

CONFECCIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. - Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, valorando los resultados obtenidos. - Conservación y/o regeneración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos básicos, fondos complementarios, salsas: <ul style="list-style-type: none"> o Características. o Clasificación. - Estructura del proceso y fases significativas. - Aplicaciones para salsas complejas: mojado de platos de carnes, pescados, así como de guarniciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en las elaboraciones. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la ejecución de elaboraciones. - Participación solidaria en los trabajos de equipo. - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización del escandallo de géneros. - Organización y secuenciación de las tareas a realizar. - Aplicación de técnicas en función de los géneros a procesar. - Preparación de elaboraciones culinarias elementales.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Fichas de rendimiento de materias primas. - Elaboraciones culinarias elementales: <ul style="list-style-type: none"> o Clasificación y esquema. o Estructura del proceso y fases significativas. o Resultados que se obtienen.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la preparación de elaboraciones culinarias. - Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes elaboraciones culinarias. - Participación solidaria en los trabajos de equipo. - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las elaboraciones.

ELABORACIÓN DE GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de guarniciones y decoraciones según procedimientos establecidos. - Aplicación de guarniciones y decoraciones a las diferentes elaboraciones culinarias.



conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Guarniciones y decoraciones: <ul style="list-style-type: none"> o Clasificación: simples y compuestas. o Características. o Aplicaciones y elaboraciones que acompañan habitualmente.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la elaboración de guarniciones y elementos de decoración. - Actitud responsable con las normas y protocolos establecidos. - Participación activa en la ejecución de las tareas. - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las guarniciones y decoraciones.

REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de acabados y presentaciones en función de las aplicaciones culinarias. - Valoración y/o corrección de acabados y presentaciones.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Criterios estéticos de elaboración de presentaciones y acabados.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la realización de acabados y presentaciones. - Participación activa en la ejecución de las tareas. - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los acabados y presentaciones, valorando los resultados obtenidos.

DESARROLLO DEL SERVICIO EN COCINA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de los requerimientos para la organización del servicio de cocina. - Realización del servicio de cocina siguiendo los procedimientos establecidos y manteniendo los productos en condiciones óptimas, de forma satisfactoria para las expectativas de la clientela.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de servicio según número de clientela, local, evento, instalaciones, tipo de clientela.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante el servicio de cocina. - Actitud activa y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en el servicio de cocina. - Participación solidaria en los trabajos de equipo. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental durante el servicio de cocina.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo y con la formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidentes y/o intoxicaciones alimentarias.

Además, parece conveniente iniciar el módulo abordando contenidos conceptuales, terminología profesional, maquinaria y batería de cocina, fichas técnicas de fabricación (recetas), etc., pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las técnicas culinarias.

En las prácticas realizadas en los talleres, sería conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferentes fases y tiempos previstos.

Se procederá posteriormente a la preparación y utilización de los equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo asimismo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctoras adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

2) Aspectos metodológicos

Este es un módulo donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y de seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

✓ Ejecución de técnicas de cocción:

- Identificación y caracterización de las técnicas de cocción.
- Elección de las técnicas adecuadas según su aplicación.
- Elección de equipos y utensilios adecuados.
- Utilización de cantidades y temperaturas adecuadas.
- Comprobación de los resultados obtenidos aplicando medidas correctoras si fuera necesario.

✓ Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Selección de equipos, herramientas y utillaje de cocina adecuados.
- Aplicación de técnicas culinarias en función de los géneros y elaboraciones a realizar.
- Conservación y/o regeneración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.



- ✓ Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
 - Realización del escandallo de géneros.
 - Organización y secuenciación de las tareas.
 - Aplicación de técnicas culinarias en función de los géneros y elaboraciones a realizar.
 - Comprobación de los resultados obtenidos aplicando medidas correctoras si fuera necesario.

- ✓ Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:
 - Identificación de guarniciones y decoraciones, relacionándolas con el tipo de elaboración y forma de presentación.
 - Comprobación de los resultados obtenidos aplicando medidas correctoras si fuera necesario.

- ✓ Realización de acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria:
 - Aplicación de criterios estéticos de realización de acabados y presentaciones.

- ✓ Desarrollo del servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela:
 - Organización del pre-servicio; mise en place.
 - Mantenimiento de los productos culinarios en condiciones óptimas.
 - Cumplimiento del ritmo y tiempo de servicio.

- ✓ Identificación de riesgos en la ejecución de operaciones.

- ✓ Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria:
 - Conservación de géneros y productos culinarios en condiciones idóneas.

- ✓ Orden y limpieza en la ejecución de tareas:
 - Limpieza de la zona de trabajo y recogida del material, herramientas y equipo empleado.

- ✓ Clasificación y recogida selectiva de residuos de acuerdo con las normas de protección ambiental.

Módulo Profesional 4

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

a) Presentación

Módulo profesional:	Procesos básicos de pastelería y repostería
Código:	0026
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	165 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional) Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Módulo asociado a la unidad de competencia: UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.
Objetivos generales:	1 / 3 / 5 / 6 / 8 / 9 / 11

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
- Se han identificado útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
- Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.



- g) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- c) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.
- 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 distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha identificado la masa susceptible de conservación por tratamiento de frío hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado las características físicas y organolépticas de las masas y pastas obtenidas e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada ingrediente.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y se ha seguido la secuencia de incorporación de ingredientes para los distintos productos a elaborar.
- f) Se ha controlado la temperatura, fluidez y cocción de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Decora y termina 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 identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

- d) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

c) Contenidos:

PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. - Realización de la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparación del mismo. - Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. - Regeneración de las materias primas que lo precisen.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procesos de aprovisionamiento y distribución de materias primas. - Útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar. - Materias primas específicas para uso en pastelería y repostería; sus características y sus aplicaciones más habituales.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información. - Participación activa en la resolución de problemas de organización. - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.

OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación. - Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos. - Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. - Valoración de los resultados finales y verificación de las posibles medidas de corrección. - Tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones, como sablé, choux, hojaldre, bizcochos. - Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas por cocción, por batido, por amasado.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras.



OBTENCIÓN DE RELLENOS, CREMAS, JARABES, COBERTURAS Y OTRAS ELABORACIONES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración. - Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc., siguiendo los procedimientos establecidos. - Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. - Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: <ul style="list-style-type: none"> o Especificidades. o Aplicaciones. - Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura. - Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Participación activa y asertiva en la ejecución de las tareas.

DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. - Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final. - Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. - Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. - Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. - Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo, así como formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidentes y/o toxiinfecciones.

Además, parece conveniente iniciar el módulo abordando los contenidos conceptuales; terminología profesional, maquinaria y utillaje de pastelería, fichas técnicas de fabricación (recetas), etc., pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las elaboraciones pasteleras.

En las prácticas realizadas en los talleres, sería conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferentes fases y tiempos previstos de realización de las elaboraciones.

Se procederá posteriormente a la preparación y utilización de los equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctivas adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

Como orientación la secuenciación de las prácticas más lógica de este módulo sería:

- ✓ Iniciación con masas batidas básicas.
- ✓ Continuaremos con masas sencillas de ejecución pasando posteriormente a más complejas. Estas masas serán de tipo bizcocho ligero, sacher.
- ✓ Posteriormente se elaborarán masas quebradas como la sablé.
- ✓ Masa y pastas de mayor complejidad, como hojaldres y escaldadas, pastas de manga. Realización y ampliación de rellenos, coberturas, elementos decorativos y otros.
- ✓ Decoraciones.

