

	PÁGINA		PÁGINA
Sesma, para ampliación del Polígono Industrial El Juncarillo, promovido por el Ayuntamiento de dicha localidad.	11937	II. ADMINISTRACIÓN LOCAL DE NAVARRA	11942
– ORDEN FORAL 290/2008, de 8 de octubre, del Consejero de Vivienda y Ordenación del Territorio, por la que se inicia el procedimiento de revisión de oficio para la declaración de nulidad del acto presunto de aprobación definitiva de la modificación del Plan Municipal de Berrioplano, referente al Sector AÑ-3, Granjas de Juvera de Añézcar, promovido por el Ayuntamiento de dicha localidad.	11938	2.1. ORDENANZAS Y OTRAS DISPOSICIONES GENERALES	11942
1.3.4. Subvenciones, ayudas y becas		2.2. AUTORIDADES Y PERSONAL	
– RESOLUCIÓN 230E/2008, de 3 de octubre, de la Directora General de Empresa, por la que se aprueba la convocatoria de la subvención para la organización de actividades formativas en materia de comercio exterior del año 2008.	11939	2.2.1. Ceses, nombramientos y otras situaciones	11947
1.3.6. Otros		2.2.2. Plantilla Orgánica, Oferta Pública de Empleo, oposiciones y concursos	11948
– HACIENDA TRIBUTARIA DE NAVARRA. Servicio de Recaudación. Recaudación Ejecutiva. Anuncio de enajenación de bienes inmuebles mediante adjudicación directa.	11941	2.3. OTRAS DISPOSICIONES	
		2.3.1. Autorizaciones y Licencias	11955
		2.3.3. Expropiación Forzosa	11955
		2.3.4. Presupuestos-Haciendas Locales	11956
		2.3.5. Otros	11956
		V. ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO	11957
		VI. PROCEDIMIENTOS JUDICIALES	11958
		VIII. ANUNCIOS	11960
		8.1. OTROS ANUNCIOS OFICIALES	11960

I. COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

1.1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1.2. Decretos Forales

DECRETO FORAL 92/2008, de 25 de agosto, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, ha permitido avanzar en la definición de un Catálogo Nacional de Cualificaciones que ha delineado, para cada sector o Familia Profesional, un conjunto de cualificaciones, organizadas en tres niveles, que constituyen el núcleo del currículo de los correspondientes títulos de Formación Profesional.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula la organización y los principios generales de estructura y ordenación de las enseñanzas profesionales dentro del sistema educativo, articulando el conjunto de las etapas, niveles y tipos de enseñanzas en un modelo coherente en el que los ciclos formativos cumplen importantes funciones ligadas al desarrollo de capacidades profesionales, personales y sociales, situadas, esencialmente, en los ámbitos de la cualificación profesional, la inserción laboral y la participación en la vida adulta.

Mediante este Decreto Foral se establecen la estructura y el currículo del ciclo formativo de grado medio que permite la obtención del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este currículo desarrolla el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, en aplicación del artículo 17 del Real Decreto 1538/2006, de 5 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y en ejercicio de las competencias que en esta materia tiene la Comunidad Foral de Navarra, reconocidas en el artículo 47 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra.

Por otro lado, el Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, por el que se regula la ordenación y desarrollo de la formación profesional en el sistema educativo en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, ha definido un modelo para el desarrollo del currículo de los títulos de formación profesional, modelo que introduce nuevos aspectos estratégicos y normativos que favorecen una mejor adaptación a la empresa, una mayor flexibilidad organizativa de las enseñanzas, un aumento de la autonomía curricular de los centros y una más amplia formación al alumnado.

Por ello, la adaptación y desarrollo del currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía a la Comunidad Foral de Navarra responde a las directrices de diseño que han sido aprobadas por el citado Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo.

2

En esta regulación se contemplan los siguientes elementos que configuran el currículo de este título: referente profesional, currículo, organización y secuenciación de enseñanzas, accesos y condiciones de implantación.

El referente profesional de este título, planteado en el artículo 3 y desarrollado en el Anexo 1 de esta norma, consta de dos aspectos básicos: el perfil profesional del titulado y el entorno del sistema productivo en el que este va a desarrollar su actividad laboral. Dentro del perfil profesional se define cuál es su competencia general y se relacionan las dos cualificaciones profesionales que se han tomado como referencia. Estas dos cualificaciones profesionales, Cocina y Repostería, reguladas ambas mediante el Real Decreto 295/2004, de febrero, configuran un espacio de actuación profesional definido por el conjunto de las competencias en las que se desglosan, que tiene, junto con los módulos profesionales soporte que se han añadido, la amplitud suficiente y la especialización necesaria para garantizar la empleabilidad de este técnico. No obstante lo anterior, este título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye, además, dos cualificaciones incompletas de la familia profesional de Industrias Alimentarias a los efectos de aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera y alimentaria. Dichas cualificaciones son Panadería y Bollería regulada en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero y Pastelería y Confitería regulada en el Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre.

En lo concerniente al sistema productivo se establecen algunas indicaciones, con elementos diferenciales para Navarra, sobre el contexto laboral y profesional en el que este titulado va a desempeñar su trabajo. Este contexto se concibe en un sistema con, al menos, dos dimensiones complementarias. La primera de ellas de carácter geográfico, en la que su actividad profesional está conectada con otras zonas, nacionales e internacionales, de influencia recíproca. La segunda es de tipo temporal e incorpora una visión prospectiva que orienta sobre la evolución de la profesión en el futuro.

3

El artículo 4, con el Anexo 2 que está asociado al mismo, trata el elemento curricular de la titulación que se regula en Navarra y se divide en dos partes. Por un lado se encuentran los objetivos de este título y por otro el desarrollo y duración de los diferentes módulos profesionales que constituyen el núcleo del aprendizaje de la profesión. El currículo de todos los módulos profesionales dispone de un apartado con orientaciones didácticas que conciernen al enfoque, la coordinación y se-

cuenciación de módulos y a la tipología y definición de unidades de trabajo y actividades de enseñanza-aprendizaje.

4

En el ámbito de esta norma se regula una secuenciación de referencia de los módulos en los dos cursos del ciclo y la división de cada módulo profesional en unidades formativas. Esta división, además de facilitar la organización de las actividades de enseñanza-aprendizaje en las ofertas formativas ordinarias, permite abordar otras ofertas de formación profesional dirigidas al perfeccionamiento de trabajadores o al diseño de itinerarios en los que se integre el procedimiento de evaluación y reconocimiento de la competencia con la propia oferta formativa. El artículo 5, junto con el Anexo 3, desarrollan este elemento.

5

Respecto a los accesos y convalidaciones, el artículo 6 regula los accesos a este ciclo formativo desde la Educación Secundaria Obligatoria, el artículo 7 define el acceso a otros estudios una vez finalizado el ciclo formativo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, el artículo 8 define el marco de regulación de convalidaciones y exenciones, y el artículo 9, desarrollado en el Anexo 5, establece la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia de las cualificaciones implicadas en este título para su acreditación, convalidación o exención.

6

Finalmente, el último elemento que regula este Decreto Foral es el descrito en los artículos 10 y 11, con sus respectivos Anexos 6 y 7, que tratan sobre las condiciones de implantación de este ciclo formativo. Estas condiciones hacen referencia al perfil del profesorado y a las características de los espacios e instalaciones que son necesarios.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación, y de conformidad con la decisión adoptada por el Gobierno de Navarra en sesión celebrada el día 25 de agosto de 2008,

DECRETO:

Artículo 1. Objeto.

El presente Decreto Foral tiene por objeto el establecimiento de la estructura y el currículo oficial del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, correspondiente a la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

Artículo 2. Identificación.

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

- Denominación: Cocina y Gastronomía.
- Nivel: 2-Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Artículo 3. Referente profesional y ejercicio profesional.

El perfil profesional del título, la competencia general, las cualificaciones y unidades de competencia, las competencias profesionales, personales y sociales, así como la referencia al sistema productivo, su contextualización en Navarra y su prospectiva, se detallan en el Anexo 1 del presente Decreto Foral, de conformidad con lo establecido en el artículo 21 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo.

Artículo 4. Currículo.

1. Los objetivos generales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía y los módulos profesionales que lo componen quedan recogidos en el Anexo 2 del presente Decreto Foral.

2. Los centros educativos de formación profesional en los que se imparta este ciclo formativo elaborarán una programación didáctica para cada uno de los distintos módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del mismo. Dicha programación será objeto de concreción a través de las correspondientes unidades de trabajo que la desarrollen.

Artículo 5. Módulos profesionales y unidades formativas.

1. Los módulos profesionales que componen este ciclo formativo quedan desarrollados en el Anexo 2 B) del presente Decreto Foral, de conformidad con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

2. Dichos módulos profesionales se organizarán en dos cursos académicos, según la temporalización establecida en el Anexo 2 B) del presente Decreto Foral. De acuerdo con la regulación contenida en el artículo 16.2 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, dicha temporalización tendrá un valor de referencia para todos los centros que impartan este ciclo formativo y cualquier modificación de la misma deberá ser autorizada por el Departamento de Educación.

3. Con el fin de promover la formación a lo largo de la vida, la impartición de los módulos profesionales se organizará en las unidades formativas establecidas en el Anexo 3 de este Decreto Foral. Los con-

tenidos de las unidades formativas en que se divide cada módulo profesional deberán incluir todos los contenidos de dicho módulo.

4. La certificación de cada unidad formativa tendrá validez únicamente en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra. La superación de todas las unidades formativas pertenecientes a un mismo módulo dará derecho a la certificación del módulo profesional correspondiente, con validez en todo el territorio nacional.

Artículo 6. Accesos al ciclo desde la Educación Secundaria Obligatoria.