2) Aspectos metodológicos

Este es un módulo eminentemente práctico donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades secuenciadas en orden creciente de dificultad y en el seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.



3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Realización de diferentes masas y pastas identificando sus características y aplicaciones:
 - Identificación y selección de las diferentes masas y pastas.
 - Ejecución de las técnicas de elaboración, según los procedimientos establecidos, eligiendo adecuadamente utensilios, temperaturas, etc.
 - Comprobación de los resultados obtenidos.
- ✓ Confección de diferentes rellenos, cremas y otras elaboraciones de múltiples aplicaciones:
 - Selección de equipos, herramientas y utillaje de pastelería.
 - Aplicación de técnicas correctas tanto en cuanto a cantidades, tiempos y temperaturas.
 - Aplicación de los resultados obtenidos a las diferentes masas y pastas.
- ✓ Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
 - Realización de las operaciones culinarias básicas.
 - Regulación de los parámetros de cantidades, tiempos y temperaturas.
- ✓ Elaboración de elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
- ✓ Realización de acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
- ✓ Desarrollo del servicio en pastelería, valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.
- ✓ Identificación de riesgos en la ejecución de operaciones:
 - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.
- ✓ Orden y limpieza en la ejecución de tareas:
Limpieza de la zona de trabajo y recogida del material, herramientas y equipo empleado.
- ✓ Clasificación y recogida selectiva de residuos de acuerdo con las normas de protección ambiental.

Módulo Profesional 5

PRODUCTOS CULINARIOS

a) Presentación

Módulo profesional:	Productos culinarios
Código:	0048
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	294 horas
Curso:	2º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Módulo Profesional asociado a la unidad de competencia: UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
Objetivos generales:	1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11

b) 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:

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



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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha valorado la importancia de estas técnicas en los distintos ámbitos productivos.
- c) Se han relacionado las técnicas con sus posibles aplicaciones a distintas materias primas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las técnicas culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones 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.

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 sustitutos.
- 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.

c) Contenidos:

ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Organización y secuenciación del servicio de cocina. - Coordinación de equipos de cocina. - Deducción de necesidades de materias primas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Producción y servicio de cocina: ámbitos y características.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante las fases de los procesos productivos. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procesos productivos. - Participación solidaria en los trabajos de equipo, planteando organigramas adecuados para distintos tipos de trabajos.

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS BÁSICOS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Verificación de todos los elementos necesarios para la producción. - Selección de las técnicas culinarias en función de las características de los productos. - Elaboración de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. - Verificación y valoración de los resultados obtenidos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Evolución e historia de la cocina. - Relación de las técnicas con los productos culinarios básicos: <ul style="list-style-type: none"> o Cocina territorial. o Diversidad de la cocina nacional e internacional. - Cocina vasca y su significación en el contexto internacional. - Nuevas tecnologías: <ul style="list-style-type: none"> o Descripción. o Análisis.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la elaboración de productos culinarios. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la elaboración de productos culinarios. - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las elaboraciones. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Deducción y relación de técnicas respecto a materias primas y resultados propuestos. - Organización y secuenciación de las tareas. - Realización de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos, maximizando el aprovechamiento de recursos. - Verificación y valoración de las características finales del producto.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y combinación de elaboraciones: transformaciones físico-químicas. - Fichas técnicas de elaboración, recetarios: <ul style="list-style-type: none"> o Fases. o Técnicas. o Puntos clave.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar productos culinarios. - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los productos culinarios. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la elaboración de productos culinarios.

ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de necesidades alimenticias específicas y de alimentos excluidos. - Elaboración de platos para necesidades alimenticias específicas siguiendo los procedimientos establecidos y evitando contaminaciones cruzadas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Necesidades alimenticias específicas: <ul style="list-style-type: none"> o Características. o Alimentos excluidos/productos sustitutivos. o Riesgos y puntos críticos de control. o Consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada. - Dietas para necesidades alimenticias específicas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante las fases del proceso. - Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando riesgos y controlando los puntos críticos en las elaboraciones. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

Parece conveniente iniciar el módulo abordando contenidos conceptuales, para pasar posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las elaboraciones y productos culinarios. Asimismo, se deberán explicar las elaboraciones que se van a ir realizando en el taller, proporcionando al alumnado las fichas de fabricación, acompañadas de las explicaciones orales necesarias.

En las prácticas realizadas en los talleres, será conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferentes fases y tiempos previstos.

Se procederá posteriormente a la preparación y utilización de los equipos, máquinas y útiles necesarios, procediendo asimismo, a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctoras adecuadas. Además, se plantearán diferentes alternativas en las elaboraciones, en cuanto a su formulación, técnicas aplicadas, guarnición, decoración, etc.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

2) Aspectos metodológicos

Este es un módulo donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y en el seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Organización de procesos productivos y de servicio en cocina:
 - Determinación de las fases y la secuencia de operaciones.
 - Coordinación de equipos de cocina.
 - Selección de las técnicas de cocción, guarniciones, etc.
- ✓ Utilización de técnicas culinarias avanzadas:
 - Identificación y caracterización de las técnicas.
 - Selección de equipos, herramientas y utillaje de cocina.
 - Ejecución de las técnicas de cocción según los procedimientos establecidos, eligiendo adecuadamente utensilios, temperaturas, etc.
 - Comprobación de los resultados obtenidos aplicando medidas correctoras si fuera necesario.
- ✓ Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:



- Selección y aplicación de técnicas.
 - Aplicación de procedimientos intermedios de conservación y/o regeneración.
 - Comprobación de los resultados obtenidos aplicando medidas correctoras si fuera necesario, y puesta a punto final de las elaboraciones.
 - Valoración de alternativas a las elaboraciones y elaboración de las mismas si procede.
- ✓Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:
- Identificación y caracterización de necesidades alimenticias especiales.
 - Identificación de alimentos excluidos proponiendo productos sustitutivos.
 - Análisis y control de riesgos.
 - Manipulación correcta evitando contaminación cruzada.
- ✓Identificación de riesgos en la ejecución de operaciones:
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.
 - Conservación de géneros y productos culinarios en condiciones idóneas.
- ✓Orden y limpieza en la ejecución de tareas:
- Limpieza de la zona de trabajo y recogida del material, herramientas y equipo empleado.
 - Clasificación y recogida selectiva de residuos de acuerdo con las normas de protección ambiental.

Módulo Profesional 6

POSTRES EN RESTAURACIÓN

a) Presentación

Módulo profesional:	Postres en restauración
Código:	0028
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	168 horas
Curso:	2º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora o Profesor Técnico de Formación Profesional) Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (Profesora o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Módulo asociado a la unidad de competencia: UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
Objetivos generales:	1 / 3 / 5 / 6 / 8 / 10

b) 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:

- Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- 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 realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas 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.

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 han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos 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.

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 han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén 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.

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 han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se 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 han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

c) Contenidos:

ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES DE RESTAURACIÓN	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. - Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> o Descripción. o Caracterización.



	<ul style="list-style-type: none"> ○ Clasificación. ○ Aplicaciones. - Documentos relacionados con la producción. - Fases de la producción. - Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. - Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. - Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. - Elaboración de diversos postres a base de frutas. - Valoración de los resultados finales identificado las posibles medidas de corrección y mejora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Postres a base de frutas, macedonias, compotas, frutas asadas, flambeados. - Procesos de ejecución de postres a base de frutas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Respeto por la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Participación positiva, aportando ideas y comentarios que enriquezcan las tareas.

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Distinción de las fases del proceso de elaboración respetando la formulación. - Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración. - Elaboración de diversos postres a base de lácteos. - Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de postres a base de lácteos: natillas, flanes, cremas. - Procesos de elaboración de postres a base de lácteos. - Procesos de elaboración de helados y sorbetes.
Actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Comportamiento asertivo y disposición positiva.

ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las fases del proceso de elaboración. - Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.
------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. - Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de postres fritos y de sartén: leches fritas, torrijas, buñuelos. - Procesos de ejecución de postres fritos y de sartén.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Aportación de ideas y participación con alto grado de colaboración con los compañeros y compañeras del grupo.

ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración. - Elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. - Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de helados y sorbetes, cremas, derivados lácteos. - Formulaciones. - Materias primas. - Procesos de presentación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en la realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Actitud proactiva en el desarrollo de buenos modos de trabajo con el fin de minimizar costes.

ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración. - Realización de los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. - Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de semifríos: babarros, cremas. - Materias primas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



	- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.
--	--

PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Verificación de la disponibilidad de los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos. - Realización de las técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. - Identificación de los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. - Valoración de los resultados finales identificando posibles medidas correctivas y de mejora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de postres. - Puntos clave en los diversos procedimientos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Actitud proactiva en el desarrollo de las prácticas.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo, así como formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidentes y/o toxiinfecciones.

Además, parece conveniente iniciar el módulo abordando los contenidos conceptuales, terminología profesional, maquinaria y utillaje de pastelería, fichas técnicas de fabricación (recetas), etc., pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las elaboraciones de postres.

En las prácticas realizadas en los talleres, será conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferentes fases y tiempos previstos.

Se procederá posteriormente, a la preparación y utilización de los equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo asimismo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctivas adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

La secuenciación propuesta o más aconsejable es la siguiente:

- Elaboración de postres a base de frutas, como macedonias, compotas, frutas asadas, flambeados etc., aprovechando que el alumnado ya tiene destrezas de cortes y culinarias adquiridas en el módulo de Técnicas culinarias.
- Elaboración de postres a base de lácteos como natillas, flanes, cremas, etc.
- Elaboración de postres de sartén o fritos como leches fritas, buñuelos, torrijas. Estas elaboraciones serán ejecutadas en este momento debido a que son un compendio de las anteriores.
- Elaboración de helados y sorbetes. Una vez adquiridas técnicas básicas de postres se plantean otras más complejas como la elaboración de helados y sorbetes a partir de lácteos, cremas inglesas, frutas.

2) Aspectos metodológicos

Este es un módulo donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y del seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Ejecución de técnicas de corte y asado de fruta identificando sus características y aplicaciones:
 - Identificación y selección de las técnicas para la elaboración de compotas.
 - Ejecución de las técnicas de asado, según los procedimientos establecidos, eligiendo adecuadamente utensilios, temperaturas, etc.
 - Comprobación de los resultados obtenidos.
- ✓ Confección de postres lácteos básicos de múltiples aplicaciones:
 - Selección de equipos, herramientas y utillaje de cocina.
 - Ejecución correcta siguiendo indicaciones en cuanto a cantidades, aplicación correcta de tiempos y temperaturas.
 - Comprobación y valoración del resultado.
- ✓ Preparación de elaboraciones de postres de sartén o fritos elementales:
 - Realización de las operaciones culinarias correctamente.
 - Ejecución correcta de cantidades, de tiempos y temperaturas.
 - Valoración de resultados finales.
- ✓ Elaboración de elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
- ✓ Realización de acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.



- ✓ En la ejecución de helados y sorbetes se valorará la aplicación de técnicas apropiadas y el resultado final.
- ✓ Identificación de riesgos en la ejecución de operaciones:
 - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.
- ✓ Orden y limpieza en la ejecución de tareas:
 - Limpieza de la zona de trabajo y recogida del material, herramientas y equipo empleado.
- ✓ Clasificación y recogida selectiva de residuos de acuerdo con las normas de protección ambiental.

Módulo Profesional 7

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

a) Presentación

Módulo profesional:	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Código:	0031
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	66 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Hostelería y Turismo (Profesora o Profesor de Enseñanza Secundaria) Procesos en la Industria Alimentaria (Profesora o Profesor de Enseñanza Secundaria)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
Objetivos generales:	2 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Se han evaluado las consecuencias de una limpieza/desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de las consumidoras o consumidores.
- Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.
- Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinfección y desinsectación (DDD).
- 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 de la manipuladora o del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

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

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (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...)

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 en las empresas 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 sanitarias y ambientales.

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.

c) Contenidos:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de las consumidoras o los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas. - Programación adecuada de los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección (L+D). - Evaluación de los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. - Establecimiento de los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. - Equipos de limpieza y desinfección (L+D). - Parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos: tratamientos de desratización, desinfección y



	<p>desinsectación (DDD).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productos y procesos de limpieza y desinfección y de tratamientos de DDD y condiciones de empleo. - Legislación y requisitos de limpieza.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en la limpieza y desinfección. - Respeto por las normas de utilización de los productos de limpieza y desinfección. - Responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de los comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas: salud e higiene personal. - Peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y medidas de prevención. - Medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos: enfermedades de obligada declaración. - La vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza. - Medios de protección de cortes, quemaduras o heridas de la manipuladora o del manipulador. - Guías de prácticas de higiene.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento de una higiene personal adecuada. - Rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta. - Actitud responsable ante estados infecciosos u otros tipos de situaciones que condicionen una manipulación correcta de alimentos.

APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la repercusión de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud de las consumidoras o los consumidores. - Desarrollo de prácticas evitando el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. - Desarrollo de prácticas evitando la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Requisitos de las manipuladoras o los manipuladores de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> o Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación. o Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. o Toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes. o Principales alteraciones de los alimentos: causas y factores contribuyentes. o Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. - Métodos de conservación de alimentos. - Alergias e intolerancias alimentarias. - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Asunción de hábitos correctos en la manipulación de alimentos. - Iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación de alimentos. - Actitud responsable durante la manipulación de alimentos.
---------------	--

APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación y valoración de los puntos de control críticos en distintos procesos de elaboración. - Cumplimentación de los registros asociados al sistema. - Cumplimentación de la documentación, realizando el seguimiento desde el trazado origen, siguiendo las etapas del proceso, hasta el destino del alimento.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de autocontrol. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). - Conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. - Trazabilidad y seguridad alimentaria. - Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. - Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...)
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor durante el control de los puntos de control crítico (PCC).

UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento de la relación entre el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. - Desarrollo de metodologías que permiten el ahorro de energía y recursos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Metodología de reducción de consumos y protección ambiental. - Las 3 R-s. - Energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. - No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Respeto el medio ambiente. - Sensibilización respecto a un uso correcto de equipos y medios evitando consumos y desgastes innecesarios.

RECOGIDA DE LOS RESIDUOS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento de técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. - Control de los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. - Establecimiento de medidas para la protección ambiental.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado



	<p>y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p> <ul style="list-style-type: none">- Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Respeto por el medio ambiente.- Sensibilización respecto a la recogida selectiva de residuos.- Iniciativa en el establecimiento de medidas para una menor generación de residuos.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

Conviene comenzar el módulo analizando la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos y sus efectos sobre la inocuidad de los alimentos, haciendo especial hincapié en las colectividades.