1. De conformidad con lo establecido en los artículos 31 y 41 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, así como el artículo 7 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, podrán acceder al ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía quienes estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

2. Así mismo, y según lo dispuesto en el artículo 7 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, también podrán acceder a la formación profesional quienes, careciendo de los requisitos académicos, superen una prueba regulada por el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra. Para acceder por esta vía a ciclos formativos de grado medio se requerirá tener diecisiete años, como mínimo, cumplidos en el año de realización de la prueba.

Artículo 7. Accesos desde el ciclo a otros estudios.

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

2. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior en los términos establecidos en el artículo 13.2 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

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

Artículo 8. Convalidaciones y exenciones.

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo en España, y los establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, son los que figuran en el Anexo 4 de este Decreto Foral.

2. Respecto a los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora, se estará a lo establecido en el artículo 14 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

3. De acuerdo con lo regulado en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia en el campo de actividad profesional relacionada con la cocina y la gastronomía en los términos previstos en dicho artículo.

Artículo 9. Correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia.

1. La correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo 5 A) de este Decreto Foral.

2. Así mismo, la correspondencia entre los módulos profesionales que forman las enseñanzas del mismo título con las unidades de competencia para su acreditación queda determinada en el Anexo 5 B) de este Decreto Foral.

Artículo 10. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado de los cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo 6 A) de este Decreto Foral.

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley orgánica. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo 6 B) del presente Decreto Foral.

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen

el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas, se concretan en el Anexo 6 C) del presente Decreto Foral.

Artículo 11. Espacios e instalaciones.

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, los requisitos de espacios, instalaciones y equipamientos para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los que figuran en el Anexo 7 del presente Decreto Foral.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.–Equivalencias del título.

1. De conformidad con la disposición adicional tercera del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, los títulos que se relacionan a continuación tendrán los mismos efectos profesionales que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía cuyo currículo se regula en este Decreto Foral:

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

2. Así mismo, el título de Técnico en Cocina, regulado en el Decreto Foral 227/1996, de 27 de mayo, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio, correspondiente al título de Técnico en Cocina en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, tendrá los mismos efectos académicos y profesionales que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Segunda.–Otras capacitaciones profesionales.

1. El módulo profesional de Formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, siempre que tenga, al menos, 45 horas lectivas, conforme a lo previsto en el apartado 3 de la disposición adicional tercera del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

2. El módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con el artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, conforme a lo previsto en el apartado 4 de la disposición adicional tercera del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Única.–Proceso de transición y derechos de los alumnos del título anterior.

Quienes no hubieran completado las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina, establecido en el Decreto Foral 227/1996, de 27 de mayo, dispondrán de un periodo transitorio para la obtención del mismo. El Departamento de Educación del Gobierno de Navarra facilitará los procedimientos de obtención de dicho título en el marco regulador que, a tales efectos, se establezca.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única.–Derogación normativa.

Quedan derogadas todas y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este Decreto Foral.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.–Implantación.

El Departamento de Educación de la Comunidad Foral de Navarra implantará el currículo objeto de regulación en el presente Decreto Foral en el curso escolar 2008/2009.

Segunda.–Entrada en vigor.

El presente Decreto Foral entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra.

Pamplona, 25 de agosto de 2008.–El Vicepresidente Primero del Gobierno de Navarra, Javier Caballero Martínez.–El Consejero de Educación, Carlos Pérez-Nievas López de Goicoechea.

ANEXO 1

REFERENTE PROFESIONAL

A) Perfil profesional

a) Perfil profesional.

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

b) 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.

c) Cualificaciones y unidades de competencia.

Las cualificaciones y unidades de competencia incluidas en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía son las siguientes:

–Cualificaciones profesionales completas:

▪ HOT093–2: Cocina, 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.

▪ HOT0223–2: Repostería, 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:

▪ INA015–2: Panadería y Bollería, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0036–2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

▪ INA107–2: Pastelería y Confitería, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0310–2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

d) Competencias profesionales, personales y sociales:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

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

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

B) Sistema productivo

a) Entorno profesional y laboral.

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

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

–Cocinero.

–Jefe de partida.

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

b) Contexto territorial de Navarra.

El sector de la cocina en Navarra está compuesto por un amplio abanico de empresas entre las que destacan las de restauración para eventos, catering, instituciones públicas, hoteles, complejos turísticos, así como, entre otros, un elevado número de medianas y pequeñas empresas de restauración.

En un contexto cada vez más competitivo y marcado por los cambios rápidos en los gustos y tendencias y una mayor exigencia de calidad por parte de los clientes, se hace cada vez más necesaria la existencia de mano de obra cualificada que pueda dar respuesta a las demandas del sector. La regulación del currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía pretende dar respuesta a esta demanda desde el ámbito educativo.

Por otro lado, la variada gama de productos con denominación de origen Navarra, junto con la riqueza gastronómica y vinícola de las diferentes zonas que componen la geografía de la Comunidad Foral, constituyen un atractivo y un factor de diferenciación que han sido considerados por el Plan de Marketing turístico diseñado por el Gobierno de Navarra con el horizonte del año 2010. Por este motivo, se han incluido entre los contenidos de las enseñanzas que integran este título de Técnico en Cocina y Gastronomía los relativos a las recetas y productos típicos de esta región, con el objetivo de contribuir a esa unión entre tradición e innovación que hacen de nuestra Comunidad Foral una tierra de diversidad, al mismo tiempo que singular, desde el punto de vista gastronómico.

c) Prospectiva.

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

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

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o "neorestauración", así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un es-

tancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como a una evolución discreta de la cocina "de autor".

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

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

ANEXO 2

CURRÍCULO

A) Objetivos generales del ciclo formativo

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

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

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

B) Módulos profesionales

a) Denominación, duración y secuenciación.

Se relacionan los módulos profesionales del currículo del Técnico en Cocina y Gastronomía con detalle de su denominación, duración y distribución temporal.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0046	Preelaboración y conservación de alimentos.	320	10	1.º
0047	Técnicas culinarias.	320	10	1.º
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería.	260	8	1.º

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0050	Empresa e iniciativa emprendedora.	60	2	1.º
0045	Ofertas gastronómicas.	70	3	2.º
0048	Productos culinarios.	260	12	2.º
0028	Postres de restauración.	180	8	2.º
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	70	3	2.º
0049	Formación y orientación laboral.	90	4	2.º
0051	Formación en centros de trabajo.	370	En horario de empresa	2.º

b) Desarrollo de módulos profesionales.

Módulo Profesional: Preelaboración y conservación de alimentos

Código: 0046.

Duración: 320 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

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

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

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

b) Se ha interpretado la información.

c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se han realizado las elaboraciones culinarias básicas en cocina.

f) 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.

Contenidos básicos.

–Recepción de materias primas:

▪ Materias primas.

▪ Categorías comerciales y etiquetados.

▪ Presentaciones comerciales.

▪ Selección de proveedores "éticos".

▪ Descripción y características del economato y bodega.

▪ Recepción de géneros: análisis organoléptico del producto.

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

–Acopio y distribución de materias primas:

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

▪ Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

▪ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

- Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:
 - Ubicación y distribución.
 - Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
 - Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
 - Seguridad en su manejo.
- Preelaboración de materias primas en cocina:
 - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
 - Rendimiento de las materias primas.
 - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
 - Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
 - Procedimientos intermedios de conservación.
 - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
 - Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
 - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
 - Regeneración de materias primas:
 - Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
 - Procedimientos de ejecución de técnicas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas: temperatura, tiempo, humedad, método o sistema de calentamiento, progresión e inercia del calentamiento.
 - Equipos de regeneración.
 - Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
 - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. Procesos físicos: frío, calor vacío, atmósferas modificadas, radiaciones ionizantes. Procesos químicos: utilización de aditivos, conservantes, estabilizantes, antioxidantes. Procesos biológicos: utilización de microorganismos, fermentaciones.
 - Equipos asociados a cada método.
 - Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

Orientaciones didácticas.

Este módulo, de carácter eminentemente práctico, constituye un soporte básico para el proceso de realización de las diferentes elaboraciones culinarias, ya que, contiene la formación necesaria para desempeñar la función de recepción y acopio de materias primas, para la preparación, utilización y mantenimiento de maquinaria y herramientas, así como, la preelaboración y regeneración de materias primas y conservación de géneros.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Preelaboración y conservación de alimentos responde a criterios lógicos de secuenciación utilizados en la práctica habitual de organización en cocina.

Resulta necesario destacar cómo los primeros resultados de aprendizaje de este módulo relativos a la recepción y acopio de materias primas analizando los documentos relacionados con la producción tienen una clara relación con alguno de los contenidos previstos para el módulo transversal de Empresa e iniciativa emprendedora, especialmente cuando se hace referencia a la documentación básica de carácter comercial y contable y a la gestión administrativa de la empresa.

Habida cuenta que la documentación básica de carácter comercial y contable incluida en el módulo de Empresa e iniciativa emprendedora es más numerosa, e incorpora otros documentos no relacionados únicamente con la recepción y el acopio, sería recomendable que estos documentos fueran objeto de estudio en el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos.

Por otro lado, y al tratarse de un módulo básico para la gestión en cocina se ha de destacar su relación con los módulos de Técnicas culinarias, Procesos básicos de pastelería y repostería, Productos culinarios y Postres en restauración, ya que establece los contenidos previos necesarios para el correcto aprovechamiento del resto de los módulos, como son la utilización de maquinaria, preelaboración y regeneración de materias primas y conservación de géneros.

Especial atención merece la relación de este módulo con los de Técnicas culinarias, Procesos básicos de pastelería y repostería, Productos culinarios y Postres en restauración ya que al establecer como resultado de aprendizaje que el alumnado "conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido", se está presuponiendo que el alumno/a cuenta con dichos géneros semielaborados y elaborados, para lo cual sería necesario colaborar con quienes los realizan al amparo de los resultados de aprendizaje previstos en los módulos ya señalados. No obstante, y sin perjuicio

de esa colaboración, se podrán realizar en este módulo elaboraciones culinarias básicas que permitan el aprovechamiento de las materias primas objeto de regeneración y, de este modo, evitar su deterioro.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Las actividades deberían integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios.

–Al tratarse de contenidos generalmente nuevos para el alumnado, independientemente de cual sea su procedencia, debería hacerse hincapié en el diseño de actividades de iniciación y de motivación, que han de servir para incentivarlo y ponerlo en una situación activa e interesada ante los nuevos aprendizajes.

–Convendría plantear actividades que permitan la utilización de las tecnologías de la información y de la comunicación, lo que facilitaría el rápido acceso a recursos actualizados, a la vez que el alumno/a se familiariza con su uso.

–Sería interesante diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.

Finalmente, y en relación a la organización de recursos, sería recomendable utilizar la técnica del agrupamiento del alumnado para facilitar la interacción entre alumnos y, así, mejorar el proceso de socialización, adquirir competencias socioprofesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella la toma de decisiones.

Módulo Profesional: Técnicas culinarias

Código: 0047.

Duración: 320 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos, aplicados a elaboraciones sencillas.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

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

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se 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 del cliente.

–Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos.

–Ejecución de técnicas de cocción:

- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

–Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Elaboración de fondos. Gelatinas. Rellenos, farsas y duxelles. Salsas calientes y frías.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

–Preparación de elaboraciones culinarias elementales:

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

–Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:

- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

–Realización de acabados y presentaciones:

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

–Desarrollo de los servicios en cocina:

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

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere la formación básica de primer nivel para desempeñar las funciones de producción y servicio en cocina, que será objeto de desarrollo y profundización en segundo curso a través del módulo de Productos culinarios.

Se trata de un módulo de carácter eminentemente práctico, por lo que la mayor parte de los periodos lectivos se desarrollarán en las instalaciones de cocina. El resto tendrá lugar en un aula polivalente, preferentemente con acceso a Internet.

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

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

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Técnicas culinarias responde a criterios lógicos de secuenciación utilizados en la práctica habitual de organización en cocina respecto de cada una de las elaboraciones culinarias objeto de ejecución en el presente módulo.

El módulo de Técnicas culinarias se encuentra directamente relacionado con el de Productos culinarios, ya que aquel constituye el estadio previo necesario de formación teórico-práctica que permitirá la asunción de los resultados de aprendizaje previstos para este último módulo.

Por otro lado, también se encuentra relacionado con el módulo de Praelaboración y conservación de alimentos, el cual, dedica un bloque de contenidos a la conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. No es de extrañar que el módulo de Técnicas culinarias dedique alguno de sus contenidos a la conservación de los excedentes, tanto de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, como de las elaboraciones culinarias elementales que han servido para proporcionar el servicio de comidas que se presta en el comedor del centro.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los

contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Sería interesante que las actividades integraran los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios.

–Deberían estimular el interés por el autoaprendizaje relacionado con la formación permanente en un entorno laboral cambiante, lo cual ayudará a su integración en la vida activa.

–Al tratarse de contenidos generalmente nuevos para el alumnado, debería hacerse hincapié en el diseño de actividades de iniciación y de motivación, que han de servir para incentivarlo y ponerlo en una situación activa e interesada ante los nuevos aprendizajes.

–Convendría plantear actividades que permitan la utilización de las tecnologías de la información y de la comunicación, lo que facilitaría el rápido acceso a recursos actualizados, a la vez que el alumnado se familiariza con su uso.

–Es recomendable diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.

Finalmente, y en relación a la organización de recursos, sería recomendable utilizar la técnica del agrupamiento del alumnado para facilitar la interacción entre alumnos y, así, mejorar el proceso de socialización, adquirir competencias socioprofesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella la toma de decisiones.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería

Código: 0026.

Duración: 260 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.

b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

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

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

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

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

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

j) 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 batidas y hojaldradas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

–Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas batidas y hojaldradas.

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

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

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

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

f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

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

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

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

j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene masas y pastas escaldadas y azucaradas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

–Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas escaldadas y azucaradas.

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

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

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

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

f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

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

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

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

j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

4. 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 coberturas, jarabes, semifríos, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de coberturas, jarabes, semifríos, etc.

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

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

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

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

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

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

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

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

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

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

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

Contenidos básicos.

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

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

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Eliminación de residuos.

–Obtención de masas y pastas batidas y hojaldradas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

- Preparación de latas y moldes.

Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

- Masas batidas o esponjadas: proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

–Obtención de masas y pastas escaldadas y azucaradas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

- Preparación de latas y moldes.

Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

- Masas azucaradas: proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

- Refrigeración de productos de pastelería.

–Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

- Elaboración y conservación de rellenos salados.

- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

- Elaboración y conservación de jarabes.

- Obtención y conservación de semifríos.

–Decoración de productos de panadería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

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

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere la formación teórico-práctica necesaria para la preparación de productos de pastelería, dulces y salados, productos de relleno, así como para la elaboración de cubiertas a base de frutas chocolate.

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

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

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

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

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

Se trata de un módulo de carácter eminentemente práctico, por lo que la mayor parte de los periodos lectivos se desarrollaran en las instalaciones de cocina. El resto tendrá lugar en un aula polivalente, preferentemente con acceso a Internet.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Productos culinarios responde a criterios lógicos de secuenciación.

El módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería se encuentra íntimamente relacionado con el de Praelaboración y conservación de alimentos, ya que, la elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como el mantenimiento de instalaciones, puesta a punto del lugar de trabajo, manipulaciones previas de las materias primas, regeneración de productos, así como la conservación y el envasado.

Por otro lado, es necesario destacar la interacción entre este módulo y el de Productos culinarios respecto de la ejecución y control del proceso productivo que constituye un resultado de aprendizaje de este último módulo.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de

seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Sería interesante que las actividades integraran los aspectos tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios.

–Deberían estimular el interés por la investigación y la innovación.

–Convendría plantear actividades que permitan la utilización de las tecnologías de la información y de la comunicación, lo que facilitaría el rápido acceso a recursos actualizados, a la vez que el alumno/a se familiariza con su uso.

–Las actividades de desarrollo deberían concienciar al alumnado de la importancia de la observación de las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos, así como de prácticas útiles de reciclaje, tanto de envases, como de los excedentes de los productos elaborados y semielaborados.

–Podría ser interesante diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.

Finalmente, y en relación a la organización de recursos, sería recomendable utilizar la técnica del agrupamiento del alumnado para facilitar la interacción entre alumnos y, así, mejorar el proceso de socialización, adquirir competencias socioprofesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella la toma de decisiones.

Módulo: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: 0050.

Duración: 60 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado los conceptos de innovación e internacionalización y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento del bienestar de los individuos.

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

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

e) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora y la posibilidad de minorarlo con un plan de empresa.

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han valorado la oportunidad de la idea de negocio, las necesidades no cubiertas, la innovación o mejora que aporta, el nicho o hueco de mercado que pretende cubrirse y la perspectiva del sector en el que se enmarca la idea, lo que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

d) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes/usuarios, con los proveedores, con la competencia, así como con los intermediarios, como principales integrantes del entorno específico o microentorno.

e) Se han identificado, dentro de la realización de un análisis DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades), las amenazas y oportunidades en el micro y macroentorno de una PYME (pequeña y mediana empresa) de cocina y gastronomía.

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

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

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

i) Se han identificado, en empresas del ámbito de la cocina y gastronomía, buenas prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

j) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa y se ha concretado el plan de marketing.

3. Realiza un plan de producción, organización y recursos humanos para la empresa, elaborando el correspondiente estudio de viabilidad económica y financiera.

–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 definido las fases de producción o prestación del servicio, estrategias productivas y de calidad.

c) Se ha valorado la necesidad de llevar a cabo acciones de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i).

d) Se ha definido el modelo organizativo y de recursos humanos en función de las necesidades de producción o del servicio y/o requerimientos del mercado.

e) Se han definido los aspectos clave del aprovisionamiento: selección de proveedores y materiales.

f) Se han identificado y valorado las inversiones necesarias para llevar a cabo la actividad, así como las fuentes de financiación.

g) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una PYME de cocina y gastronomía.

h) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad.

i) 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.

j) Se han analizado las debilidades y fortalezas completándose el análisis DAFO.

k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo al plan de producción y al estudio de viabilidad económico-financiero.

l) Se ha valorado la idoneidad, en su caso, de seguir adelante con la decisión de crear una PYME del sector de la cocina y la gastronomía.

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

a) Se han analizado técnicas de registro de la información contable.

b) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de cocina y gastronomía.

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

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

Contenidos básicos.

–Iniciativa emprendedora:

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

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

▪ La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME de cocina y gastronomía.

▪ El riesgo en la actividad emprendedora.

▪ Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Carácter emprendedor.

–La empresa y su entorno:

▪ Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina y gastronomía.

▪ Análisis del entorno general y específico de una PYME de cocina y gastronomía.

▪ Relaciones de una PYME de cocina y gastronomía con su entorno y con el conjunto de la sociedad.

▪ La empresa en el ámbito internacional. El derecho de libre establecimiento en el seno de la Unión Europea.

▪ Análisis DAFO: amenazas y oportunidades.

▪ Plan de Marketing.

–Plan de producción, organización y recursos humanos para la empresa y estudio de viabilidad económica y financiera:

▪ La empresa como sistema. Funciones básicas de la empresa.

▪ Descripción técnica del proceso productivo o la prestación del servicio. Recursos humanos.

▪ Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME de cocina y gastronomía. Plan de inversiones. Plan de financiación.

▪ Umbral de rentabilidad.

▪ Concepto de contabilidad y nociones básicas.

▪ Análisis de la información contable.

▪ Análisis DAFO: debilidades y fortalezas.

▪ Plan de empresa: plan de producción, estudio de viabilidad económica y financiera.