Se continuará con los procesos de limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, identificando los distintos productos de L+D y DDD, interpretando sus etiquetas y en definitiva realizando un uso correcto de los mismos.

Tras haber analizado los dos puntos anteriores y conociendo perfectamente los distintos procesos productivos, se procederá al establecimiento de los sistemas de autocontrol, identificando la terminología asociada y diseñando en su caso sistemas APPCC para procesos concretos.

Por último se abordarán contenidos de sensibilización respecto a un uso racional de energía y recursos minimizando los costes energéticos y de recursos y la producción de residuos.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela y se analizarán los programas y normas de limpieza, los sistemas APPCC, los manuales de buenas prácticas ambientales implantados en la escuela..., complementándolos cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado pueda trabajar en un futuro.

2) Aspectos metodológicos

Las actividades expositivas por parte del profesorado se complementarán con actividades que permitan la participación activa del alumnado, actividades tales como la presentación y discusión de casos reales, prácticas de laboratorio..., que le permitirán concretar conceptos, así como adquirir la sensibilización ambiental necesaria para una mejor conservación del entorno en que se vive. El profesorado deberá estimular al alumnado, para que éste descubra por si mismo los hábitos adecuados en relación con la manipulación de alimentos.

Puede resultar de interés la visita a empresas y asistencia a charlas y ponencias relacionadas con la seguridad alimentaria.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Análisis de la importancia de las medidas de higiene personal:
 - Valoración de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas alimentarias.
 - Identificación de las áreas de higiene personal: manos, piel, pelo, oídos, nariz, boca.
 - Reconocimiento de la necesidad de uniformidad y pulcritud de la vestimenta de trabajo.
 - Análisis de los beneficios de una buena práctica higiénica.
 - Análisis de los costes de una práctica higiénica deficiente.
- ✓ Identificación de enfermedades y situaciones accidentales con efectos en la inocuidad de alimentos y asociación de medidas de protección:
 - Identificación de las enfermedades susceptibles de provocar contaminaciones alimentarias.
 - Identificación de los síntomas de alerta de enfermedades críticas en manipuladoras o manipuladores de alimentos.
 - Reconocimientos de las medidas protectoras a aplicar en accidentes menores de las manipuladoras o los manipuladores de alimentos: protección de cortes, protección de heridas.
- ✓ Identificación de las buenas prácticas asociadas a la manipuladora o al manipulador de alimentos:
 - Análisis de las normativas higiénico-sanitarias que afectan a la manipuladora o al manipulador de alimentos.
 - Definición de terminología de higiene alimentaria diversa.
 - Reconocimiento de los buenos hábitos de la manipuladora o del manipulador de alimentos.
 - Análisis de casos reales de malas prácticas de manipuladoras o manipuladores de alimentos y valoración de costes económico-sociales.
- ✓ Análisis de las alteraciones de los alimentos y tipos de conservación:
 - Interpretación de las etiquetas de los alimentos y determinación de la vida útil de los mismos.
 - Enumeración de las principales alteraciones que sufren los alimentos.
 - Aumento de la vida útil de los alimentos mediante aplicación de distintas técnicas de conservación.
 - Identificación y análisis de los distintos métodos de conservación de alimentos: aplicación de frío, aplicación de calor, adición de aditivos.
 - Identificación de los diversos equipos necesarios para los tratamientos de conservación.
 - Desarrollo de prácticas de laboratorio que evidencien la importancia de la conservación óptima de alimentos.
- ✓ Identificación de las principales toxiinfecciones causadas por alimentos y asociación con sus agentes causantes:
 - Estudio de bacteriología elemental.
 - Identificación de las principales bacterias que provocan intoxicaciones alimentarias (*Salmonella*, *Staphylococcus*, *Clostridium* spp, *Escherichia coli*...).
 - Identificación de las principales micotoxinas que pueden estar presentes en alimentos.
 - Identificación de los reservorios de infección y principales mecanismos de difusión.
 - Estudio de casos reales de brotes de intoxicación alimentaria, haciendo especial hincapié en las colectividades.
- ✓ Reconocimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento de equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos:
 - Análisis de la normativa vigente.
- ✓ Establecimiento de programas de L+D y DDD:



- Definición de terminología específica: detergente, desinfectante, agente higienizante.
 - Identificación de agentes de limpieza, desinfectantes y de control de plagas, interpretando correctamente sus condiciones de aplicación y almacenamiento.
 - Asociación de diseños de instalaciones y medidas diversas con el control de plagas.
 - Establecimiento de programas de L+D y DDD para instalaciones concretas.
- ✓ Asunción de los sistemas de autocontrol como herramientas indispensables de seguridad alimentaria. Identificación de la terminología asociada al APPCC:
- Definición de términos de referencia: APPCC, peligro, riesgo, medidas preventivas, punto crítico de control, límite crítico, vigilancia, acción correctora, verificación...
 - Identificación de las fases de la metodología de trabajo.
- ✓ Valoración de consumos de energía y recursos e impacto ambiental provocado:
- Realización de lecturas y mediciones de consumos, comparando los consumos en distintos periodos.
 - Implantación de metodologías para un uso racional de energía y recursos.
 - Establecimiento de gráficos de fácil interpretación para un uso racional de energía y recursos.
- ✓ Establecimiento de técnicas de recogida selectiva de residuos y tratamiento-vertido de los mismos, minimizando sus efectos sanitarios y ambientales:
- Identificación y clasificación de los distintos tipos de residuos.
 - Establecimiento de la documentación para su registro cuantificado.
 - Establecimiento de planes de tratamiento-vertido para cada tipo de residuo, cumpliendo en todo momento las normativas vigentes.
 - Visita a plantas de tratamiento de residuos con el fin de sensibilizar sobre la importancia de la recogida selectiva de residuos.

Módulo Profesional 8

INGLES TÉCNICO

a) Presentación

Módulo profesional:	Inglés Técnico
Código:	E100
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	33 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Inglés (Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria)
Tipo de módulo:	Transversal.
Objetivos generales:	Todos

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Interpreta y utiliza información oral relacionada con el ámbito profesional del título así como del producto/servicio que se ofrece, identificando y describiendo características y propiedades de los mismos, tipos de empresas y ubicación de las mismas.

Criterios de evaluación:

- Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- Se han emitido mensajes orales precisos y concretos para resolver situaciones puntuales: una cita, fechas y condiciones de envío/recepción de un producto, funcionamiento básico de una máquina/aparato.
- Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones emitidas en el contexto de la empresa.
- Se han utilizado los términos técnicos precisos para describir los productos o servicios propios del sector.
- Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.
- Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

2. Interpreta y cumplimenta documentos escritos propios del sector y de las transacciones comerciales internacionales: manual de características y de funcionamiento, hoja de pedido, hoja de recepción o entrega, facturas, reclamaciones.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con el producto o servicio ofertado (folletos publicitarios, manual de funcionamiento) así como de aspectos cotidianos de la vida profesional.
- b) Se han identificado documentos relacionados con transacciones comerciales.
- c) Se ha cumplimentado documentación comercial y específica de su campo profesional.
- d) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología y vocabulario específico de la profesión.
- f) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar
- g) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.
- h) Se han identificado las informaciones básicas de una página web del sector.

3. Comprende y aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, respetando las normas de protocolo, los hábitos y costumbres establecidas con los diferentes países.