–Creación y puesta en marcha de una empresa:

▪ Tipos de empresa. Formas jurídicas. Franquicias.

▪ Elección de la forma jurídica.

▪ La fiscalidad en las empresas: peculiaridades del sistema fiscal de la Comunidad Foral de Navarra.

▪ Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

▪ Organismos e instituciones que asesoran en la constitución de una empresa.

▪ Plan de empresa: elección de la forma jurídica, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

–Función administrativa:

▪ Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.

▪ Obligaciones fiscales de las empresas.

▪ Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

▪ Gestión administrativa de una empresa del sector de la cocina y gastronomía.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere las destrezas de base para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La metodología empleada debería ser teórico-práctica, haciendo especial hincapié en esta última en todo el proceso enseñanza-aprendizaje a través de:

–Manejo de las fuentes de información sobre el sector de cocina y gastronomía.

–La realización de casos prácticos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de la cocina y gastronomía.

–Contacto con empresarios, representantes de organizaciones empresariales, sindicales y de las diferentes administraciones mediante actividades complementarias (charlas, visitas, etc.) que impulsen el espíritu emprendedor y el conocimiento del sector.

–La utilización de programas de gestión administrativa para PYMES del sector.

–La realización de un proyecto de plan de empresa relacionado con el sector de la cocina y la gastronomía que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Empresa e iniciativa emprendedora responde a criterios lógicos de secuenciación y podría distribuirse a lo largo de los tres trimestres de la siguiente manera:

–Puesto que el alumnado desconoce la realidad del sector donde ejercerá su actividad profesional es necesario comenzar con unas actividades que permitan una aproximación al mismo y a las cualidades emprendedoras que se precisan en la actividad profesional.

–En el siguiente paso, el alumnado podría enfrentar el reto de definir la idea de negocio, valorando las amenazas y oportunidades del entorno y planteando los objetivos de la empresa, así como las estrategias y acciones para conseguirlos.

–Definidos los objetivos y la manera de conseguirlos, el alumnado podría elaborar un plan de empresa que le permita tomar la decisión de seguir o no con el proceso de constitución de la empresa.

–En caso de seguir adelante, el alumnado debería realizar actividades relacionadas con la elección de la forma jurídica más adecuada para la empresa, así como conocer los principales aspectos relativos a la gestión administrativa de la empresa.

Para la consecución de los resultados de aprendizaje de este módulo se pueden seleccionar múltiples actividades, siendo algunas de ellas las siguientes:

–Realizar diferentes tipos de test de autodiagnóstico para valorar el grado de madurez del proyecto en torno a la idea de negocio, capacidades y habilidades generales de un emprendedor, así como de su conocimiento sobre el mercado en el que va a comercializar el producto/servicio.

–Investigar sobre la aplicación de buenas prácticas, tanto internas como su entorno social.

–Elaborar un plan de empresa a través de las siguientes actuaciones:

- Señalar los objetivos del plan.
- Identificar las capacidades y cualificaciones del emprendedor en relación con el proyecto empresarial. En caso necesario planificar formación.

- Describir las características básicas del producto/servicio, necesidades que cubre, características diferenciales, mercado al que va dirigido, canales que se van a utilizar para llegar al público objetivo y otros datos de interés.

- Realizar un análisis de mercado: análisis de la demanda a través de preparación de una encuesta y el estudio de los datos obtenidos. Análisis de la competencia en el entorno. Preparar un listado de las empresas que comercializan el producto/servicio y realizar un estudio comparativo.

- Elaborar un plan de marketing, señalando los canales de distribución, políticas de precios y las estrategias de promoción.

- Diseñar el proceso de producción, realizando un estudio de la infraestructura e instalaciones que se van a necesitar, diseño del proceso de fabricación/prestación del servicio, previsión del aprovisionamiento necesario y elaboración de ejercicios con diferentes métodos de valoración de existencias.

- Identificar los diferentes puestos de trabajo que necesitan en la empresa, en función del proyecto elaborado, señalando las funciones de cada uno y representándolo gráficamente a través de un organigrama.

- Dados los conceptos básicos que pueden formar parte de la inversión inicial y las posibles formas de financiarlos, proponer una previsión de los mismos para cubrir las necesidades del proyecto de empresa propuesto.

- Desarrollar supuestos de compraventa en los que se apliquen los documentos básicos en la actividad empresarial: pedido, albarán, factura, cheque, recibo y letra de cambio.

- Analizar balances de situación con diferentes resultados.

- Realizar balances de situación de diferentes grados de dificultad y analizarlos con indicadores financieros.

- Analizar a través del sistema DAFO diferentes situaciones para después aplicarlo al proyecto de empresa.

–Identificar las ventajas e inconvenientes de las diferentes formas jurídicas para aplicar al proyecto de empresa elaborado.

–Enumerar los trámites de constitución y administrativos, de carácter específico y general que afecte al plan de empresa.

–Identificar las obligaciones contables y fiscales obligatorias.

–Señalar la existencia de diferencias entre la normativa del Estado y la de la Comunidad Foral de Navarra en materia fiscal.

La utilización de medios audiovisuales y/o el uso de Internet para los diferentes contenidos del módulo permitirán llevar a cabo un proceso de enseñanza aprendizaje rápido y eficaz, donde el alumnado, de manera autónoma, pueda resolver progresivamente las actuaciones y situaciones propuestas.

Así mismo, también resulta recomendable la utilización de la técnica de agrupamiento del alumnado para la realización de las actividades

propuestas, y, en su caso, de las actividades de exposición. Dicha técnica permitiría la aplicación de estrategias de trabajo en equipo, lo que será objeto de estudio en el módulo de Formación y orientación laboral.

Por otro lado, los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora guardan estrecha relación entre sí respecto de los contenidos relativos a descripción de puestos de trabajo, contratos, convenios colectivos, nóminas, gastos sociales, entre otros, con lo que, a fin de evitar duplicidades, debería producirse una coordinación entre el profesorado que imparta ambos módulos profesionales.

Finalmente, sería conveniente que se produjera esa coordinación entre el profesorado de Empresa e iniciativa emprendedora y el profesorado técnico en algunos aspectos tales como:

–Establecimiento de contactos con empresarios que permitan al alumnado conocer de cerca la realidad del sector hacia el que ha encaminado su formación y en el que previsiblemente se producirá su incorporación laboral.

–Aportación de diferentes datos que el alumnado requiera para la confección del plan de empresa: proceso de producción, instalación, listados de empresas proveedoras, precios de materiales y otros.

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas

Código: 0045.

Duración: 70 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

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

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

–Criterios de evaluación:

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características 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.

Contenidos básicos.

- Organización de las empresas de restauración:
 - Clasificación de las empresas de restauración.
 - Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
 - Tendencias actuales en restauración.
 - Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
 - Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.
- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
 - Composición de los alimentos.
 - Función y degradación de nutrientes.
 - Necesidades nutricionales.
 - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
 - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas: celíacos, diabéticos, deficiencias hepática, coronaria, renal, sida y otras dietas hospitalarias.
- Determinación de ofertas gastronómicas:
 - Descripción, caracterización y clases de ofertas.
 - Elementos y variables de las ofertas.
 - Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. Descripción y análisis.
 - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- Cálculo de los costes globales de la oferta:
 - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
 - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
 - Posibilidades de ahorro energético.

Orientaciones didácticas.

Este módulo teórico práctico pretende que el alumnado aplique los conceptos a la función de determinar la oferta de productos y servicios teniendo en cuenta la tipología de empresa, las características del cliente y las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Ofertas gastronómicas responde a criterios lógicos de secuenciación. Si bien es necesario recordar que, al tratarse de un módulo que se imparte en segundo curso, los contenidos, y, por ende, su organización y desarrollo en las respectivas unidades de trabajo deberán ajustarse a dos evaluaciones.

El módulo de Ofertas gastronómicas se encuentran íntimamente relacionado con el de Empresa e iniciativa emprendedora, especialmente en lo que se refiere al análisis y estudio de la tipología y características de las empresas de restauración, la valoración de los recursos humanos y materiales disponibles y el cálculo de costes globales de la oferta, contenidos todos ellos necesarios para la elaboración de un plan de empresa.

No obstante, hay que resaltar también su necesaria implicación con el resto de los módulos que se imparten en el ciclo, especialmente en lo relativo a la interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, así como, en la determinación de ofertas gastronómicas atendiendo a criterios de equilibrio nutricional y de especificidades de la clientela.

Al tratarse de un módulo eminentemente teórico, la mayor parte de su carga horaria es probable que discorra en un aula polivalente, preferentemente con acceso a Internet, ya que, debido al escaso tiempo de que se dispone para abordar todos los contenidos de este módulo, y la celeridad de los cambios sociales, especialmente en lo que se refiere a las diferentes fórmulas de restauración y los cambios en los gustos y las tendencias, resultará necesario recurrir a los diferentes recursos online que, de forma rápida y sin coste, proporcionen información, extensa y actualizada, sobre las materias programadas.

De este modo, el uso de Internet será una herramienta básica para la realización de las actividades, individuales y en grupo, que se propongan, al tiempo que lograría fomentar la investigación e innovación y su utilización como técnica de búsqueda de oportunidades profesionales.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se deberían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Es conveniente que favorezcan el conocimiento del entorno productivo por parte del alumnado, así como, de las organizaciones de personas con necesidades nutricionales específicas.

–Deberían poder aprovechar los conocimientos previos del alumnado y contribuirán al desarrollo de aprendizajes funcionales.

–Las explicaciones teóricas, los conceptos y la información deberían estar al servicio de la realización de actividades de iniciación, desarrollo y consolidación del aprendizaje mediante supuestos prácticos, trabajos individuales y de grupo, resolución de problemas reales y otros motivadores para el alumnado.

Módulo Profesional: Productos culinarios

Código: 0048.