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 sociolaboral propios del país.
- c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

c) Contenidos:

COMPRESIÓN Y PRODUCCIÓN DE MENSAJES ORALES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. - Identificación de mensajes directos, telefónicos, grabados. - Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias. - Selección de registros utilizados en la emisión de mensajes orales. - Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros. - Producción adecuada de sonidos y fonemas para una comprensión suficiente. - Selección y utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Terminología específica del sector. - Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros. - Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Toma de conciencia de la importancia de la lengua extranjera en el mundo profesional.

	<ul style="list-style-type: none"> - Respeto e interés por comprender y hacerse comprender. - Toma de conciencia de la propia capacidad para comunicarse en la lengua extranjera. - Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.
--	---

INTERPRETACIÓN Y EMISIÓN DE MENSAJES ESCRITOS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensión de mensajes: manuales, folletos artículos básicos profesionales y cotidianos. - Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias. - Diferenciación de las relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad. - Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos. - Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante para una utilización adecuada de los mismos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Terminología específica del sector. - Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax., páginas web. - Fórmulas protocolarias en escritos profesionales. - Documentación asociada a transacciones internacionales: hoja de pedido, hoja de recepción, factura. - Competencias, ocupaciones y puestos de trabajo asociados al Ciclo formativo.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Respeto e interés por comprender y hacerse comprender. - Respeto ante los hábitos de otras culturas y sociedades y su forma de pensar. - Valoración de la necesidad de coherencia en el desarrollo del texto.

COMPRESIÓN DE LA REALIDAD SOCIO-CULTURAL PROPIA DEL PAIS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de los elementos culturales más significativos para cada situación de comunicación. - Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Elementos sociolaborales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales. - Respeto para con otros usos y maneras de pensar.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:



1) Secuenciación

Dado que la presentación de los bloques de contenidos no facilita ni responde a necesidades de un proceso de formación, es necesario organizar con ellos un recorrido didáctico que priorice el logro de las capacidades comprensivas y expresivas necesarias para resolver una situación de comunicación lingüística en contexto laboral.

Para organizar la programación de este módulo, se propone que sean los procedimientos quienes dirijan el proceso de enseñanza dada la importancia que tienen en la enseñanza de una lengua como herramienta de comunicación y la motivación que provoca su utilidad inmediata. Una situación de comunicación propia de la profesión implica unos procedimientos que hay que controlar para poder resolverla eficazmente. Los contenidos lexicales, morfológicos y sintácticos no tendrían sentido si no vehiculan un mensaje que ha de ser comprendido o expresado.

Así pues, el desarrollo de las cuatro capacidades lingüísticas básicas -comprensión oral, comprensión escrita, expresión oral y expresión escrita- es el objetivo a conseguir.

El alumnado deberá desenvolverse con cierta seguridad en la lengua extranjera, ante las situaciones que su puesto profesional le presente.

Al margen de la metodología y los materiales que utilice el profesorado, la elección de una situación sencilla, propia de la profesión, servirá para involucrar al alumnado en su propio aprendizaje. En torno a dicha situación se organizarán las estructuras gramaticales (tiempo verbal, vocabulario, etc.) pertinentes junto con el registro de lengua, las normas o protocolos sociales y/o profesionales adecuados.

Tal vez sería conveniente, en la presentación inicial del módulo al alumnado, reflexionar junto con ellos para deducir cuales serán las situaciones más comunes a las que se enfrentarán en su futura vida profesional, la imperiosa necesidad de una lengua extranjera en el sector productivo en el que trabajarán, así como la apertura a otras costumbres y culturas. Esta reflexión debería afianzarles en sus posibilidades de aprender para ser cada vez más autónomos o autónomas y capaces de resolver sus propios problemas cuando estén en sus puestos de trabajo. Conviene no dejar de insistir en la relación transversal que la lengua extranjera tiene con otros módulos del ciclo para que sean conscientes del perfil profesional para el que se preparan.

Por último, hay que tener en cuenta también la formación de base en lengua inglesa derivada de la etapa educativa anterior. La experiencia nos muestra que los logros obtenidos durante este aprendizaje suelen ser variopintos, casi tanto como la idiosincrasia personal de cada joven.

En la medida en que se encuentren deficitarias algunas capacidades comunicativas o se vea la necesidad de homogeneizar los conocimientos básicos en la diversidad del grupo se procederá a complementar o reforzar los conocimientos pertinentes.

2) Aspectos metodológicos

Concibiendo la lengua como un instrumento de comunicación en el mundo profesional, se utiliza un método activo y participativo en el aula.

A pesar de tratarse de ciclos medios, se deberá conceder especial importancia a la lengua oral ya que las situaciones profesionales así lo exigen.

En clase se utiliza siempre la lengua inglesa y se anima constantemente al alumnado a utilizarla aunque su expresión no sea correcta. El enseñante deberá infundir confianza a

cada estudiante para que sea consciente de sus posibilidades de comunicación, que las tiene. Se primará la comprensión del mensaje sobre su corrección gramatical, haciendo hincapié en la pronunciación y fluidez, condicionantes para que el mensaje pase al receptor.

El trabajo en equipo ayuda a vencer la timidez inicial de los y las jóvenes. Así mismo se utilizarán las grabaciones audio y vídeo para que la auto-observación y el propio análisis de sus errores, ayude a mejorar el aprendizaje en su aspecto más costoso: la producción de mensajes orales. El aprendizaje de una lengua requiere la movilización de todos los aspectos de la persona dado que es una actividad muy compleja.

La metodología comunicativa aplicada en el proceso de enseñanza/aprendizaje puede verse enriquecida con visitas a empresas del sector, preferiblemente inglesas, o invitaciones a trabajadores o trabajadoras en activo, para que ellos y ellas que provienen del entorno profesional y con una experiencia laboral, expliquen a los futuros profesionales su visión del puesto de trabajo, sus dificultades y sus ventajas.

Además de utilizar un método/libro de texto con el material audio-vídeo que el propio método aporte, se utilizarán otros soportes audio y vídeos de que disponga el centro, siempre centrados en situaciones profesionales. Así mismo se trabajará con material auténtico: cartas, facturas, guías, folletos y se consultarán páginas web inglesas.

La adquisición de una lengua es el producto de muchos factores internos del aprendiz, y cada persona tiene necesidades, estilos, ritmos e intereses diferentes, por ello hay que ofrecer materiales de diferente tipo que se adapten a sus necesidades (escrito, oral, imagen, música, nuevas tecnologías, etc.)

Las nuevas tecnologías no pueden estar ausentes en el aprendizaje ya que no lo estarán tampoco en el mundo laboral y social: Internet, e-mail, burofax, etc.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

El profesorado ejercerá de dinamizador y facilitador para la utilización de la lengua inglesa oral en el aula, para que las situaciones sean lo mas creíbles posibles, implicando al máximo al alumnado en su propio aprendizaje y en la búsqueda o utilización del material.

- ✓ Uso preferente de materiales referidos al entorno profesional: manuales de uso, folletos, croquis de piezas o productos , practicando los números, fechas, horas, características descriptivas del producto o servicio ofertados.
- ✓ Análisis de materiales publicitarios en inglés sobre empresas del sector o productos y servicios, comprendiendo el vocabulario técnico y los adjetivos utilizados.
- ✓ Resolución de problemas sencillos: preguntas de un cliente, pequeños accidentes, explicaciones puntuales.
- ✓ Informaciones breves sobre la empresa o el puesto de trabajo a un cliente extranjero que llegue de visita.
- ✓ Elaboración de notas puntuales para dejar un recado a alguien o de alguien, precisiones de la tarea a realizar, fechas o cantidades de entrega, problemas surgidos.
- ✓ Presentación y explicación de una factura/nota de pago, o de una aceptación de envío/entrega.