Duración: 260 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

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

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- i) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de elaboración de los platos más representativos de la Comunidad Foral.
- j) Se han identificado y clasificado aquellos productos con denominación de origen Navarra.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

c) Se han reconocido los posibles productos 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.

Contenidos básicos.

–Organización de los procesos productivos:

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.

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

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

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

–Elaboración de productos culinarios:

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales. Cocina Navarra: platos tradicionales y diferencias territoriales en Navarra.

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

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

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

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

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

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

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

- Materias primas con denominación de origen Navarra.

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

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

- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.

- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

–Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

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

- Dietas tipo. Descripción y caracterización.

- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.

- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere la formación de profundización respecto de los conocimientos, habilidades y competencias adquiridas en el módulo de Técnicas culinarias.

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

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

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

–La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.

–La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

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

Se trata de un módulo de carácter eminentemente práctico, por lo que la mayor parte de los periodos lectivos se desarrollarán en las instalaciones de cocina. El resto tendrá lugar en un aula polivalente, preferentemente con acceso a Internet.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Productos culinarios responde a criterios lógicos de secuenciación. Si bien, es necesario recordar que, al tratarse de un módulo que se imparte en segundo curso, los contenidos, y, por ende, su organización y desarrollo en las respectivas unidades de trabajo deberán ajustarse a dos evaluaciones.

El módulo de Productos culinarios se encuentra íntimamente relacionado con el de Técnicas culinarias, ya que, en ambos, y aunque en distintos niveles de profundización, se introduce un resultado de aprendizaje relativo a la organización de procesos productivos y de servicio en cocina.

En este mismo sentido, los contenidos de preparación de elaboraciones culinarias elementales y de confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones desarrolladas en el módulo de Técnicas culinarias, adquieren en este módulo de Productos culinarios una nueva dimensión, consagrando su desarrollo en la elaboración de productos culinarios mediante técnicas tradicionales, avanzadas, incluso a nivel de la Comunidad Foral.

Es necesario destacar la interacción entre los módulos de Productos culinarios y de Ofertas gastronómicas, ya que, el primero dedica una parte de sus contenidos a la elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas, lo que, a priori, implica conocer e interpretar las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. Dicha interpretación forma parte de los contenidos asignados al módulo de Ofertas gastronómicas.

Por otro lado, este módulo establece, lógicamente, como criterios de evaluación de alguno de sus resultados de aprendizaje el desarrollo de los procedimientos intermedios y finales de conservación de los productos obtenidos, siendo la conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados un bloque de contenidos del módulo de Praelaboración y conservación de alimentos.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Sería interesante que las actividades integran los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios.

–Deberían estimular el interés por la investigación y la innovación.

–Dado que se trata de un módulo que se imparte en segundo curso y que se encuentra relacionado con el módulo de primero de Técnicas culinarias resulta recomendable planificar actividades de iniciación y de motivación, para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos y alumnas y, que al mismo tiempo, lo sitúen en una situación activa e interesada hacia nuevos aprendizajes.

–Convendría plantear actividades que permitan la utilización de las tecnologías de la información y de la comunicación, lo que facilitaría el rápido acceso a recursos actualizados, a la vez que el alumnado se familiariza con su uso.

–Las actividades de desarrollo deberían concienciar al alumnado de la importancia de la observación de las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos, así como de prácticas útiles de reciclaje, tanto de envases, como de los excedentes de los productos elaborados y semielaborados.

–Podría resultar interesante diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.

Finalmente, y en relación a la organización de recursos, sería recomendable utilizar la técnica del agrupamiento del alumnado para facilitar la interacción entre alumnos y, así, mejorar el proceso de socialización, adquirir competencias socioprofesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella la toma de decisiones.

Módulo Profesional: Postres en restauración

Código: 0028.

Duración: 180 horas.

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 han identificado y analizado los géneros.
- 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:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- 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:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- Se han identificado los diferentes postres tradicionales de la cocina Navarra.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- 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:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- Se han identificado los diferentes postres tradicionales de la cocina Navarra.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

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

–Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- 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:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

–Criterios de evaluación:

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

Contenidos básicos.

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

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Identificación y análisis de los géneros comunes utilizados en las elaboraciones.

–Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas: cremas, mermeladas, macedonias y otros.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Elaboración de postres a base de lácteos:
 - Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
 - Postres típicos de la cocina Navarra.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de postres fritos o de sartén:
 - Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
 - Postre típicos de la cocina Navarra.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de helados y sorbetes:
 - Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de semifríos:
 - Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
 - Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración.

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

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

Se trata de un módulo de carácter eminentemente práctico, por lo que la mayor parte de los periodos lectivos se desarrollaran en las instalaciones de cocina. El resto tendrá lugar en un aula polivalente, preferentemente con acceso a Internet.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Postres en restauración responde a criterios lógicos de secuenciación. Si bien, es necesario recordar que, al tratarse de un módulo que se imparte en segundo curso, los contenidos, y, por ende, su organización y desarrollo en las respectivas unidades de trabajo deberán ajustarse a dos evaluaciones.

El módulo de Productos culinarios se encuentra relacionado con el de Praelaboración y conservación de alimentos, ya que, en el primero resultan necesarios conocimientos en materia de preparación y regulación de equipos e instalaciones, así como de preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares, los cuales constituyen contenidos específicos del módulo de Praelaboración y conservación de alimentos.

En este mismo sentido, los contenidos relativos a la elaboración de masas y pastas del módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería constituyen un punto de partida para la elaboración de determinadas elaboraciones objeto de estudio en el módulo de Postres en restauración.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Sería interesante que las actividades integraran los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios.

–Deberían estimular el interés por la investigación y la innovación.

–Dado que se trata de un módulo que se imparte en segundo curso y que se encuentra relacionado con el módulo de primero de Procesos básicos de pastelería y repostería, resulta recomendable planificar actividades de iniciación y de motivación, para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos y alumnas y, que al mismo tiempo, los sitúen en una situación activa e interesada hacia nuevos aprendizajes.

–Las actividades de desarrollo deberían concienciar al alumnado de la importancia de la observación de las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos, así como de prácticas útiles de reciclaje, tanto de envases, como de los excedentes de los productos elaborados y semielaborados.

–Es recomendable diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.

Finalmente, y en relación a la organización de recursos, sería recomendable utilizar la técnica del agrupamiento del alumnado para facilitar la interacción entre alumnos y, así, mejorar el proceso de socialización, adquirir competencias socioprofesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella la toma de decisiones.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031.

Duración: 70 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

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

–Criterios de evaluación:

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

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

–Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- 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.

Contenidos básicos.

–Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

▪ Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

▪ Procesos y productos de limpieza.

–Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

▪ Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

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

▪ Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

–Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

▪ Normativa general de manipulación de alimentos.

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

▪ Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

▪ Métodos de conservación de los alimentos.

–Aplicación de sistemas de autocontrol:

▪ Puntos de control crítico en la cocina.

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

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

▪ Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

▪ Trazabilidad.

–Utilización de recursos eficazmente:

▪ Impacto ambiental provocado por el uso.

▪ Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

▪ Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

–Recogida selectiva de residuos:

▪ Legislación ambiental.

▪ Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

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

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

Orientaciones didácticas.

Este módulo teórico, pretende que el alumnado aplique los conceptos a la función de analizar e implantar las normas de higiene y manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de equipos e instalaciones así como el control de residuos y su impacto ambiental teniendo en cuenta el tipo de espacio.

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

–Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.

–Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.

–Aplicación del APPCC.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos responde a criterios lógicos de secuenciación. Si bien, es necesario recordar que, al tratarse de un módulo que se imparte en segundo curso, los contenidos, y, por ende, su organización y desarrollo en las respectivas unidades de trabajo deberán ajustarse a dos evaluaciones.

En este módulo se establecen los contenidos teóricos de aplicación transversal en los módulos:

–De primer curso:

▪ Preelaboración y conservación de alimentos.

▪ Técnicas culinarias.

▪ Procesos básicos de pastelería y repostería.

–De segundo curso:

▪ Productos culinarios.

▪ Postres en restauración.

Estos módulos incluyen como criterio de evaluación de sus resultados de aprendizaje que las operaciones se han realizado teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Por otro lado, los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y el de Formación y orientación laboral se configuran como módulos complementarios contribuyendo, mutuamente, a completar las competencias, capacidades y habilidades adquiridas en cada uno de ellos.

Por último, no se puede obviar hacer referencia a la necesaria aplicación práctica en este módulo de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental que forma parte de los contenidos de los módulos de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y de Formación y orientación laboral.

Para la selección, diseño y secuenciación de las actividades de enseñanza y aprendizaje se podrían tener en cuenta los siguientes criterios:

–Las explicaciones teóricas, los conceptos y la información deberían estar al servicio de la realización de las actividades de aprendizaje mediante supuestos prácticos, trabajos individuales y de grupo, que desarrollen la iniciativa del alumnado, abarcando objetivos de comprensión, análisis, relación, búsqueda y aplicación de la información motivando al alumnado.

–Convendría plantear actividades que permitan la utilización de las tecnologías de la información y de la comunicación, lo que facilitaría el rápido acceso a recursos actualizados, a la vez que el alumnado se familiariza con su uso.

–Las actividades de desarrollo deberán concienciar al alumnado de la importancia de la observación de las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos, así como de prácticas útiles de reciclaje, tanto de envases, como de los excedentes de los productos elaborados y semielaborados.

–Es recomendable diseñar actividades de evaluación basadas en criterios prácticos de aplicación de contenidos, así como, actividades de autoevaluación, que permitan la autocorrección controlada y desarrollen la autonomía y la responsabilidad.

Finalmente, y en relación a la organización de recursos, sería recomendable utilizar la técnica del agrupamiento del alumnado para facilitar la interacción entre alumnos y, así, mejorar el proceso de socialización, adquirir competencias socioprofesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella la toma de decisiones.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral

Código: 0049.

Duración: 90 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

–Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral en el ámbito local, regional, nacional y europeo para el Técnico en Cocina y Gastronomía.

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

d) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se han valorado las habilidades sociales requeridas en el sector profesional para mejorar el funcionamiento del equipo de trabajo.

e) Se ha identificado la documentación utilizada en los equipos de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.

f) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

g) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

h) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes, así como los procedimientos para su resolución.

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

–Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos más importantes del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran, incluidas las bases de cotización del trabajador y las cuotas correspondientes al trabajador y al empresario.

g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se ha identificado la existencia de diferencias en materia de Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.

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

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

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de prestaciones por desempleo de nivel contributivo básico y no contributivo acorde a las características del alumnado.

5. Identifica el marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales, valorando la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

–Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la normativa básica existente en prevención de riesgos laborales.

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

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

d) Se han clasificado los posibles factores de riesgo existentes más comunes.

e) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, (accidentes de trabajo y enfermedades profesionales) derivados de los diferentes factores de riesgo.

6. Identifica los agentes implicados en la gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa, atendiendo a los criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

–Criterios de evaluación:

a) 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.

b) Se han identificado las responsabilidades de todos los agentes implicados en la misma.

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

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

7. 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 han identificado los factores de riesgo en la actividad del sector de la cocina y gastronomía y los daños derivados de los mismos.

b) Se han clasificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa, identificándolos, valorándolos, proponiendo medidas preventivas y realizando el seguimiento y control de la eficacia de las mismas.

d) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

8. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, partiendo del análisis de las situaciones de riesgo en el entorno laboral y aplicando las medidas de prevención.

–Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

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

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

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

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

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

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

h) 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.

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

Contenidos básicos.

–Búsqueda activa de empleo:

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

- El proceso de toma de decisiones.

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía, dentro del ámbito territorial de su influencia, así como a nivel nacional.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector dentro del ámbito territorial de su influencia, así como en el ámbito nacional y de la Unión Europea. Red Eures.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Identificación de los organismos locales, regionales, nacionales y europeos que facilitan dicha información.

- Identificación de itinerarios formativos en el ámbito local, regional, nacional y europeo relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: modelos de currículo vitae, currículo vitae europeo y entrevistas de trabajo. Otros documentos que facilitan la movilidad de los trabajadores en el seno de la Unión Europea: documento de movilidad Europass, Suplemento de Certificado Europeo y Portfolio europeo de las lenguas.

- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

–Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

- Clases de equipos en el sector de la cocina y gastronomía según las funciones que desempeñan.

- Características de un equipo de trabajo eficaz.

- Habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal y no verbal.

- Documentación utilizada en las reuniones de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.

- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.

- Conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación, arbitraje, juicio y negociación.

–Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.

- Análisis de la relación laboral individual.

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

- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

- Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.

- Recibo de salarios.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

- Representación de los trabajadores.

- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Conflictos colectivos de trabajo.

- Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.

- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

–Seguridad Social, empleo y desempleo:

- El sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.

- Estructura del sistema de la Seguridad Social.

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

- La acción protectora de la Seguridad Social.

- La Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.

- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

–Marco normativo y conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:

- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.

- El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.

- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las diferentes situaciones de riesgo.

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

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

–Agentes implicados en la gestión de la prevención y sus responsabilidades:

- Organización de la gestión de la prevención en la empresa.

- Representación de los trabajadores en materia preventiva.

- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

–Evaluación de riesgos profesionales:

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

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

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

- Riesgos específicos en la industria del sector.

- Valoración del riesgo.

–Planificación de la prevención de riesgos y aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Planificación de la prevención en la empresa. Plan de prevención y su contenido.

- Adopción de medidas preventivas: su planificación y control.

- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.

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

- Elaboración de un plan de emergencia en una PYME del sector de la cocina y la gastronomía.

- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

- Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos y aplicación.

- Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.

- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Orientaciones didácticas.

Con este módulo el alumnado adquiere las destrezas y actitudes básicas para la inserción en el mundo laboral y para el desarrollo de su carrera profesional en condiciones de igualdad, tanto en el ámbito geográfico español como europeo en el sector de la cocina y la gastronomía.

En cuanto a la secuenciación de los contenidos, teniendo presente la competencia del centro para adoptar las decisiones que considere más apropiadas, se podría comenzar con los relativos a legislación laboral y Seguridad Social, ya que los mismos suelen resultar motivadores.

A continuación, podrían plantearse los contenidos relacionados con seguridad y salud laboral, para proseguir con gestión del conflicto y equipos de trabajo. Finalmente, se podría tratar el bloque de búsqueda de empleo como paso previo a su inserción en el mercado laboral.

Para la consecución de los resultados de aprendizaje de este módulo se pueden seleccionar múltiples actividades, siendo algunas de ellas las siguientes:

–Realizar pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales con el fin de comprobar la coherencia personal entre formación y aspiraciones.

–Planificar la propia carrera: 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, responsabilizándose del propio aprendizaje.

–Identificar los medios y organismos que nos pueden ayudar a la búsqueda de empleo, tanto en nuestro entorno más próximo como en el europeo, utilizando herramientas apropiadas para ello (Red Eures, Europass, Ploteus y otras).

–Desarrollar la documentación necesaria en los procesos de búsqueda de empleo: currículum vital, entrevistas de trabajo, test psicotécnicos y otros.

–Realizar alguna actividad de forma individual y en grupo y comparar los resultados.

–Simular una situación de conflicto y plantear diferentes formas de resolución.

–Identificar la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector.

–Comparar el contenido del Estatuto de los Trabajadores con el de un convenio colectivo del sector correspondiente al ciclo que se cursa.

–Simular un proceso de negociación colectiva como medio para la conciliación de los intereses de trabajadores y empresarios.

–Elaborar recibos de salarios de diferente grado de dificultad.

–Identificar las diferentes situaciones que protege la Seguridad Social.

–Analizar las situaciones de riesgo que se pueden producir en los puestos de trabajo más comunes a los que se puede acceder desde el ciclo, proponer medidas preventivas y diseñar la planificación de las medidas preventivas a implantar, todo ello de acuerdo a la normativa vigente.

–Programar y realizar visitas a empresas del sector que permitan conocer al alumnado la realidad del sector productivo.

El uso de medios audiovisuales, y/o de Internet, para los diferentes contenidos del módulo permitirá llevar a cabo un proceso de enseñanza aprendizaje rápido y eficaz, donde el alumnado, de manera autónoma, pueda resolver progresivamente las actuaciones y situaciones propuestas.

Los módulos de Formación y orientación laboral y Empresa e iniciativa emprendedora guardan estrecha relación entre sí respecto de los contenidos de análisis de cualidades emprendedoras, descripción de puestos de trabajo, contratos, convenios colectivos, nóminas, gastos sociales, entre otros, vistos desde perspectivas opuestas, lo que puede resultar al alumnado muy valioso en su desenvolvimiento en el mundo laboral como emprendedor o como trabajador por cuenta ajena.

Igualmente, se debería prestar atención a la relación con los módulos impartidos en los talleres, laboratorios, etc. para complementar la formación relacionada con la Seguridad y salud laboral.

Módulo Profesional: Formación en Centros de trabajo

Código: 0051.

Duración: 370 horas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionando con la producción y comercialización de las instalaciones que monta o repara.

–Criterios de evaluación:

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

b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logis-

tica de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, y otros.

c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

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

–Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

–La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

–Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO 3

UNIDADES FORMATIVAS

A) ORGANIZACIÓN DE MÓDULOS EN UNIDADES FORMATIVAS

Módulo Profesional 0046: Preelaboración y conservación de alimentos (320 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0046-UF01(NA)	Previsión, recepción y almacenaje de materias primas.	60
0046-UF02(NA)	Equipos e instalaciones en cocina.	30
0046-UF03(NA)	Preelaboración de materias primas: hortalizas y pescados.	60
0046-UF04(NA)	Preelaboración de materias primas: carnes.	50
0046-UF05(NA)	Regeneración de materias primas.	60
0046-UF06(NA)	Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.	60

Módulo Profesional 0047: Técnicas culinarias (320 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0047-UF01(NA)	Técnicas de cocción.	60
0047-UF02(NA)	Elaboraciones básicas de cocina: Fondos, salsas y otros.	60
0047-UF03(NA)	Elaboraciones culinarias elementales.	60
0047-UF04(NA)	Guarniciones y elementos de decoración.	50
0047-UF05(NA)	Acabados y presentaciones en cocina.	50
0047-UF06(NA)	Organización en la cocina: mise en place.	40

Módulo Profesional 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería (260 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0026-UF01 (NA)	Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	40
0026-UF02 (NA)	Masas batidas y hojaldradas.	50

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0026-UF03 (NA)	Masas escaldadas y azucaradas.	50
0026-UF04 (NA)	Cremas, rellenos y otras elaboraciones.	40
0026-UF05 (NA)	Coberturas, jarabes y semifríos.	40
0026-UF06 (NA)	Decoración en panadería y repostería.	40

Módulo Profesional 0050: Empresa e iniciativa emprendedora (60 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0050-UF01(NA)	Iniciativa emprendedora: ideas de negocio.	20
0050-UF02(NA)	Estudio económico financiero de una empresa.	20
0050-UF03(NA)	Puesta en marcha de una empresa.	20

Módulo Profesional 0045: Ofertas gastronómicas (70 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0045-UF01 (NA)	Organización de las empresas de restauración.	20
0045-UF02 (NA)	Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos.	20
0045-UF03 (NA)	Diseño de ofertas gastronómicas y cálculo de costes.	30

Módulo Profesional 0048: Productos culinarios (260 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0048-UF01(NA)	Gestión básica de procesos culinarios.	20
0048-UF02(NA)	Cocina Navarra.	60
0048-UF03(NA)	Cocina experimental.	60
0048-UF04(NA)	Cocinas territoriales.	60
0048-UF05(NA)	Cocina para dietas específicas.	60

Módulo Profesional 0028: Postres en restauración (180 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0028-UF01(NA)	Postres en restauración: mise en place.	20
0028-UF02(NA)	Postres a base de frutas.	20
0028-UF03(NA)	Postres a base de lácteos.	40
0028-UF04(NA)	Postres fritos o de sartén.	20
0028-UF05(NA)	Helados, sorbetes y semifríos.	60
0028-UF06(NA)	Emplatado de postres.	20

Módulo Profesional 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (70 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0031-UF01(NA)	Desinfección de equipos e instalaciones.	20
0031-UF02(NA)	Manipulación higiénica de alimentos: tratamiento de los residuos.	30
0031-UF03(NA)	Puntos de control crítico en la cocina.	20

Módulo Profesional 0049: Formación y orientación laboral (90 h)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (h)
0049-UF01(NA)	Nivel básico en prevención de riesgos laborales.	30
0049-UF02(NA)	Relaciones laborales y Seguridad Social.	40
0049-UF03(NA)	Inserción laboral y resolución de conflictos.	20

B) DESARROLLO DE UNIDADES FORMATIVAS

Módulo Profesional: Preelaboración y conservación de alimentos

Código: 0046.