- ✓ Grabaciones en vídeo de conversaciones en clase de un grupo de alumnos y de alumnas que simulan una situación de la profesión para su análisis posterior.

Módulo Profesional 9

FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

a) Presentación

Módulo profesional:	Formación y Orientación Laboral
Código:	0049
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	105 horas
Curso:	2º
Especialidad del profesorado:	Formación y Orientación Laboral (Profesora o Profesor de Enseñanza Secundaria)
Tipo de módulo:	Módulo transversal
Objetivos generales:	9 / 11 / 12 / 13

b) 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:

- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.
- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o a la titulada.
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- 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:

- Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.
- 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 y las 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 o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
- 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 la figura de un empresario o empresaria y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador o trabajadora y las cuotas correspondientes a la figura del trabajador o trabajadora y empresario o empresaria.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.
- 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 o trabajadora.
- 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 asociados al perfil profesional del título.
- 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.
- 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 título.

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

Criterios de evaluación:

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

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al título.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas 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 de los trabajadores y de las trabajadoras y su importancia como medida de prevención.



c) Contenidos básicos:

PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL Y APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. - Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título. - Definición y análisis del sector profesional del título. - Planificación de la propia carrera: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias. ▪ Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada. - Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones. - Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum-vitae,...), así como la realización de tests psicotécnicos y entrevistas simuladas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. - El proceso de toma de decisiones. - Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. - Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada. - Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos. - Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional. - Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral. - Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de una organización como equipo de personas. - Análisis de estructuras organizativas. - Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo. - Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas. - Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida. - Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin. - Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan. - Análisis de la formación de los equipos de trabajo. - La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.

	<ul style="list-style-type: none"> - Características de un equipo de trabajo eficaz. - Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto. - Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales. - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. - Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo. - Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo. - Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

CONDICIONES LABORALES DERIVADAS DEL CONTRATO DE TRABAJO	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía. - Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el TRLET. - Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales. - Interpretación de la nomina. - Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo. - El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o la empresaria, medidas generales de empleo. - Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial. - La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos). - El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales. - Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, IRPF. - Modificación, suspensión y extinción del contrato. - Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal. - El convenio colectivo. Negociación colectiva. - Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo,...
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de necesidad de la regulación laboral. - Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional. - Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales. - Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores o trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos. - Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.



SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social. - Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras. - Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. - Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia. - Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones. - Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía. - Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

EVALUACIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis y determinación de las condiciones de trabajo. - Análisis de factores de riesgo. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales. - Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa. - Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional. - Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El concepto de riesgo profesional. - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. - Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil. - Daños a la salud del trabajador o de la trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva. - Valoración de la relación entre trabajo y salud. - Interés en la adopción de medidas de prevención. - Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso de planificación y sistematización como herramientas

	<ul style="list-style-type: none"> básicas de prevención. - Análisis de la norma básica de PRL. - Análisis de la estructura institucional en materia PRL. - Definición y concreción de los distintos niveles de responsabilidad en la empresa. - Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo. - Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas. - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. - Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. - Agentes intervinientes en materia de PRL y Salud y sus diferentes roles. - Gestión de la prevención en la empresa. - Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva. (técnico básico o técnica básica en PRL) - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. - Planificación de la prevención en la empresa. - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la importancia y necesidad de la PRL. - Valoración de su posición como agente de PRL y SL. - Valoración de los avances para facilitar el acceso a la SL por parte de las instituciones públicas y privadas. - Manifiesta confianza en términos de seguridad personal y colectiva la existencia de un plan de PRL en la empresa. - Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de diversas técnicas de prevención individual. - Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección. - Descripción de los tipos de señalización. - Aplicación de técnicas de primeros auxilios. - Análisis de situaciones de emergencia. - Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia. - Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Medidas de prevención y protección individual y colectiva. - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. - Urgencia médica / primeros auxilios. Conceptos básicos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la previsión de emergencias. - Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud. - Participación activa en las actividades propuestas.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:



1) Secuenciación

Esta propuesta de secuenciación y organización de los contenidos se basa en la lógica del itinerario de inserción laboral que seguirá el alumnado al finalizar el ciclo formativo que esté realizando, es decir los pasos que tendrá que dar desde que finalice el ciclo hasta que acceda a un empleo y se establezca en dicho empleo o finalice la relación laboral.

El itinerario que seguirá el alumnado tendrá 4 momentos:

- a) Búsqueda de empleo.
- b) Incorporación a la empresa y periodo de adaptación.
- c) Desempeño del puesto de trabajo.
- d) Finalización de la relación laboral y salida de la empresa.

- a) Búsqueda de empleo:

La propuesta de desarrollar al inicio del módulo de FOL estos contenidos se debe a que, tras la finalización del ciclo formativo, lo primero que deberá hacer el alumnado es buscar empleo. En concreto se desarrollarán los contenidos referentes a:

- Proyecto y objetivo profesional.
- Oportunidades de empleo y aprendizaje en Europa.
- Acceso al empleo público, privado o por cuenta propia.
- Fuentes de información relacionadas con la búsqueda de empleo.

- b) Incorporación a la empresa y periodo de adaptación:

A continuación, si el alumnado ha tenido éxito en su proceso de búsqueda de empleo, llegará el momento de incorporarse a la empresa. En este periodo de su vida laboral, deberá utilizar capacidades relacionadas con los siguientes contenidos:

- El derecho del trabajo y sus fuentes.
- Derechos derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contratación y medidas de fomento de la contratación.
- El Sistema de la Seguridad Social.
- Convenios colectivos de trabajo.
- Fuentes de información relacionadas con la incorporación a la empresa.

- c) Desempeño del puesto de trabajo:

Superado el periodo inicial de incorporación y adaptación al nuevo puesto de trabajo, continuará el periodo de desempeño del puesto hasta la finalización de la relación laboral por cualquiera de los supuestos legalmente contemplados. Los contenidos relacionados con este periodo son:

- Condiciones de trabajo: salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.
- El recibo de salario o nómina y sus contenidos.
- La Seguridad Social: prestaciones y trámites.
- Modificación y suspensión del contrato.
- Asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.
- La representación de los trabajadores y de las trabajadoras.
- La negociación colectiva.
- Los conflictos colectivos de trabajo.
- Trabajo en equipo.
- El conflicto.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.

- Beneficios para los trabajadores y para las trabajadoras en las nuevas organizaciones.
- Riesgos profesionales.
- Planificación y aplicación de medidas de protección y prevención.

d) Finalización de la relación laboral y salida de la empresa:

En el caso de que finalice la relación laboral, el alumnado deberá tener las competencias necesarias para afrontar este periodo. Los contenidos a desarrollar son:

- Extinción del contrato de trabajo y sus consecuencias.
- La liquidación de haberes o finiquito.
- Trámites relacionados con la Seguridad Social: bajas.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.
- Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.

En los casos en los que el alumnado no continúe en la empresa por finalización de la relación laboral, deberá comenzar nuevamente el proceso de búsqueda de empleo, vendrá un nuevo periodo de incorporación a la empresa, etc.

2) Aspectos metodológicos

En principio parece apropiado que el profesor o profesora realice una presentación y desarrollo de los contenidos del módulo, siempre teniendo como referente el entorno socio-económico más cercano.