Duración: 320 horas.

Unidad formativa: Previsión, recepción y almacenaje de materias primas.

Código: 0046 - UF01 (NA).

Duración: 60.

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

– Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

– Materias primas.

– Categorías comerciales y etiquetados.

– Presentaciones comerciales.

– Selección de proveedores "éticos".

– Descripción y características del economato y bodega.

– Recepción de géneros: análisis organoléptico del producto.

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

Unidad formativa: Equipos e instalaciones en cocina.

Código: 0046 - UF02 (NA).

Duración: 30 horas.

– Ubicación y distribución.

– Procedimientos de uso y mantenimiento.

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

– Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

– Seguridad en su manejo.

Unidad formativa: Preelaboración de materias primas: Hortalizas y pescados.

Código: 0046 - UF03 (NA).

Duración: 60 horas.

–Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de hortalizas y pescados.

–Rendimiento de dichas materias primas.

–Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

–Tratamientos específicos para dichas materias primas.

–Procedimientos intermedios de conservación.

–Procedimientos de ejecución de cortes básicos a hortalizas y pescados.

–Procedimientos de ejecución de cortes específicos a hortalizas y pescados.

–Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Unidad formativa: Preelaboración de materias primas: Carnes.

Código: 0046 - UF04 (NA).

Duración: 50 horas.

–Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de carnes.

–Rendimiento de dichas materias primas.

–Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

–Tratamientos específicos para las carnes.

–Procedimientos intermedios de conservación.

–Procedimientos de ejecución de cortes básicos a carnes.

–Procedimientos de ejecución de cortes específicos a carnes.

–Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Unidad formativa: Regeneración de materias primas.

Código: 0046 - UF05 (NA).

Duración: 60 horas.

–Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.

–Procedimientos de ejecución de técnicas.

–Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas: temperatura, tiempo, humedad, método o sistema de calentamiento, progresión e inercia del calentamiento.

–Equipos de regeneración.

Unidad formativa: Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

Código: 0046 - UF06 (NA).

Duración: 60 horas.

–Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. Procesos físicos: frío, calor vacío, atmósferas modificadas, radiaciones ionizantes. Procesos químicos: utilización de aditivos, conservantes, estabilizantes, antioxidantes. Procesos biológicos: utilización de microorganismos, fermentaciones.

–Equipos asociados a cada método.

–Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.

–Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación: justificar el método y lugar de conservación del producto teniendo en cuenta el destino asignado.

Módulo Profesional: Técnicas culinarias

Código: 0047.

Duración: 320 horas.

Unidad formativa: Técnicas de cocción.

Código: 0047 - UF01 (NA).

Duración: 60 horas.

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

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

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

–Técnicas de cocción aplicadas a elaboraciones sencillas.

Unidad formativa: Elaboraciones básicas de cocina: Fondos, salsas y otros.

Código: 0047 - UF02 (NA).

Duración: 60 horas.

–Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

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

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

Unidad formativa: Elaboraciones culinarias elementales.

Código: 0047 - UF03 (NA).

Duración: 60 horas.

–Documentos relacionados con la producción en cocina.

–Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.

–Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

–Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Unidad formativa: Guarniciones y elementos de decoración.

Código: 0047 - UF04 (NA).

Duración: 50 horas.

–Guarniciones y decoraciones: aplicadas a las características del género principal.

–Guarniciones clásicas.

–Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

–Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

–Valoración de la calidad del producto final.

Unidad formativa: Acabados y presentaciones en cocina.

Código: 0047 - UF05 (NA).

Duración: 50 horas.

–Criterios estéticos de decoración y presentación.

–Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

–Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

Unidad formativa: Organización en la cocina: mise en place.

Código: 0047 - UF06 (NA).

Duración: 40 horas.

–El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

–Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".

–Documentación relacionada con los servicios.

–Coordinación durante el servicio en cocina.

–Ejecución de los procesos propios del servicio.

–Tareas de finalización del servicio.

–Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería

Código: 0026.

Duración: 260 horas.

Unidad formativa: Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

Código: 0026 - UF01 (NA).

Duración: 40 horas.

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

–Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características, normativa de seguridad en el uso.

–Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

–Eliminación de residuos.

Unidad formativa: Masas batidas y hojaldradas.

Código: 0026 - UF02 (NA).

Duración: 50 horas.

–Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

–Preparación de latas y moldes.

–Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

–Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

–Refrigeración de productos de pastelería.

Unidad formativa: Masas escaldadas y azucaradas.

Código: 0026 - UF03 (NA).

Duración: 50 horas.

–Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

–Preparación de latas y moldes.

–Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

–Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

–Refrigeración de productos de pastelería: conservación de los diferentes productos relacionados con las elaboraciones de pastelería.

Unidad formativa: Cremas, rellenos y otras elaboraciones.

Código: 0026 - UF04 (NA).

Duración: 40 horas.

–Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

–Elaboración y conservación de rellenos salados.

–Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Unidad formativa: Coberturas, jarabes y semifríos.

Código: 0026 - UF5 (NA).

Duración: 40 horas.

–Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

–Elaboración y conservación de jarabes.

–Obtención y conservación de semifríos.

Unidad formativa: Decoración en panadería y repostería.

Código: 0026 - UF06 (NA).

Duración: 40 horas.

–Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

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

–Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: 0050.

Duración: 60 horas.

Unidad formativa: Iniciativa emprendedora: ideas de negocio.

Código: 0050 - UF01 (NA).

Duración: 20 horas.

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

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

–La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME de cocina y gastronomía.

–El riesgo en la actividad emprendedora.

–Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Carácter emprendedor.

–Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina y gastronomía.

–Análisis del entorno general y específico de una PYME de cocina y gastronomía.

–Relaciones de una PYME de cocina y gastronomía con su entorno y con el conjunto de la sociedad.

–La empresa en el ámbito internacional. El derecho de libre establecimiento en el seno de la Unión Europea.

–Análisis DAFO: amenazas y oportunidades.

–Plan de Marketing.

Unidad formativa: Estudio económico financiero de una empresa.

Código: 0050 - UF02 (NA).

Duración: 20 horas.

–La empresa como sistema. Funciones básicas de la empresa.

–Descripción técnica del proceso productivo o la prestación del servicio. Recursos humanos.

–Viabilidad económica y viabilidad financiera de una PYME de cocina y gastronomía. Plan de inversiones. Plan de financiación.

–Umbral de rentabilidad.

–Concepto de contabilidad y nociones básicas.

–Análisis de la información contable.

–Análisis DAFO: debilidades y fortalezas.

–Plan de empresa: plan de producción, estudio de viabilidad económica y financiera.

Unidad formativa: Puesta en marcha de una empresa.

Código: 0050 - UF03 (NA).

Duración: 20 horas.

–Tipos de empresa. Formas jurídicas. Franquicias.

–Elección de la forma jurídica.

–La fiscalidad en las empresas: peculiaridades del sistema fiscal de la Comunidad Foral de Navarra.

–Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

–Organismos e instituciones que asesoran en la constitución de una empresa.

–Plan de empresa: elección de la forma jurídica, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

–Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.

–Obligaciones fiscales de las empresas.

–Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

–Gestión administrativa de una empresa del sector de la cocina y gastronomía.

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas

Código: 0045.

Duración: 70 horas.

Unidad formativa: Organización de las empresas de restauración.

Código: 0045 - UF01 (NA).

Duración: 20 horas.

–Clasificación de las empresas de restauración.

–Tipos de establecimientos y formulas de restauración.

–Tendencias actuales en restauración.

–Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

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

Unidad formativa: Propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

Código: 0045 - UF02 (NA).

Duración: 20 horas.

–Composición de los alimentos.

–Función y degradación de nutrientes.

–Necesidades nutricionales.

–Dietas tipo. Dieta mediterránea.

–Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas: celíacos, diabéticos, deficiencias hepática, coronaria, renal, sida y otras dietas hospitalarias.

Unidad formativa: Diseño de ofertas gastronómicas y cálculo de costes.

Código: 0045 - UF03 (NA).

Duración: 30 horas.

–Descripción, caracterización y clases de ofertas.

–Elementos y variables de las ofertas.

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

–Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

–Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.

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

–Posibilidades de ahorro energético.

Módulo Profesional: Productos culinarios

Código: 0048.

Duración: 260 horas.

Unidad formativa: Gestión básica de procesos culinarios.

Código: 0048 - UF01 (NA).

Duración: 20 horas.

–Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.

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

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

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

Unidad formativa: Cocina Navarra.

Código: 0048 - UF02 (NA).

Duración: 60 horas.

–Cocina Navarra: elaboración de platos tradicionales de las distintas comarcas de la Comunidad Foral.

–Diferencias gastronómicas entre los diferentes territorios que conforman la geografía de Navarra.