En una segunda fase se dará un mayor peso a la participación activa del alumnado, mediante el desarrollo de diversas actividades, individualmente o en grupo, que le permitan concretar los conceptos y desarrollar las habilidades y destrezas: exposición de las experiencias personales del alumnado, utilización de noticias de prensa, uso de las TIC (Tecnologías de la Información y de la Comunicación).

A la hora de abordar el apartado de trabajo en equipo y los conflictos que se generan se pueden utilizar conflictos que se dan en el entorno del aula, relaciones alumnado profesorado, conflictos en el ámbito familiar, cuadrillas... para analizar comportamientos de las partes y su posible solución.

En el desarrollo del módulo parece pertinente recurrir a la colaboración de expertos (miembros de comités de empresa, delegados y delegadas sindicales, abogados y abogadas laboristas, etc.) para conocer de cerca situaciones y conflictos laborales.

En el ámbito de la Prevención de Riesgos Laborales parece conveniente desarrollar prácticas de primeros auxilios, técnicas de extinción, visitas a centros de trabajo... para lo cual sería necesario la colaboración de organizaciones como: Cruz Roja, Osalan, Inspección de trabajo, Servicios de extinción de incendios,... Se ha de tener presente que tras la superación del módulo el alumnado adquiere las responsabilidades profesionales equivalentes a las que se precisen las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales.

Además, a nivel metodológico, se recomienda desarrollar los contenidos del módulo mediante metodologías activas como el trabajo en equipo y el aprendizaje basado en problemas ABP-PBL.

Por último, para un adecuado desarrollo de las técnicas de búsqueda de empleo, sería conveniente la realización de un caso práctico simulando una búsqueda de



empleo real por parte del alumnado: elaboración de documentos generalmente utilizados para esta actividad: (currículo, carta de presentación), selección de ofertas de empleo en los medios de comunicación más habituales.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Descripción del sector productivo de referencia:
 - Análisis de la evolución del sector productivo de referencia.
 - Identificación del nivel de empleabilidad del sector.
 - Utilización e interpretación de estadísticas y cuadros macroeconómicos.

- ✓ Identificación de los distintos tipos de relaciones laborales y las distintas modalidades de contratación laboral:
 - Análisis de las fuentes del derecho laboral.
 - Identificación de las distintas formas de contratación laboral.
 - Identificación de los derechos y deberes resultantes del contrato de trabajo (incluyendo el sistema de protección social).

- ✓ Determinación de los distintos grupos de trabajo y técnicas de resolución de conflictos:
 - Identificación de la tipología de grupos de trabajo.
 - Análisis de conflicto y sus modalidades de resolución.

- ✓ Identificación de los distintos tipos de riesgos derivados del ejercicio de la profesión:
 - Evaluación de los riesgos que se derivan del ejercicio de la profesión.
 - Identificación de las técnicas de prevención de riesgos laborales.

- ✓ Diseño de un determinado plan de prevención y comparación con otros existentes.
 - Identificación de las distintas técnicas utilizadas en primeros auxilios.

- ✓ Descripción de los diversos tipos de mecanismos utilizados en la búsqueda de empleo:
 - Identificación de las distintas fases en el proceso de búsqueda de empleo.
 - Cumplimentación de la documentación necesaria para conseguir un empleo.
 - Utilización de las TIC como herramienta de búsqueda de empleo.
 - Valoración de la importancia del aprendizaje a lo largo la vida.

Módulo Profesional 10

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

a) Presentación

Módulo profesional:	Empresa e Iniciativa Emprendedora
Código:	0050
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	63 horas
Curso:	2º
Especialidad del profesorado:	Formación y Orientación Laboral (Profesora o Profesor de Enseñanza Secundaria)
Tipo de módulo:	Módulo transversal
Objetivos generales:	12 / 14

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

Criterios de evaluación:

- 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.
- Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- 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.
- Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una "pyme".
- Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o una empresaria que se inicie en el sector.
- Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, seleccionando la idea empresarial y realizando el estudio de mercado que apoye la viabilidad, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:



- a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.
- b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.
- c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.
- d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.
- e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una “pyme” relacionada con el título.

3. Realiza las actividades para elaborar el plan de empresa, su posterior puesta en marcha y su constitución, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

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 la clientela con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una “pyme” del sector.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o las propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una “pyme”.
- j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.
- k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una “pyme”.

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

Criterios de evaluación:

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

- 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.

c) Contenidos básicos:

INICIATIVA EMPRENDEDORA	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de las principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el título (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.) - Análisis de los factores claves de los emprendedores o de las emprendedoras: iniciativa, creatividad, liderazgo, comunicación, capacidad de toma de decisiones, planificación y formación. - Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Innovación y desarrollo económico en el sector. - La cultura emprendedora como necesidad social. - Concepto de empresario o empresaria. - La actuación de los o de las emprendedores o de las emprendedoras como empleados o empleadas de una empresa del sector. - La actuación de los emprendedores como empresarios o empresarias. - La colaboración entre emprendedores o emprendedoras. - Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. - La idea de negocio en el ámbito de la familia profesional. - Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad económica asociada al título y en el ámbito local.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje. - Valoración de la iniciativa, creatividad y responsabilidad como motores del emprendizaje.

IDEAS EMPRESARIALES, EL ENTORNO Y SU DESARROLLO	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial. - Búsqueda de datos de empresas del sector por medio de Internet. - Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar. - Análisis de una empresa tipo de la familia profesional. - Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades. - Establecimiento del modelo de negocio partiendo de las conclusiones del estudio de mercado. - Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Obligaciones de una empresa con su entorno específico y con el conjunto de la sociedad (desarrollo sostenible). - La conciliación de la vida laboral y familiar. - Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.



	<ul style="list-style-type: none"> - Estudio de mercado: el entorno, la clientela, los competidores o las competidoras y los proveedores o las proveedoras.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa. - Respeto por la igualdad de género. - Valoración de la ética empresarial.

VIABILIDAD Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Establecimiento del plan de marketing: política de comunicación, política de precios y logística de distribución. - Elaboración del plan de producción. - Elaboración de la viabilidad técnica, económica y financiera de una empresa del sector. - Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de la empresa. - Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios y socias.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto de empresa. Tipos de empresa. - Elementos y áreas esenciales de una empresa. - La fiscalidad en las empresas. - Trámites administrativos para la constitución de una empresa (hacienda, seguridad social, entre otros). - Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de la familia profesional. - La responsabilidad de los propietarios o las propietarias de la empresa.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en la evaluación de la viabilidad técnica y económica del proyecto. - Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

FUNCIÓN ADMINISTRATIVA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la información contable: tesorería, cuenta de resultados y balance. - Cumplimentación de documentos fiscales y laborales. - Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto de contabilidad y nociones básicas. - La contabilidad como imagen fiel de la situación económica. - Obligaciones legales (fiscales, laborales y mercantiles) de las empresas. - Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada. - Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

d) Orientaciones metodológicas

Para la organización y desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1) Secuenciación

Sería conveniente iniciar este módulo con la mentalización del alumnado hacia la actitud emprendedora tanto como trabajador por cuenta propia como por cuenta ajena de una organización.

Posteriormente se le hará reflexionar sobre las ideas empresariales y se le facilitarán las metodologías adecuadas para seleccionarlas. Preferiblemente se desarrollará en el entorno de la familia profesional que corresponda, aunque no se descartan otros sectores profesionales.

Se continuará con el desarrollo de la idea empresarial, realizando el estudio de mercado, la idea de negocio y diseñando la empresa que soporte dicha idea, valorando el impacto que produce en su entorno desde el punto de vista social, ético y ambiental.

Se acometerá la realización del plan de empresa abordando su viabilidad técnica, económica y financiera, así como otros aspectos como el plan de marketing, recursos humanos, forma jurídica, etc.

Finalmente se le proporcionará al alumnado conceptos básicos de contabilidad, fiscalidad y gestión administrativa.

2) Aspectos metodológicos

En este módulo la labor del profesor o profesora se asemeja más a la desarrollada por un entrenador. Debe realizar la tutorización de los proyectos ejerciendo de facilitador según las necesidades del grupo.

Con la explicación, por su parte, de los objetivos y una breve introducción de los conocimientos necesarios para comenzar el camino, es el alumnado el que va realizando el proyecto de empresa para adquirir las capacidades de emprendizaje, bien por cuenta propia, bien por cuenta ajena.

A medida que el alumnado va avanzando en su proyecto, el profesor o profesora introducirá los conocimientos necesarios por medio de explicaciones o mediante actividades desarrolladas en clase. Incluso, induciendo a leer ciertos libros o artículos con posterior trabajo de adaptación de su contenido al proyecto del curso.

El profesor o profesora deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna, realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

3) Actividades significativas y aspectos críticos de la evaluación

- ✓ Sensibilización de mentalización emprendedora:
 - Identificación del tejido empresarial del País Vasco. Sectores, dimensión, forma jurídica, etc.
 - Elaboración del retrato que determina las características y capacidades de un empresario o de una empresaria.



- Generación de un cuadro con las ventajas e inconvenientes de ser empresario o empresaria.
 - Identificación de pequeños aspectos innovadores en el sector.
 - Análisis de las diferencias y semejanzas entre el emprendedor o emprendedora por cuenta ajena, por cuenta propia o social, a través de técnicas inductivas de trabajo en equipo.
- ✓ Desarrollo de ideas empresariales:
- Realización de una tabla con ideas de negocio que respondan a necesidades del mercado.
 - Creación de los grupos de trabajo y elección de las ideas a desarrollar por éstos.
 - Realización de un estudio de mercado observando el entorno, utilizando Internet, etc.
 - Realización de una matriz DAFO para el negocio seleccionado.
 - Aplicación de aspectos creativos e innovadores en la idea.
 - Elaboración del modelo de negocio teniendo en cuenta los aspectos éticos, sociales y ambientales.
- ✓ Viabilidad y puesta en marcha de una empresa:
- Elaboración de un plan de empresa siguiendo un modelo establecido.
 - Solicitud de préstamo en entidad financiera (a ser posible mediante tramitación real).
 - Cumplimentación de impresos de constitución de empresas.
 - Búsqueda y análisis de ayudas y subvenciones apoyándose en Internet.
 - Puesta en común y defensa de los diferentes planes de empresa.
- ✓ Análisis y cumplimentación de trámites administrativos:
- Análisis de un plan de tesorería, cuenta de resultados y balance de situación.
 - Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.
 - Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.

Módulo Profesional 111

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

a) Presentación

Módulo profesional:	Formación en Centros de Trabajo
Código:	0051
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía
Grado:	Medio
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Duración:	380 horas
Curso:	2º
Especialidad del profesorado:	Hostelería y Turismo (Profesora o Profesor de Enseñanza Secundaria) Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Asociado a perfil profesional
Objetivos generales:	Todos

b) 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:

- Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedoras o proveedores, clientela, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- Se han relacionado características del mercado, tipo de clientela y proveedoras o proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- 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:
 - o La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - o Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
 - o Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - o Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - o Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - o Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - o Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer de la profesional o 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 ambiental 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 y responsabilizado del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del 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 asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.
- 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.

c) Situaciones de aprendizaje en el puesto de trabajo:

Se relacionan a continuación una serie de situaciones de trabajo que representan posibles actividades a desarrollar por el alumnado durante su estancia en el centro de trabajo:

- ✓ Identificación de la estructura y organización de la empresa.
- ✓ Aplicación de hábitos éticos y laborales en el desarrollo de la actividad en la empresa.
- ✓ Análisis de las variables que se deben tener en cuenta para confeccionar las ofertas gastronómicas.
- ✓ Cálculo de los costes reales de los platos y materias primas.
- ✓ Preelaboración de los diferentes géneros culinarios.
- ✓ Aplicación de métodos para operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros.
- ✓ Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros.
- ✓ Aplicación de las técnicas básicas de cocina y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias.
- ✓ Realización del proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias.

- ✓ Operaciones de acabado de elaboraciones culinarias y operaciones de decoración de postres.
- ✓ Uso de los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de géneros.
- ✓ Elaboración de productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
- ✓ Aplicación de técnicas para la elaboración de postres de cocina y helados.
- ✓ Realización con destreza de las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.
- ✓ Identificación y aplicación de las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidente.



4. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

4.1 Espacios:

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE M ² / 30 ALUMNOS O ALUMNAS	SUPERFICIE M ² / 20 ALUMNOS O ALUMNAS
Aula polivalente	60	40
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120

4.2 Equipamientos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalado 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 diferentes tamaños. - 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.
----------------------------------	--

5. PROFESORADO

Especialidades del profesorado y 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	• Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	• Cocina y Pastelería	• Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional
0047. Técnicas culinarias	• Cocina y Pastelería	• Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional



0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	<ul style="list-style-type: none"> Cocina y Pastelería Operaciones y equipos de Elaboración de Productos Alimentarios 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional
0048. Productos culinarios	<ul style="list-style-type: none"> Cocina y Pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional
0028. Postres en restauración	<ul style="list-style-type: none"> Cocina y Pastelería Operaciones y equipos de Elaboración de Productos Alimentarios 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Hostelería y Turismo Procesos en la Industria Alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria
E100. Inglés Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Inglés 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria
0049. Formación y Orientación Laboral	<ul style="list-style-type: none"> Formación y Orientación Laboral 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria
0050. Empresa e Iniciativa Emprendedora	<ul style="list-style-type: none"> Formación y Orientación Laboral 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria
0051. Formación en Centros de Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> Cocina y Pastelería Operaciones y equipos de Elaboración de Productos Alimentarios 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional
	<ul style="list-style-type: none"> Hostelería y Turismo Procesos en la Industria Alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria

6. CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES

MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO COCINA (LOGSE 1/1990)	MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO COCINA Y GASTRONOMIA (LOE 2/2006)
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	0158. Empresa e Iniciativa Emprendedora
Formación en Centro de Trabajo	0051. Formación en Centros de Trabajo

7. RELACIONES DE TRAZABILIDAD Y CORRESPONDENCIA ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES DEL TÍTULO Y UNIDADES DE COMPETENCIA

7.1 Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales para su convalidación o exención

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULO PROFESIONAL
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	0045. Ofertas gastronómicas



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.	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 e higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

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

MÓDULO PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
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 las 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.



*Instituto Vasco del Conocimiento
de la Formación Profesional*
*Lanbide Heziketaren
Ezagutzaren Euskal Institutua*

Vía Galindo Kalea, 14
48910 – Sestao, Bizkaia

T. 944 47 40 37
F. 944 47 38 62

www.ivac-eei.eus
web@ivac-eei.eus



EUSKADI
LANBIDE HEZIKETA



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA SAILA
Lanbide Heziketako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
Viceconsejería de Formación
Profesional