–Productos con denominación de origen Navarra.

Unidad formativa: Cocina experimental.

Código: 0048 - UF03 (NA).

Duración: 60 horas.

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

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

–Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

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

–Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.

–Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

Unidad formativa: Cocinas territoriales.

Código: 0048 - UF04 (NA).

Duración: 60 horas.

–Cocinas territoriales. Descripción y características generales.

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

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

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

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

Unidad formativa: Cocina para dietas específicas.

Código: 0048 - UF05 (NA).

Duración: 60 horas.

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

–Dietas tipo. Descripción y caracterización.

–Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.

–Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

Módulo Profesional: Postres en restauración

Código: 0028.

Duración: 180 horas.

Unidad formativa: Postres de restauración: mise en place.

Código: 0028 - UF01 (NA).

Duración: 20 horas.

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

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

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

–Identificación y análisis de los géneros comunes utilizados en las elaboraciones.

Unidad formativa: Postres a base de frutas.

Código: 0028 - UF02 (NA).

Duración: 20 horas.

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

–Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas: cremas, mermeladas, macedonias y otros.

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

Unidad formativa: Postres a base de lácteos.

Código: 0028 - UF03 (NA).

Duración: 40 horas.

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

–Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

–Postres típicos de la cocina Navarra.

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

Unidad formativa: Postres fritos o de sartén.

Código: 0028 - UF04 (NA).

Duración: 20 horas.

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

–Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

–Postres típicos de la cocina Navarra.

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

Unidad formativa: Helados, sorbetes y semifríos.

Código: 0028 - UF05 (NA).

Duración: 60 horas.

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

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

–Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.

–Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.

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

–Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

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

Unidad formativa: Emplatado de postres.

Código: 0028 - UF06 (NA).

Duración: 20 horas.

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

–Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

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

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

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031.

Duración: 70 horas.

Unidad formativa: Desinfección de equipos e instalaciones.

Código: 0031 - UF01 (NA).

Duración: 20 horas.

–Conceptos y niveles de limpieza.

–Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

–Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

–Procesos y productos de limpieza.

Unidad formativa: Manipulación higiénica de alimentos: tratamiento de los residuos.

Código: 0031 - UF02 (NA).

Duración: 30 horas.

–Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

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

–Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

–Normativa general de manipulación de alimentos.

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

–Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

–Métodos de conservación de los alimentos.

–Impacto ambiental provocado por el uso.

–Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

–Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

–Legislación ambiental.

–Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

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

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

Unidad formativa: Puntos de control crítico en la cocina.

Código: 0031 - UF03 (NA).

Duración: 20 horas.

–Puntos de control crítico en la cocina.

–Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
–Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

–Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
–Trazabilidad.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral

Código: 0049.

Duración: 90 horas.

Unidad formativa: Nivel básico en prevención de riesgos laborales.

Código: 0049 - UF01 (NA).

Duración: 30 horas.

–Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.

–Valoración de la relación entre trabajo y salud.
–El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.
–Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
–Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
–Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

–Organización de la gestión de la prevención en la empresa.
–Representación de los trabajadores en materia preventiva.
–Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
–Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
–La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

–Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales.
–Valoración del riesgo.
–Adopción de medidas preventivas: su planificación y control.
–Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
–Plan de prevención y su contenido.
–Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
–Elaboración de un plan de emergencia de una PYME.
–Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
–Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos y aplicaciones.

–Formación de los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.

–Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Unidad formativa: Relaciones laborales y Seguridad Social.

Código: 0049 - UF02 (NA).

Duración: 40 horas.

–El derecho del trabajo.

–Análisis de la relación laboral individual.
–Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

–Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
–Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.

–Recibo de salarios.

–Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

–Representación de los trabajadores.

–Análisis de un convenio colectivo aplicable a un determinado ámbito profesional.

–Conflictos colectivos de trabajo.

–Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.

–Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

–El sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.

–Estructura del sistema de la Seguridad Social.

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

–La acción protectora de la Seguridad Social.

–La Seguridad Social en los principales países de nuestro entorno.

–Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Unidad formativa: Inserción laboral y resolución de conflictos.

Código: 0049 - UF03 (NA).

Duración: 20 horas.

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

–El proceso de toma de decisiones.

–Definición y análisis de un sector profesional determinado dentro del ámbito territorial de su influencia, así como a nivel nacional.

–Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector dentro del ámbito territorial de su influencia, así como en el ámbito nacional y de la Unión Europea. Red Eures.

–Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

–Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional. Identificación de los organismos locales, regionales, nacionales y europeos que facilitan dicha información.

–Identificación de itinerarios formativos en el ámbito local, regional, nacional y europeo.

–Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: modelos de currículum vitae, currículum vitae europeo y entrevistas de trabajo. Otros documentos que facilitan la movilidad de los trabajadores en el seno de la Unión Europea: documento de movilidad Europass, Suplemento de Certificado Europeo y Portfolio europeo de las lenguas.

–Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

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

–Clases de equipos según las funciones que desempeñan.

–Características de un equipo de trabajo eficaz.

–Habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal y no verbal.

–Documentación utilizada en las reuniones de trabajo: convocatorias, actas y presentaciones.

–La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.

–Conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.

–Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación, arbitraje, juicio y negociación.

ANEXO 4

CONVALIDACIONES Y EXENCIONES

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

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

ANEXO 5

CORRESPONDENCIA ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES Y UNIDADES DE COMPETENCIA

A) CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS MÓDULOS PROFESIONALES PARA SU CONVALIDACIÓN

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259-2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260-2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261-2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262-2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.
UC0709-2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0306-2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710-2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0711-2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036-2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310-2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

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

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas.	UC0259-2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0709-2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	UC0260-2: Preelaboración y conservación de alimentos.
0047. Técnicas culinarias.	UC0261-2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
0048. Productos culinarios.	UC0262-2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	UC0306-2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0028. Postres en restauración.	UC0710-2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0711-2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC0310-2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036-2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

ANEXO 6

PROFESORADO

A) ATRIBUCIÓN DOCENTE

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

B) TITULACIONES EQUIVALENTES A EFECTOS DE DOCENCIA

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

C) TITULACIONES REQUERIDAS PARA LOS CENTROS PRIVADOS

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

ANEXO 7

ESPACIOS E INSTALACIONES

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cocina.	210	160
Taller de panadería y repostería.	150	120

Equipamientos

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	–PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. –Medios audiovisuales.

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

F0813147

1.1.3. Órdenes Forales

ORDEN FORAL 184/2008, de 15 de septiembre, del Consejero de Economía y Hacienda, por la que se otorga el carácter de justificante de pago a determinados documentos emitidos por las entidades de depósito colaboradoras de la Hacienda Tributaria de Navarra.

El artículo 90.1 de la Ley Foral 13/2007, de 4 de abril, de la Hacienda Pública de Navarra, dispone que los cobros de la Administración de la Comunidad Foral y de sus organismos autónomos serán efectuados por el Departamento de Economía y Hacienda mediante transferencia bancaria, en efectivo a través de las cuentas abiertas en el Banco de España o de las entidades financieras colaboradoras, mediante cheque, o por cualquier otro medio de cobro, sea o no bancario, en las condiciones reglamentariamente establecidas.

Por otra parte, el artículo 51 de la Ley Foral 13/2000, de 14 de diciembre, General Tributaria, establece que el pago de la deuda tributaria podrá hacerse en efectivo o mediante el empleo de efectos timbrados, según se disponga reglamentariamente; y que se entiende pagada en efectivo una deuda tributaria cuando se ha realizado el ingreso de su importe en la Tesorería de la Comunidad Foral, en las Oficinas recaudadoras o en las Entidades debidamente autorizadas que sean competentes para su admisión.

A este respecto, el artículo 80 del Reglamento de Recaudación de la Comunidad Foral de Navarra, aprobado por Decreto Foral 177/2001, de 2 de julio, establece el procedimiento para efectuar esos ingresos a través de las entidades colaboradoras e indica que se realizarán en cuentas restringidas de recaudación en dinero de curso legal o por otros medios habituales en el tráfico bancario por el importe exacto de las deudas, enumerando asimismo los distintos extremos que las entidades

colaboradoras deben comprobar con carácter previo a su abono en cuenta. Una vez verificados dichos requisitos, se autoriza a la entidad a emitir el correspondiente justificante de pago.

Asimismo el artículo 81.1 del Reglamento de Recaudación de la Comunidad Foral de Navarra, aprobado por Decreto Foral 177/2001, de 2 de julio, indica que el Consejero de Economía y Hacienda determinará el lugar, plazo, forma y demás condiciones en que se efectuará el ingreso en las entidades colaboradoras y el modo en que éstas remitirán la información y documentación necesaria para su gestión y seguimiento.

Finalmente el artículo 31 del Reglamento de Recaudación de la Comunidad Foral de Navarra, aprobado por Decreto Foral 177/2001, de 2 de julio, establece que el que pague una deuda conforme a lo dispuesto en ese Reglamento tendrá derecho a que se le entregue un justificante de pago y que tendrán esa consideración, además de las cartas de pago validadas por las entidades colaboradoras, los recibos y cualquier otro documento al que se otorgue expresamente el carácter de justificante de pago por el Departamento de Economía y Hacienda.

En este sentido, la Administración tributaria está obligada a facilitar al obligado tributario el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones; en esa línea, se hace necesario arbitrar los medios necesarios para que los pagos de los obligados tributarios puedan realizarse a través de los diferentes medios que, basados en las nuevas tecnologías, disponen las entidades financieras sin que ello sea obstáculo para que se vea amenazada la integridad del crédito público. La utilización de estos nuevos medios de pago permitirá a menudo que los obligados tributarios no tengan que desplazarse físicamente a las entidades colaboradoras para efectuar el pago de sus obligaciones o que lo hagan fuera del horario de atención al público. De esta manera se agiliza también el pago de las deudas que resulten de las declaraciones-liquidaciones presentadas por vía telemática, dando facilidades